As vidas possíveis das alianças entre os ouriços-do-mar e os seres humanos: Estudo comparativo da Festa da Ouriçada na Baía de Suape (Pernambuco, Brasil) e da Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, França).

Juana de Oliveira Santos

▶ **To cite this version:**

Juana de Oliveira Santos. As vidas possíveis das alianças entre os ouriços-do-mar e os seres humanos: Estudo comparativo da Festa da Ouriçada na Baía de Suape (Pernambuco, Brasil) e da Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, França).. Social Anthropology and ethnology. Université Sorbonne Nouvelle – PARIS 3; Universidade Federal da Paraíba (Brésil), 2021. Portuguese. NNT : . tel-03656156

HAL Id: tel-03656156

https://theses.hal.science/tel-03656156

Submitted on 1 May 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Université Sorbonne Nouvelle – PARIS 3 / Institut des Hautes Études de l'Amérique Latine – ED 122 Europe latine – Amérique latine — Centre de Recherche et de Documentation des Amériques – CREDA-UMR7227 – (France) et l'Université Fédérale de la Paraíba – UFPB / Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente – Associação Plena em Rede (Brésil)

THÈSE DE DOCTORAT EN COTUTELLE EN ANTHROPOLOGIE

DE OLIVEIRA SANTOS, Juana

Les vies possibles des alliances entre oursins et êtres humains :

Étude comparative de la Festa da Ouriçada à Baie de Suape (Pernambouc, Brésil) et de la Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, France)

Directeur de Recherche : M. C. David Dumoulin Kervran (FRANCE)

Directrice de Recherche : Profa. Dra. Maristela Oliveira de Andrade (BRÉSIL)

Soutenue le 15 décembre 2021

Jury :

M. David DUMOULIN KERVRAN, Directeur

Mme. Maristela Oliveira de ANDRADE, Directrice

M. Cláudio Jorge DE MOURA CASTILHO, Président du jury, rapporteur

Mme. Maria Cristina Basilio CRISPIM DA SILVA, Scrutatrice

Mme. Lea CARVALHO RODRIGUES, rapporteure

Mme. Pascale DE ROBERT, Scrutatrice

Universidade Sorbonne Nouvelle – PARIS 3 / Instituto de Altos Estudos da América Latina Escola Doutoral 122 Europe latine — Amérique latine — Centro de Pesquisa e de Documentação das Américas — CREDA-UMR7227 – (França)

e a Universidade Federal da Paraíba – UFPB / Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente – Associação Plena em Rede (Brasil)

DOUTORADO EM REGIME DE CO-TUTELA

Juana de Oliveira SANTOS

As vidas possíveis das alianças entre os ouriços-do-mar e os seres humanos: Estudo comparativo da Festa da Ouriçada na Baía de Suape (Pernambuco, Brasil) e da Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, França)

Paris – Île-de-France (França) / João Pessoa – Paraíba (Brasil)

15 de dezembro de 2021

Juana de Oliveira SANTOS

As vidas possíveis das alianças entre os ouriços-do-mar e os seres humanos: Estudo comparativo da Festa da Ouriçada na Baía de Suape (Pernambuco, Brasil) e da Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, França)

Tese de Doutorado em Regime de Cotutela apresentada no Institut des Hautes Études de l'Amérique Latine (IHEAL) da Université Sorbonne Nouvelle - Paris 3 e no Programa Regional de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente – PRODEMA da Associação Plena em Rede (UFC, UFPI, UFRN, UFPB, UFPE, UFS, UESC) como requisito para a obtenção do grau de Doutora.

Orientador: M. C. David Dumoulin Kervran (FRANÇA)

Orientadora: Profa. Dra. Maristela Oliveira de Andrade (BRASIL)

Paris – Île-de-France (França) / João Pessoa – Paraíba (Brasil)

15 de dezembro de 2021

RESUMO

A sociedade contemporânea tende a vivenciar e a perceber a relação entre a cultura e a natureza a partir de uma perspectiva dualista e paradoxal, mas um olhar mais aproximado nos revela nuances que escapam da visão dicotômica de mundo, especialmente quando observamos fenômenos de efervescência festiva. Assim, a presente pesquisa investiga estas possíveis nuances da relação cultura-natureza materializadas em duas festividades distintas — a Festa da Ouriçada da Baía de Suape (Pernambuco, Brasil) e a *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* (*Bouches-du-Rhône*, França) — que apresentam grandes assimetrias entre si, mas que são consideradas expressões culturais consagradas à celebração do meio ambiente marinho, tendo o ouriço-do-mar como seu protagonista. A pesquisa baseia-se em um estudo etnográfico com uma perspectiva comparativa e uma pesquisa bibliográfica visando esmiuçar conceitos e abordagens interdisciplinares observados nas festividades em estudo. Estas festas, originadas em duas comunidades distintas, são histórica e tradicionalmente vinculadas à pesca artesanal e, aparentemente, oscilam, à sua maneira, no pêndulo dicotômico de suas próprias potencialidades e ameaças em relação à natureza, ora sendo um fator de preservação, ora de impacto ambiental. Ao cruzar as fronteiras física ou simbólicas, este estudo busca evidenciar a multiplicidade do mundo, as conexões interculturais e interdisciplinares no encontro, improvável, destas festividades consagradas à comensalidade. A presente pesquisa considera que as festividades são uma resposta, consciente ou inconsciente, ao impulso — tanto natural quanto social — inerente ao ser humano de forjar laços relacionais entre si e com o mundo ao seu redor, e que para isso a humanidade segue criando e recriando práticas e rituais como as duas festividades estudadas. Esta pesquisa concluiu que o ouriço-do-mar, enquanto objeto de admiração, se constutui como, praticamente, o único ponto em comum entre as duas festas, no entanto ele é o ponto cardeal para o estabalecimento do fenômeno de sociabilidade entre os comensais, dando, finalmente, as coordenadas para a concretização da relação entre a cultura e a natureza. É do ouriço-do-mar que radia — como radiam os espinhos de sua pele — as diversas possibilidades de encontros, bem como de onde saem os fios por onde fluem as vidas das Festas da Ouriçada.

PALAVRAS-CHAVE: Festa de ouriço-do-mar; Relação cultura e natureza, Sociabilidade festiva e Comensalidade.

The possible lives of alliances between sea urchins and human beings: Comparative study of the Sea Urchin Festivals in Suape Bay (Pernambuco, Brazil) and Carry-Le-Rouet (Bouches-Du-Rhône, France)

ABSTRACT

Contemporary society tends to experience and perceive the relationship between culture and nature through a dualistic and paradoxical perspective, but a deeper analysis reveals nuances that escape the dichotomous worldview, especially when we observe phenomena of festive effervescence. Thus, this research investigates these nuances of the culture-nature relationship materialized in two distinct festivities — the Sea Urchin Festivals in Suape Bay (Pernambuco, Brazil) and Carry-Le-Rouet (Bouches-Du-Rhône, France) — which present great asymmetries between them. These two festivities are considered cultural expressions devoted to the celebration of the marine environment and they have the sea urchin as its protagonist. The research is based on an ethnographic study with a comparative perspective and bibliographical research aiming to explore interdisciplinary concepts and approaches observed in these festivities. These festivities are originating in two distinct communities, but they are historical and traditionally linked to artisanal fishing. They oscillate, in their way, in the dichotomous pendulum of their potential and threats with nature, sometimes being a factor of preservation, sometimes of environmental impact. By crossing physical or symbolic borders, this study sought to highlight the multiplicity of the world, the intercultural and interdisciplinary connections in the unlikely encounter of these festivities dedicated to commensality. This research considers that festivities are a conscious or unconscious response to the impulse — both natural and social — inherent to human beings to forge relational ties between themselves and with the world around them, and to this end, humanity continues to create and recreating practices and rituals like these two festivities. This research concluded that, as an object of desire, the sea urchin is highlighted as the principal common point between these two festivals. However, sea urchin is the cardinal point to establish the phenomenon of sociability among commensals, showing the directions for the relationship between culture and nature. It is from the sea urchin that radiates — as radiates the thorns of its skin — the various possibilities of encounters, as well as radiates the threads through which the lives of the Sea Urchin Festivals flow.

KEYWORDS: Sea urchin festivity; Culture and nature relationship; Festive sociability and commensality

Les vies possibles des alliances entre oursins et êtres humains :

Étude comparative de la Festa da Ouriçada à Baie de Suape (Pernambouc, Brésil) et de la Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, France)

La société contemporaine a tendance à expérimenter et à percevoir la relation entre culture et nature dans une perspective dualiste et paradoxale, mais un examen plus attentif révèle des nuances qui échappent à la vision du monde dichotomique, surtout lorsque l'on observe des phénomènes d'effervescence festive. Ainsi, cette recherche explore ces nuances possibles de la relation culture-nature matérialisée dans deux festivités distinctes — la Fête de la Ouriçada à Baie de Suape (Pernambouc, Brésil) et la Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du- Rhône, France) — qui présentent de grandes asymétries entre elles, mais qui sont considérées comme des expressions culturelles consacrées à la célébration du milieu marin, où l'oursin de mer se présent comme protagoniste. La recherche s'appuie sur une étude ethnographique avec une perspective comparative et une recherche bibliographique visant à analyser les festivités à travers des concepts et par une approche interdisciplinaire. Ces festivités, originaires dans deux communautés différentes, sont historiquement et traditionnellement liées à la pêche artisanale et, apparemment, oscillent, à leur manière, dans le pendule dichotomique, étant tantôt facteur de préservation, tantôt facteur d'impact environnemental. En traversant les frontières physiques ou symboliques, cette étude a cherché à mettre en évidence la multiplicité du monde, les liens interculturels et interdisciplinaires dans la rencontre improbable de ces festivités dédiées à la commensalité. Cette recherche considère que les festivités sont une réponse consciente ou inconsciente à l'impulsion — à la fois naturelle et sociale — inhérente aux êtres humains à tisser des liens relationnels entre eux et avec le monde qui les entoure, et que pour cela l'humanité continue à créer et recréer des pratiques et des rituels comme les deux festivités étudiées. Cette recherche a conclu que l'oursin de mer, en tant qu'objet d'admiration, est constitué comme pratiquement le seul point commun des deux fêtes, cependant il est le point cardinal pour l'établissement du phénomène de sociabilité entre convives, donnant, enfin, les coordonnées pour la réalisation de la relation entre la culture et la nature. C'est d'oursin de la mer que rayonnent — comme rayonnent les épines de sa peau — les diverses possibilités de rencontres, ainsi que rayonnent les fils par lesquels coule les vies des Fêtes de l'Oursinade.

MOTS CLÉS : Fête des oursins de mer ; Relation entre culture et nature ; Sociabilité festive et commensalité.

Agradecimentos

Sou grata a todos que questionaram minhas ideias e que compartilharam as suas, contribuindo com esta pesquisa. Sou grata pela orientação do meu Directeur de Recherche, M. C. David Dumoulin Kervran por me acolher quando meu doutorado estava institucionalmente à deriva e pela tempestade de observações que me levaram a constantes submersões. Sou grata pela orientação serena Profa. Dra. Maristela Oliveira de Andrade, que me acompanhou desde o mestrado até a longa trajetória deste doutorado, sempre me apoiando e contribuindo com meu trabalho. Sou grata à Profa. Dra. María Elena Martinez-Torres (CIESAS, México) pelas vivências transformadoras em sala de aula e pelas intensas trocas de ideias e de experiências de vida. Sou grata pela crítica bem-humorada da Profa. Dra. Maria Adélia Borstelmann de Oliveira (UFRPE), me ajudando a decifrar a perspectiva biológica desta pesquisa. Sou grata à CAPES por propiciar condições para operacionalização da pesquisa. Sou grata a todas as amizades que não caberiam nesta folha e a toda minha família, sempre apostando em mim. Sou grata à Noel, meu fotógrafo extraoficial e meu companheiro das trajetórias da vida. Sou grata à Luc, meu filho que nasceu durante a pesquisa e transformou o meu mundo.

Sou grata pelas experiências vividas nas paisagens festivas durante a pesquisa de campo e pelos impactos afetivos sentidos intimamente, pela oportunidade de perceber a realidade por um olhar tão profundo e pela oportunidade de compartilhar ideias e pensamentos críticos e íntimos através da escrita.

Sou grata à adversidade, à inconstância e à impermanência. A trajetória deste projeto de pesquisa foi especialmente turbulenta e incerta, com uma imprevisibilidade ainda mais acentuada quando se vive a pandemia do Covid-19, cujos impactos são inescapáveis. Mas não poderia ser diferente. Se na pesquisa de mestrado aprendi que Suape, significa caminho sinuoso e incerto, a pesquisa do doutorado me fez mergulhar em camadas mais profundas e a educar o olhar para perceber e perseguir a vida que nos cerca. Grata pelas lições de vida e grata por todas as adversidades, inconstâncias e impermanências que a pesquisa me ensinou a acolher.

Grata a vida que aprendi a reconhecer através das Festas da Ouriçada.

LISTA DE SIGLAS

Cips – Complexo Industrial Portuário Governador Eraldo Gueiros de Suape

CMA/ CGM — Compagnie *Maritime d'Affrètement/ Compagnie Générale Maritime*

DORIS — *Données d'Observations pour la Reconnaissance et l'Identification de la faune et la flore Subaquatiques* (em português, Dados de Observação para o Reconhecimento e Identificação da Fauna e Flora Subaquática)

GPMM — Grand *Port Maritime de Marseille*

IBGE – Site oficial do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

INSEE — *Institut national de la statistique et des études économiques* (em português, Instituto Nacional de Estatística e de Estudos Econômicos da França)

PACA — *Provence-Alpes-Côte d'Azur*

PMCB — *Parc Régional Marin de la Côte Bleue* (em português: Parque Regional Marinho da Costa Azul)

PNUD — Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento

UNESCO — Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

ZERLM — Zona Especial de Turismo, Lazer e Moradia

Lista de Figuras

Figura 1: Mapa de *Carry-le-Rouet* (panorama nacional com escala de 1:200 e o panorama local com escala de 1:2). 33

Figura 2: Mapa de Suape (panorama nacional em escala de 1:500 e o panorama local com escala de 1:2). 37

Figura 3: A pesquisadora realizando o trabalho de campo na barreira recifal de Suape, acompanhada por um de seus informantes que é morador de Suape, ex-pescador e que, atualmente, é integrante da equipe de salva-vidas do corpo de bombeiros desta região. 55

Figura 4: A) Exemplares da espécie *Echinometra lucunter* (Linnaeus, 1758); e B) Exemplar da espécie *Paracentrotus lividus* (Lamarck, 1816). 115

Figura 5: Imagem das gônadas de um ouriço-do-mar. 118

Figura 6: Imagens das barreiras recifais da região costeira de Suape exibindo locas de *Echinometra lucunter*. 132

Figura 7: Imagens de castanhas cuja semelhança com os ouriços-do-mar deram origem ao nome popular francês "*châtaigne de mer*". 138

Figura 8: Na imagem acima, está o mapa do território gerido pelo PMCB; e, abaixo, o mapa da Zona Marinha Protegida de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, França). 143

Figura 9: Mapa com delimitações das zonas onde a pesca de ouriço-do-mar é autorizada e onde ela é proibida no departamento do Bouchas-du-Rhône. 144

Figura 10: Imagem do prefeito de *Carry-le-Rouet*, Jean-Baptiste Grimaldi, sendo pesado para a oferta simbólica, feita pelos pescadores locais, de ouriços-do-mar equivalente a seu peso corporal de mais de 92 kg, em 1952, no calanque *Cap Rousset* (Bouches-du-Rhône, França). 158

Figura 11: Imagem panorâmica do porto de lazer de *Carry-le-Rouet* (legendas criadas por Juana Santos), indicando o espaço ocupado pela *Fête de l'Oursinade* (Bouches-du-Rhône, França). 161

Figura 12: Tendas no *Quai Professeur Vayssieres* em *Carry-le-Rouet* (Bouches-du-Rhône, França). 163

Figura 13: A) Estrutura de piquenique com mesas e bancos antes da *Fête de l'Oursinade* na edição de 2015; e B) estrutura de piquenique ocupada pelo público durante a *Oursinade* no *Quai P. Malleville* em *Carry-le-Rouet* (Bouches-du-Rhône, França). 165

Figura 14: A*)* Imagem da campanha de limpeza da praia; e B*)* a *Oursinade* entre amigos e familiares na praia de *Carry-le-Rouet* (Bouches-du-Rhône, França)...... 167

Figura 15: A) Mergulhador e coletor de ouriços-do-mar na imagem intitulada "Emergindo em apneia. Nas mãos, uma bolsa e uma grappette (gancho)", cujo título original em francês é "*Remontée en apnée. À la main, sac et grappette (crochet)*"; e B) intrumento e embarcação de pesca de ouriços-do-mar utilizado na França na imagem intitulada "A crampe e o barco" ou "*La crampe et le pointu*", no título original em francês)...... 175

Figura 16: Imagem intitulada "Utilização da « *lunette de calfat* » [aquascópio ou batiscópio] do barco para visualizar os bancos de ouriços-do-mar e os capturarem com a *crampe*", sob o título original em francês, *"Utilisation de la lunette de calfat de la barque pour repérer les bancs d'oursins et les prendre à la crampe. Ici, Aldo, équipier d'Alain Soli.".* 177

Figura 17: Obra *Santa Lúcia ante o juiz Lorenzo Lotto*, assinada e datada de 1532, Pinacoteca Civica e Galleria di Arte Contemporanea, em Jesi, na província de Ancona (Itália)...... 183

Figura 18: Cortejo de virgens (dentre elas LVCIAT ou Lucia) representadas sem os respectivos atributos no Mosaico da Basilica di Sant'Apollinare Nuovo, em Ravena (Itália), do início do século VI...... 185

Figura 19: A) Obra de Pietro Lorenzetti na Igreja Santa Lucia Frole Rovinate em Florença (Itália), do ano de 1322; B) Imagem de Santa Lucia; e C) Obra Santa Lucia e *storie della sua vita de Quirizio* di Giovanni da Murano (Veneza, Itália, em 1461 a 1478), do século XV, que se encontra na Pinacot...... 186

Figura 20: A) Turbinidae - *Bolma rugosa* (Linné, 1767) da região costeira do Mar Mediterraneo; e B) o opérculo conhecido como pedra "olho de Santa Luzia"...... 194

Figura 21: Imagem de Santa Luzia na sua gruta em Suape, localizada no pátio em frente à residência da família da Sra. A. S. e de Sr. R. M. V. C. 198

Figura 22: Castiçais produzidos com copos plásticos pela própria comunidade...... 200

Figura 23: Pátio da Gruta de Santa Luzia...... 201

Figura 24: Mapa com o trajeto da procissão de Santa Luzia. 202

Figura 25: Bandeira com imagem de Santa Luzia da comunidade de Suape. 203

Figura 26: Andor de Santa Luzia decorado pela comunidade de Suape...... 204

Figura 27: Imagem de Santa Luzia na sua gruta e seus devotos fazendo suas últimas homenagens, pedidos, agradecimentos e orações silenciosas em frente à imagem da Santa. 206

Figura 28: Imagem de um esqueleto de ouriço-do-mar. 207

Figura 29: Imagem de Santa Luzia olhando para a Ilha de Cocaia, onde a Festa da Ouriçada está ocorrendo. 210

Figura 30: Mapa de Suape (PE, Brasil). 215

Figura 31: Coleta de ouriços-do-mar com o uso do "bicheiro" no recife de Suape (PE, Brasil). 222

Figura 32: Coleta de ouriços-do-mar no recife de Suape (PE, Brasil) em dezembro de 2012; de 2016 e de 2019. 224

Figura 33: Estimativa de ouriços-do-mar coletado por um grupo de praticantes da Ouriçada. 226

Figura 34: Cenário da relação entre o homem e o mar no recife de Suape (PE, Brasil). ... 228

Figura 35: Fogueira acesa para a torra dos ouriços-do-mar na Ilha de Cocaia na região de Suape (PE, Brasil). 231

Figura 36: Fogueira acesa para a torra dos ouriços-do-mar na Ilha de Cocaia na região de Suape (PE, Brasil). 232

Figura 37: Processo de quebra de ouriços-do-mar para a Festa da Ouriçada. 234

Figura 38: Ouriço-do-mar aberto com as gônadas torradas. 235

Figura 39: Prato da ouriçada preparado e distribuído pela Sra. A. S e seus familiares na Ilha de Cocaia, na região de Suape (PE, Brasil). 237

Figura 40: Preparativos das estruturas de apoio na Ilha de Cocaia (PE, Brasil). 242

Figura 41: Ambiente criado pela Festa da Ouriçada na Ilha de Cocaia. 244

Figura 42: Embarcações equipadas com sistemas de som de alta potência. 245

Figura 43: Estruturas de barzinhos padronizados na Ilha de Cocaia durante a Festa da Ouriçada. 246

Figura 44: Embarcações compondo o cenário da Baía de Suape. 247

Figura 45: Cultura pesqueira materializada nas embarcações na Baía de Suape. 247

Figura 46: Contraste entre o mundo industrial e o mundo da pesca artesanal em Suape. 248

Figura 47: Descuidos em relação a segurança no translado entre Suape e Ilha de Cocaia na Festa da Ouriçada. 250

Figura 48: Apresentação cultural na pracinha de Suape como fechamento da Festa da Ouriçada. 251

Figura 49: Quebra de ouriços-do-mar com instrumentos tradicionais na Ilha de Cocaia durante a Festa da Ouriçada (PE, Brasil). 334

Figura 50: Funcionária de um restaurante cortando ouriços-do-mar com uma tesoura durante a *Fête de l'Oursinade* em *Carry-le-Rouet* (Bouches-du-Rhône, França). 335

Figura 51: Apresentação do prato da ouriçada de Suape (Pernambuco, Brasil). 338

Figura 52: Diferentes formas em que os ouriços-do-mar são servidos na *Fête de l'Oursinade* em *Carry-le-Rouet* (Bouches-du-Rhône, França). 338

Figura 53: Ilustração do endoesqueleto do ouriço-do-mar 380

Figura 54 Lanterna-de-Aristóteles do ouriço-do-mar. 381

Figura 55 Ilustração da anatomia do ouriço-do-mar 383

Figura 56 Pés ambulacrais do ouriço-do-mar. 384

Figura 57: Ilustração dos pés ambulacrais, das pedicelárias e doesqueleto dos espinhos do ouriço-do-mar. 385

Lista de Quadros

Quadro I 255

Quadro II 390

Sumário

Apresentação 16

Introdução: Desatando os nós das Festas da Ouriçada 21

Parte 1: Construindo cenários: métodos, conceitos e animalidades 30

Capítulo 1: Procedimentos metodológicos 31

Áreas de estudo: mergulhando em dois mundos assimétricos 31

A deliciosa viagem da abordagem comparativa diferenciada em duas celebrações diferenciadas. 40

Passos para a apreensão das experiências etnográficas nas Festas da Ouriçada 45

Capítulo 2: Resgatando os fios do mundo epistemológico 56

A Rede de Atores de Latour 57

O Degelo do Objeto de Ingold 68

Uma tapeçaria chamada paisagem 74

Perseguindo os fios vitais das Festas da Ouriçada 81

Capítulo 3: Explorando a animalidade do ouriço-do-mar e suas intrigantes teias 105

Seguindo o chamado do ouriço-do-mar: os caminhos de suas affordances e de sua animalidade 105

A natureza do ouriço-do-mar 111

Espécies de ouriços-do-mar comestíveis em estudo 114

A dimensão da proteção ambiental: os laços entre os ouriços-do-mar e os humanos na era do Antropoceno 139

Parte 2: Relatos Etnográficos das Festas da Ouriçada 154

Capítulo 4: Um mergulho num dia do festival gastronômico do ouriço-do-mar da Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, France) 156

Origem do hábito de comer ouriços-do-mar e da vocação turística da região 157

Paisagem da Fête de l'Oursinade 159

É tempo de Festa! 166

Quem faz a Festa? *169*
As técnicas de coleta de ouriços-do-mar *172*
Capítulo 5: Da Santa, da terra e do mar: o mundo submerso da Festa da Ouriçada da Baía de Suape (Pernambuco, Brasil) *180*
A Festa que deu origem a Festa da Ouriçada de Suape *181*
Festejando a Ouriçada *206*
Técnicas de coleta de ouriços-do-mar *221*
A técnica de torra do ouriço-do-mar na fogueira e o preparo da farofa da Ouriçada *230*
A finalização e a comensalidade da farofa de ouriços-do-mar *235*
Refletindo sobre as duas Festas da Ouriçada *253*
Parte 3: O emaranhado em que as Festas da Ouriçada se encontram *260*
Capítulo 6: Os fluxos da sociabilidade e o ser humano como ser convivial *261*
Mudanças na paisagem *263*
Convivialidade *265*
Os comportamentos desejáveis ao jogo da sociabilidade: entre igualdades e liberdades *267*
Entre a supraindividualidade e a hiperindividualidade *270*
O fenômeno da sociabilidade nas Festas da Ouriçada *271*
Capítulo 7: Fazendo a festa: análise a partir dos estudos da festa *274*
O cotidiano, as destruições e os potenciais restaurativos das festas *275*
Da carnavalização ao catolicismo popular nas festividades brasileiras *281*
Estética, efervescência e sociabilidade nas festas *284*
Paroxismos da sociedade: classes sociais, disputas e relações de poderes nas festas *286*
As inevitáveis transformações das tradições diante do contato com a modernidade *289*
Dramatizações e encarnações de outros personagens *295*
Corpos, afetos e sacrifícios: a emergência dos vínculos entre cultural e natureza *298*
Capítulo 8: Comensalidade: um convite feito pela natureza *303*
Transformações contemporâneas da comensalidade e a lógica da modernidade *303*
Comensalidade: entre a cultura e a natureza *321*

Considerações finais: Tecendo os laços (paradoxais) das Festas da Ouriçada *347*

Referências Bibliográficas *355*

Anexo I: Breve descrição do ouriço-do-mar *377*

Apresentação

A sociedade contemporânea tende a vivenciar e a perceber a relação entre a cultura e a natureza a partir de uma perspectiva dualista e mesmo paradoxal, na qual estas duas categorias são colocadas em dois pólos opostos e toda tentativa de aproximação entre elas é usada pelos defensores da modernidade como prova irrefutável de sua incompatibilidade. O mundo moderno trabalhou duro nas edificações de muralhas e nas escavações de abismos que garantem a visão dominante baseada na dicotomia entre a cultura e a natureza e qualquer questionamento que ameace abalar estas estruturas, traz um grande desconforto aos defensores do *status quo* da modernidade.

Em outras palavras, a coexistência harmônica entre a cultura e a natureza soa como contraditória, pois a sociedade contemporânea entende que uma destas categorias precisa se sobrepor a outra para garantir sua existência. Isso fica mais claro nos embates entre *i)* a perspectiva futura do arcabouço cultural que compõe as diferentes sociedades humanas — e que vai desde as tradições milenares cuidadosamente passadas por gerações até as manifestações culturais da contemporaneidade em vias de construção — e *ii)* a preservação da diversidade biológica que se iniciou antes mesmo da existência dos seres humanos — e que compõe o patrimônio natural do nosso planeta. Nestas discussões, por um lado, a natureza é apreendida como um entrave para o pleno desenvolvimento das sociedades humanas e suas inovações aceleradas, e por outro, a cultura, *lato sensos*, aparece como uma ameaça à preservação da natureza pois — segundo a interpretação da cultura enquanto transformação da natureza — ela assume, necessariamente, o papel de degradadora ambiental ao longo de seu percurso histórico.

No entanto, o debate sobre estas duas categorias teóricas — a cultura e a natureza — revela nuances e complexidades que escapam a esta visão dicotômica sobre a realidade, o que, por sua vez, fica mais evidenciado em momentos de encontros, de sociabilidade e de efervescência festiva. A presente pesquisa é constituída a partir desta constatação, tendo como temática central a relação estabelecida entre a cultura e a natureza materializada na forma da Festa da Ouriçada da Baía de Suape (Pernambuco, Brasil) e da *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* (*Bouches-du-Rhône*, França).

Para introduzir a presente pesquisa é preciso entender como surgiu o interesse por esta temática central — a complexa relação entre a cultura e a natureza — materializada na forma das festas da Ouriçada, duas festividades pouco difundidas e pouco estudadas. A semente desta pesquisa se originou, mesmo que ainda num estágio latente, em 2008 quando a presente autora teve a oportunidade de viajar pela Índia, país em que é possível observar, de forma explícita, uma grande complexidade cultural vinculada à sacralização da natureza. Naquela oportunidade, observou-se, ainda de forma intuitiva, que a sacralidade concedida aos elementos da natureza pelo campo cultural-religioso em território indiano parece paradoxal, pois oscila entre a valorização e a exploração dos elementos naturais sagrados. Tal oscilação implica, em outras palavras, num movimento de preservação e de degradação da natureza sacralizada, sem que isso possa ser questionável ou conflitante para os adeptos àquelas práticas cultural-religiosas, pois elas habitam a esfera mística, simbólica e religiosa daqueles coletivos.

Como a semente já possui o devir da planta em desenvolvimento, as reflexões feitas nas margens do Rio Ganges — na cidade de Varanasi, no Estado de Uttar Pradesh, conhecida como a capital do hinduísmo — já possuíam a pesquisa a ser realizada no projeto intitulado *Sustentabilidade na Baía de Suape: entre o Complexo Industrial Portuário de Suape e a Festa da Ouriçada* no Mestrado em Gestão Ambiental do Programa Regional de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (Prodema) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), entre 2011 e 2012. Esta pesquisa de mestrado analisou os fortes vínculos criados pela população local com os elementos naturais locais, com a territorialidade marinha e com suas manifestações culturais face às constantes transformações sociais e a situações de conflitos socioambientais advindas do Complexo Industrial Portuário Governador Eraldo Gueiros de Suape (Cips).

No ano de 2013, o percurso acadêmico apontava como destino a França (*IHEAL/Sorbonne Nouvelle*), primeiramente com o *Master 1* em Estudos sobre a América Latina com ênfase em Antropologia e, posteriormente, sob a forma da presente pesquisa de Doutorado. Na época do ingresso no *Master 1*, o projeto de pesquisa ainda se detinha aos estudos sobre a Festa da Ouriçada de Suape (PE, Brasil), mas em decorrência da imersão na cultura francesa surgiu a curiosidade, *a priori* de forma despretensiosa, sobre a existência ou não de uma festividade homóloga à brasileira, uma vez que foi observado o hábito de comer ouriços-do-mar no território francês.

Para esta tese, a pesquisa intitulada, em francês, "*Les vies possibles des alliances entre*

oursins et êtres humains : Étude comparative de la Festa da Ouriçada à Baie de Suape (Pernambouc, Brésil) et de la Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, France)" e, em português, "*As vidas possíveis das alianças entre os ouriços-do-mar e os seres humanos: Estudo comparativo da Festa da Ouriçada na Baía de Suape (Pernambuco, Brasil) e da Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, França)*" foi realizada dentro do Doutorado em Regime de Cotutela entre o *Institut des Hautes Études de l'Amérique Latine (IHEAL)* da *Université Sorbonne Nouvelle — Paris 3* e o Programa Regional de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente – PRODEMA/UFPB, sob as orientações do Prof. Dr. (*Maître de Conférences - M. C.*) David Dumoulin Kervran (*IHEAL/Sorbonne Nouvelle- Paris 3*)[1] e da Profa. Dra. Maristela Oliveira de Andrade (DDMA Associação Plena em Rede – UFPB)[2]. A presente pesquisa também contou com o apoio e fomento da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior/ CAPES, através de uma bolsa de estudos.

Assim, com a constatação da existência de uma Festa da Ouriçada em território francês, de certa forma homóloga àquela realizada em território brasileiro, adota-se uma perspectiva comparativa na realização desta pesquisa. Durante a pesquisa, foi possível constatar que o entrecruzamento dos dois contextos distintos que circundam as festividades contribuiu para aprofundar o debate sobre o tema central do interesse científico aqui implicado: os estudos das relações cultura-natureza.

Portanto, esta apresentação resgatou, mesmo que de forma resumida, como surgiu o interesse por duas festividades com pouca visibilidade, com reduzida amplitude de difusão, consagradas a suas respectivas esferas locais e que atraem mais fortemente o público das suas respectivas regiões (de Suape e de *Carry-le-Rouet*). Ao se cruzar fronteiras, física ou simbolicamente, percebe-se a multiplicidade do mundo, as conexões interculturais e interdisciplinares no encontro, improvável, de duas festividades que parecem estar muito focadas na encenação de seus próprios laços de sociabilidade. Por fim, este resgate sobre o interesse científico quer demonstrar que os caminhos percorridos por esta pesquisa — de perspectiva

[1] *Directeur de Recherche*/ Orientador, Sociólogo e Professor *Maître de Conférences (M. C.)* pelo *Institut des Hautes Études de l'Amérique Latine* (IHEAL), vinculado ao Laboratório de Pesquisa *Centre de Recherche et de Documentation sur les Amériques* (CREDA), na *Université Sorbonne Nouvelle - Paris 3*.

[2] Orientadora e Professora titular do Programa de Pós-Graduação em Antropologia e do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente da Universidade Federal da Paraíba/ UFPB. E-mail: andrademaristela@hotmail.com.

comparativa e interdisciplinar — reforçam a reflexão sobre a complexidade, a transitoriedade e o movimento inerente às "coisas" que compõem o mundo. Assim, basta seguir os fios das trajetórias de vida pessoais e profissionais para perceber que os projetos de pesquisa parecem ganhar vida própria.

Ao seguir os fios que conectam as Festas da Ouriçada, a presente pesquisa passou por momentos de construção, descontrução e reconstrução e, finalmente, estruturou-se em partes e capítulos que guiam o caminho de sua leitura. Inicia-se o texto com uma breve apresentação do surgimento do trabalho, seguida pela "*Introdução: Desatando os nós das Festas da Ouriçada*" a qual apresenta brevemente a problemática a ser analisada ao longo do trabalho. A primeira parte "*Construindo cenários: métodos, conceitos e animalidades"* se inicia com o primeiro capítulo dedicado aos "*Procedimentos metodológicos"*, composto por uma sessão mais objetiva que é uma breve apresentação das duas áreas de estudo, descrevendo tanto seus respectivos espaços biofísicos quanto seus constextos históricos e sociais; e outra sessão dedicada à descrição da abordagem metodológica adotada pela pesquisa, especialmente acentuada na perspectiva comparativa e na experiência etnográfica. O texto segue pelo segundo capítulo "*Resgatando os fios do mundo epistemológico"* dedicado a discussão epistemológica que guiará a visão adotada nos capítulos subsequentes, que desenvolve uma discussão teórica, formando uma malha de elementos que compõem as festas, tais como a paisagem, a diversidade biocultural, a patrimonialização alimentar e a realização de festas da ouriçada ao redor do mundo. O terceiro capítulo intitulado "*Explorando a animalidade do ouriço-do-mar e suas intrigantes teias"* é consagrado ao principal ator da festa, ou seja, ao ouriço-do-mar, partindo do conceito de "affordance" e de uma outra perspectiva sobre a animalidade e segue com algumas descrições da biologia de suas espécies, com levantamento de curiosidades e de suas relações com o meio à sua volta, concluindo com algumas análises sobre práticas de degradação e de preservação ambiental relacionadas com o ouriço-do-mar e com seu habitat. A segunda parte intitulada "*Relatos Etnográficos das Festas da Ouriçada"* é consagrada aos relatos etnográficos, sendo o quarto capítulo "*Um mergulho num dia do festival gastronômico do ouriço-do-mar da Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, France)"* dedicado a descrição dos elementos que compõem a Fête de l'Oursinade de Carry-le-Roeut e o quinto capítulo "*Da Santa, da terra e do mar: o mundo submerso da Festa da Ouriçada da Baía de Suape (Pernambuco, Brasil)"* dedicado à Festa da Ouriçada de Suape, que, por sua vez, se desdobra na descrição e levantamento histórico sobre a Festa de Santa Luzia (festividade que deu

origem à Ouriçada de Suape) e a descrição da Festa da Ouriçada de Suape. Ainda nesta parte, vale destacar a sessão "*Refletindo sobre as duas Festas da Ouriçada"* que faz uma análise comparativa entre as festividades e sob a ótica de autores como Latour e Ingold. A terceira parte "*O emaranhado em que as Festas da Ouriçada se encontram"* abriga um conjunto de capítulos de análises teórico-conceitual, subdivididos em grupos temáticos, sendo o sexto capítulo "*Os fluxos da sociabilidade e o ser humano como ser convivial"* consagrado à análise sobre o fenômeno de sociabilidade humana, o sétimo capítulo "*Fazendo a festa: análise a partir dos estudos da festa"* se dedica aos estudos sobre festas e seu papel na sociedade, e o oitavo capítulo "*Comensalidade: um convite feito pela natureza"* se dedica à análise sobre a comensalidade, entrando no debate sobre as relações entre a cultura e a natureza. Por fim, o texto conclui com as "*Considerações finais: Tecendo os laços (paradoxais) das Festas da Ouriçada*", que não pretende finalizar a discussão e, sim, deixar novas pistas para que o debate continue sendo perseguido pelos leitores mais curiosos.

Introdução: Desatando os nós das Festas da Ouriçada

O ato de comparar, enquanto atividade sistematizada, começou a ganhar destaque na Europa do século XVI quando alguns espíritos mais livres da época ousaram relacionar diferentes orientações religiosas, com suas respectivas crenças, livros sagrados, interpretações, tradições e autoridades. Quase que num movimento subversivo, começaram a questionar as convicções, as razões e as verdades convencionadas pelas religiões consolidadas na época, seguindo o movimento já iniciado pela Reforma Protestante (Detienne, 2002). A religião persistiu como foco das análises comparativas até o século XVIII, quando o missionário jesuíta Joseph-François Lafitau começou a questionar as estranhas semelhanças entre os índios americanos e os habitantes do continente Europeu. Lafitau se dedicou a esta comparação no intuito de provar que as populações autóctones americanas e as antigas sociedades europeias do Ocidente teriam uma origem comum e defendeu o conceito de unidade da humanidade contido no livro Gênese (Detienne, 2002). Este estudo foi uma das primeiras tentativas de tornar comparável os incomparáveis, pois tem por base dois continentes chamados de "velho e novo mundo" separados pelo Oceano Atlântico e que abrigavam civilizações tão distintas, com estruturas societárias e valores culturais tão diferentes, vivenciando relações de poder desiguais, mas que mesmo assim devem ser consideradas comparáveis.

Posteriormente, chega-se a um tempo em que as ideias descritas na Bíblia são confrontadas pelo crescimento de novas ciências que utilizam o método comparativo tais como a geologia, a paleontologia, a biologia e a antropologia. A arqueologia do século XIX, por exemplo, reconstruiu o passado pré-histórico através dos estudos comparativos que constataram que grupos humanos considerados de níveis culturais semelhantes produziram instrumentais homólogos para satisfazer suas próprias necessidades. Surgiu, então, uma abertura para se explorar a profundidade da história humana e a diversidade cultural das suas experiências numa escala planetária.

Na primeira metade do século XX, o desenvolvimento dos estudos comparativos buscou compreender a especificidade da modernidade, dos grandes sistemas e das interpretações globais, com principal foco na análise da diferença. Mas depois da II Guerra Mundial, houve a crise da modernidade e observou-se uma maior abertura para a pluridisciplinaridade. O fim do século XX

e o começo do XXI são confrontados pela globalização e pelo pós-colonialismo, com a perda da confiança na ideia de progresso e nos paradigmas explicativos globais. Neste mesmo período, pode-se dizer que se vive a predominância de processos históricos permeados pelo pré-fixo "pós", como o pós-guerra, o pós-colonialismo e, finalmente, a pós-modernidade. E o mundo parece tentar renegar os processos históricos recém-vividos, ao mesmo tempo em que olha para o futuro.

A crescente circulação de pessoas e de mercadorias entre países, resultante do processo de globalização, fortalece ainda mais os estudos que transpassam os limites das fronteiras nacionais, pois nenhum país deverá ser compreendido de forma isolada, mas sim uns em relação aos outros. Atualmente, questiona-se, por um lado, se o vigente processo de globalização pode ser interpretado como uma homogeneização das culturas ou, por outro lado, se este processo escancara as diferenças — ou diversidades — entre os membros desta aldeia global.

A partir desta contextualização, esta pesquisa optou pela perspectiva comparativa, visando o enriquecimento da análise teórica ao se entrelaçar os objetos de estudo. Em outras palavras, as Festas da Ouriçada não foram analisadas "apenas" a partir de suas dinâmicas e de suas complexidades, elas foram analisadas uma em relação a outra, o que produziu novos questionamentos e análises. Aqui, a comparação implica em estabelecer relações — ou reconhecer as relações previamente estabelecidas — entre os objetos analisados, questionar a imobilidade das identidades e dos pertencimentos e em conjugar o singular e o plural. Esta conjugação entre singularidades e pluralidades observadas nas duas Festas da Ouriçada lançam fios que pretendem constituí-las como um fenômeno pertencente à globalidade. No lugar de comparar para criar muros firmes, sólidos e protecionistas, que as tornem produtos "exclusivos" de seus protagonistas, a perspectiva comparativa aplicada neste estudo pretende explicitar seus fios conectivos e globalizantes.

Assim, esta pesquisa analisa as expressões culturais relacionadas com o ambiente natural em duas comunidades histórica e tradicionalmente vinculadas ao mundo da pesca artesanal, localizadas em dois pontos distintos do planeta: uma na Baía de Suape (Pernambuco, Brasil) e outra na comuna de *Carry-Le-Rouet* (*Bouches-du-Rhône*, França). Em terras brasileiras, há mais de meio século, surgiu uma crença entre os moradores da vila tradicional de pescadores artesanais de Suape de que toda pessoa que saísse para pescar no dia 13 de dezembro — dia consagrado a Santa Luzia, que também é o dia do marinheiro — seria punido, correndo o risco de ficar cego.

Em respeito a esta creça popular em devoção à santa protetora dos olhos, esta comunidade pesqueira substitui sua pesca consuetudinária pela coleta de ouriços-do-mar, exercendo uma prática extraordinária a sua rotina. Juntamente com a coleta de ouriços-do-mar, neste ponto do litoral do Atlântico Sul surge um prato exótico aos hábitos alimentares locais chamado de "ouriçada" ou farofa de ouriços-do-mar. Crenças, práticas e mudanças de hábitos se congregam numa degustação programada que acontece todos os anos durante o dia 13 de dezembro, formando esta festividade que carrega o mesmo nome do prato. Atualmente, a Ouriçada é uma festa com características provenientes da cultural popular que envolve, principalmente, a população local, marcada por um *savoir-faire* tradicional e vinculada à natureza local, traços especialmente observados nas técnicas de coleta e de preparo do ouriço-do-mar, nas estruturas improvisadas das cozinhas montadas numa ilha inabitada conhecida como Ilha de Cocaia ou Ilha do Francês.

Já na França, mais especificamente na chamada Costa Azul francesa cravada no Mar Mediterrâneo, a festa surgiu em 1952, quando os pescadores locais organizaram uma homenagem ao prefeito da época, Jean-Baptiste Grimaldi, em reconhecimento a todo o apoio concedido à comunidade pesqueira tradicional local e ao exercício de suas atividades profissionais. Este evento foi constituído por uma degustação de ouriços-do-mar e por uma oferenda simbólica deste animal numa quantia equivalente ao peso corporal do prefeito, devidamente mensurado numa balança de pesca. Esta oferenda folclórica de mais de 95 quilos de ouriços-do-mar ocorreu no calanque da Baía do *Cap Rousset* se tornou um marco histórico-cultural de *Carry-le-Rouet*, concedendo o título de nobreza a este animal marinha e marcando a origem da *Fête de l'Oursinade*. A partir de 1960, a gestão pública local do prefeito Alfred Martin lançou o primeiro "dia do ouriço-do-mar" (em francês, "*journée de l'oursin*") ocorrida no último domingo do mês de fevereiro. Diante do grande sucesso, a *Oursinade* se consolidou rapidamente e consagrou o mês de fevereiro como o "mês do ouriço-do-mar". Atualmente, a *Oursinade* é um dos principais evento turístico da comuna de *Carry-le-Rouet*, constituindo-se como uma degustação programada de ouriços e de frutos do mar que agrega comerciantes, artesãos e artistas da região, movimentando a cultura e a economia local.

Porém, atualmente, estas duas festividades se encontram ameaçadas diante de desafios que englobam vários aspectos: que vão desde aqueles provenientes de graves degradações ambientais inerente ao processo vigente de produção, de transporte e de consumo de bens, característicos da modernidade, até as causas endógenas intrísecas à própria realização do evento festivo, com evetuais, senão frequentes, conflitos internos das comunidades envolvida nestas festividade.

Na costa do Atlântico Sul, a Festa da Ouriçada de Suape está sendo especialmente impactada pelo desenvolvimento industrial portuário no litoral sul de Pernambuco, após a criação do Complexo Industrial Portuário Governador Eraldo Gueiros de Suape (Cips), fundado formalmente com a abertura de sua empresa administrativa, a Suape Complexo Industrial Portuário, em 7 de novembro de 1978 através da Lei Estadual nº. 7.763/78 (PERNAMBUCO, 1978). Atualmente, ela funciona como uma empresa pública de direito privado, integrante à pasta da Secretaria de Desenvolvimento Econômico do Governo do Estado de Pernambuco (SUAPE, 2019), congregando — senão confundindo — os interesses da iniciativa privada de grande porte com os interesses da gestão pública que, por sua vez, deveria defender os interesses comuns. Nestes últimos 40 anos, passados alguns momentos de bonança e de crise econômica na escala local e nacional, o Cips vem impactando fortemente a região deixando como 'legado" um cenário de degradação ambiental — com a desordenada substituição de áreas de mangue, de mata atlântica e de restinga por grandes estruturas industriais e administrativas dos seus empreendimentos, bem como devido aos sucessivos procedimentos de dragagem nos fundos marinhos, de demolição de trechos da barreira recifal para aumentar a abertura da passagem dos navios e aos procedimentos de aterros e de bloqueios dos fluxos das águas dos rios que formam o estuário de Suape — e significativos impactos sociais — com a desapropriação da população local que, em sua maioria, tinha um modo de vida historicamente vinculado à natureza e que subsistiam da agricultura e da pesca tradicionais. Para além das ameaçadas provenientes das transformações no contexto externo, tais como o supracitado desenvolvimento do Cips, a Festa da Ouriçada de Suape também vive desafios vinculados à própria comunidade local, moldando-se de acordo com os conflitos internos e as mudanças dos personagens protagonistas responsáveis pela realização da festividade.

Em seu levantamento histórico, a pesquisa identificou um fato curioso quanto à origem do Cips. Não obstante este complexo industrial portuário ter sido originado na década de 1970, ele já havia sido almejado desde 1954 pelo francês Louis Joseph Lebret, padre, economista e engenheiro especialista em portos. Lebret visualizou na região de Suape características favoráveis para a implementação de uma zona portuária agregada a uma zona industrial, seguindo o modelo de outros portos industriais, especialmente o de *Marseille*, localizada na França (Godoy, 2016). Aqui, é inevitável perceber o entrecruzamento destes dois complexos industriais portuários, quando um serviu de inspiração para o outro. É interessante também enfatizar que Lebret defendia o desenvolvimento econômico agregado ao desenvolvimento humano, mas que tanto os complexos

portuários de Suape quanto o de *Marseille* exercem pressões e impactos sociais e ambientais no seu entorno, inclusive nas localidades das festividades em estudo.

O atual porto da cidade de *Marseille* é o Grande Porto Marítimo de *Marseille* (em francês, *Grand Port Maritime de Marseille* – GPMM), reformado em 2008 e herdeiro do Porto autônomo de *Marseille* criado em 1966, possuindo uma Zona Industrial Portuária (ZIP) em Fos-sur-Mer que foi criada em 1968. O GPMM tem o status de Estabelecimento Público de caráter Industrial e Comercial (em francês, *Établissement public à caractère industriel et commercial* - EPIC) e, em termos de tonelagem, é o primeiro porto da França e o quinto da Europa (Capellari e Libourel, 2011b). Sua localização na costa do Mar Mediterrâneo é considerada comercialmente estratégica, mas tem como fragilidade a ocorrência de alguns conflitos sociais. A Zona Industrial Portuária (ZIP) foi intalada em Fos-sur-Mer que fica à oeste do Velho Porto (em francês, *Vieux-Port*) que era o antigo ponto comercial mais importante da cidade de *Marseille*. Esta transferência se deu por causa do crescimento do gabarito dos navios e da necessidade de espaços mais amplos para as suas operações logísticas. Mas o GPMM é motivo de grande preocupação em termos de degradações ambientais com diferentes origens, tais como poluição marinha diretamente gerada pelo intenso tráfico marítimo; poluição atmosférica em decorrência da circulação de mercadorias e de seu transposte, muitas vezes pela via rodoviária; e ampla instalação de estruturas industriais. Diante deste cenário, faz-se necessário implementar planos que visem a proteção de espaços naturais, especialmente pela proximidade que o GPMM tem com áreas de proteção ambiental, tal como o Parque Natural Regional de Camargue, que são separados apenas por um braço do Rio Rhône.

Não obstante existam sérias ameaças no contexto externo — especialmente aquelas relacionadas aos irrefutáveis impactos ambientais (Capellari e Libourel, 2011a) advindos do GPMM, que fica à 26 km de *Carry-le-Rouet* —, o maior desafio desta *Oursinade* parece ter sido originado por ela própria, a partir de seu processo de intitucionalização. A palavra *Oursinade* significa hábito de comer ouriços-do-mar, o que costumava acontecer — e ainda acontece — em encontros descontraídos e em momentos de convivialidade promovidos, de uma maneira mais improvisada e espontânea, por pequenos grupos de amigos e familiares ao longo das praias de cascalho da região ou nos barcos de passeio no Mar Mediterrâneo. Com a oficialização da *Fête de l'Oursinade* em *Carry-le-Rouet* e em outras comunas da região, inicia-se um processo de institucionalização do hábito alimentar de um animal marinho específico voltado para o desenvolvimento turístico, que, por sua vez, costuma ser um ponto forte nas políticas de

desenvolvimento econômico, sobretudo em regiões turisticamente atrativas como é o caso deste trecho do litoral mediterrâneo.

A *Oursinade* está na boca do povo e vem agradando o paladar de quem participa desta degustação de ouriços-do-mar. Com isso, mais e mais comunas da região vêm criando e/ou ampliando suas próprias *Oursinades* ao longo do litoral a fim de desenvolver mais o turismo local. O efeito dominó causado por esta festividade gastronômica resvala num equiparável efeito dominó de seus impactos ambientais, pois resulta numa sobrepesca que pressiona os estoques pesqueiros locais, sobretudo àqueles relativos às populações de ouriços-do-mar comestíveis. Vale lembrar que o cenário descrito acima revela uma ironia incontornável: a de que a *Oursinade* está pressionando e ameaçando de extinção o seu ator principal (o ouriço-do-mar) e que, sem ele, o que está em jogo é a própria sobrevivência da *Oursinade* enquanto festividade.

Aparentemente, as duas festividades oscilam, cada uma à sua maneira, no pêndulo dicotômico entre suas próprias potencialidades e ameaças vinculadas a sua relação com a natureza. Como potencialidades, tem-se que as duas espécies de ouriço-do-mar consumidas durante as festividades são vistas tanto como patrimônio natural quanto como patrimônio da cultura imaterial local, podendo se tornar um símbolo da luta pela proteção ambiental. Mas, como ameaças as Festas da Ouriçada podem ser vítimas de degradações ambientais — vinculadas aos impactos de seu porto industrial, como ocorre mais fortemente em Suape — ou podem ser protagonistas destas degradações (como acontece em *Carry-le-Rouet*, onde a própria festa é um fator de impacto por causa de sua consequente sobrepesca —, mas que nos dois cenários a sobrevivência da própria festividade está sob ameaça. Portanto, no caso francês, o ouriço-do-mar, com seu sabor particular, é vítima de seu próprio sucesso. De um lado ou do outro, as duas festas têm um futuro incerto.

Com tudo isso, o presente estudo busca questionar: *como se dá a relação entre as categorias cultura e natureza, considerando as interfaces inexoráveis entre as questões ambientais, culturais e sociais das respectivas festividades?* Assim, parte-se da premissa que, para a realização deste estudo de caráter interdisciplinar e comparativo, faz-se necessário também um olhar mais amplo, que englobe as áreas ambientais, culturais, sociais e econômicas.

Buscando responder a este questionamento, estas duas festividades são analisadas tanto a partir dos aspectos vinculados à esfera mais concreta e material, representada pelo ambiente biofísico e pelos artefatos festivos; como a partir dos aspectos mais subjetivos e simbólicos, sob a

forma de representações sociais da natureza, bem como sob a forma de tradições e crenças locais que atingem diretamente o campo da emoção humana (Anderson, 1996). Seguindo o fluxo do questionamento central da pesquisa — *de como se dá a relação entre a cultura e a natureza em duas festividades que celebram aspectos tão materialistas quanto sutis da vida social* — , a análise se desdobra no estudo de outras categorias teórico-conceituais complementares, tais como a sociabilidade e a comensalidade, que também ratificam a complexidade dos vínculos concretos e simbólicos estabelecidos entre os comensais e a natureza.

Para tanto, a presente pesquisa se baseia na percepção de que a humanidade, sobretudo aqueles grupos sociais que se identificam com a lógica moderna, tende a tomar uma "distância segura" de sua essência primitivista — que, por sua vez, traz para a superfície a lembraça da vulnerabilidade fisiológica intrínseca ao ser humano em comparação com os outros animais e diante das forças da natureza. Para tanto, ao longo de seu percurso histórico, a humanidade segue criando artefatos e artifícios sociais, transformando a natureza à sua volta e, finalmente, produzindo o que chamamos de cultura.

Mesmo assim, existe um retorno eterno ao ponto inicial, ou seja, um encontro do ser humano com a sua própria natureza, que pode ocorrer individualmente de forma intimista ou em comunhão através de fenômenos de sociabilidade e de comensalidade. Portanto, tudo o que permeia a relação cultura-natureza na sociedade moderna aparenta ser dualizada ou paradoxal, mas é, na verdade, um retorno incontornável ao dialógo e à influência mútua entre a cultura e a natureza.

Assim, a presente pesquisa entende que a superfície que, aparentemente, separa a concretude e solidez das coisas e a fluidez do meio à sua volta é, na verdade, justamente o ponto de encontro entre as coisas existentes no mundo; do mesmo modo que as fronteiras criadas pela modernidade para distanciar o mundo da cultura e o mundo da natureza são hipostasiadas, pois se constituem mais como linhas porosas — por onde um mundo dialoga com o outro e por onde a vida flui livremente — do que como muros que dividem o mundo de uma forma dual e absoluta.

Assim como todas as coisas que são consideradas vivas, o ser humano nunca será capaz de se ver totalmente "livre" dos fios vitais que o interligam a tudo ao seu redor. É preciso saber nomear cada coisa existente no mundo, perceber suas interconexões e não esquecer quem somos à partir do mosaico da vida. Todas as tentativas da humanidade de negar a natureza — e de se agarrar numa cultura supostamente criada artificialmente — a conduziram à construção de castelos

no ar, que sem alicerces, tendem a desmoronar. É preciso que a humanidade entenda e assuma, urgetemente, seu lugar no mundo.

Se os eventos festivos, criados e recriados ao longo da história, já exercem a função de promover o encontro entre os seres humanos, uma celebração que tenha como foco principal a comensalidade tende a reforçar ainda mais as relações entre a cultura e a natureza. Aqui, a comensalidade é compreendida como partilha de alimentos, originando- se no termo "*mensa*" (do latim), referindo-se, segundo Ruhlmann (2018), ao ato de compartilhar a mesa. Este conceito ultrapassa o interesse estrito no item alimentar e amplia o foco sobre o modo como este item é consumido. "*Assim, a comensalidade deixou de ser considerada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social.*" (MOREIRA, 2010, p. 23). E é nesta perspectiva que a sociabilidade está associada à partilha de alimentos ou ao que se chama de comensalidade.

Assim, nesta pesquisa, a comensalidade é vista a partir de seu movimento dialético entre o primitivismo fisiológico e as necessidades sociais específicas de cada cultura, ou seja, ela se engendra no movimento dialético entre o indivíduo e o coletivo, entre a necessidade de se alimentar e de se encontrar, entre os indivíduos que se encontram porque precisam se alimentar e o coletivo que faz da refeição um pretexto para promover encontros. Se a comensalidade, por si só, intermedia estes dois mundos — as formas sociais vinculadas a cada cultura específica e as necessidade do primitivismo fiosiológico inerentes à natureza — qual é a relevância de analisar uma festividade em particular que tem como foco principal justamente a comensalidade e a convivialidade?

A presente pesquisa considera que festividades como as Festas da Ouriçada são uma resposta, consciente ou inconsciente, ao impulso — tanto natural e quanto social — inerente ao ser humano de forjar laços relacionais entre si e com o mundo ao seu redor, e que para isso a humanidade segue criando e recriando práticas e rituais inéditos, elaborando novas formas de convivialidade, buscando momentos de encontro que fujam daqueles previsíveis no cotidiano e inventando e reinventando suas tradições, tendo o exótico como elemento que exerce esta atração. As duas Festas da Ouriçada revelam que quando seus participantes se encontram e produzem o fenômeno de sociabilidade entre si — ou seja, entre seres humanos —, quase despretenciosamente, eles também laçam fios que os conectam à natureza. Em outras palavras, não é por coincidência que estas duas festas ocorrem ao ar livre, sob à luz do sol e ao frescor dos ventos marinhos, assim

como não é por acaso que o cenário das duas festas, dada as suas particularidades, é uma paisagem desenhada pelo mar e por seres vivos interconectados a ele. Sob o pretexto de festejar e de se encontrar com o outro, seus participantes se deleitam com a reconexão estebelecida — ineditamente ou muitas vezes resgatada da memória — com este ambiente composto por menos concreto e mais natureza. Os participantes destas duas festas se transformam em comensais de um ser vivo como o ouriço-do-mar e, seja com o sabor iodado ou defumado na boca, ingerem, conscientemente ou não, esta conexão esquecida.

Esta comensalidade festiva tem o poder de transformar o ser humano em comensal de ouriços-do-mar, desencadeando — ou evidenciando — as relações interespecíficas ali produzidas. A transformação de um ser vivo, como o ouriço-do-mar, em artefato alimentar intensifica as alianças entre ouriços-do-mar e humanos, pois o alimento é um dos poucos artefatos que tem o poder de transgredir as fronteiras, literalmente, dos corpos humanos, mesclando os mundos externos e intenos de suas corporalidades. A poderosa incorporação dos ouriços-do-mar nos corpos humanos produz, pretenciosamente ou não, tantas outras alianças dos humanos entre si e deles com as paisagens litorâneas, com as memórias e afetos. Todos os elementos inanimados, todos os seres vivos (humanos e não-humanos), todos os componentes das paisagens, todas as experimentações dos sentidos e das emoções, todas as ações e relações ganham vida própria. Estas festividades produzem constantes ebulições de interconecxões e de relações heterogêneas, e estes fios de elementos e de relações formam uma malha viva de alianças, finalmente: as vidas possíveis das alianças entre os ouriços-do-mar e os seres humanos.

Nas Festas da Ouriçada, o ouriço-do-mar é um elemento exótico celebrado e homenageado, sendo o objeto de admiração e de desejo dos comensais que dá as coordenadas para a elaboração de seus respectivos fenômenos de sociabilidade, e, finalmente, constutuindo-se como o principal ponto em comum entre estas duas festividades. Assim, é do ouriço-do-mar que radiam — como radiam os espinhos[3] de sua pele — as diversas possibilidades de encontros, bem como de onde saem os fios por onde fluem as vidas das Ouriçadas. Portanto, nestas festividades, o ouriço-do-mar é o ponto cardeal para estabalecer o encontro tão necessário quanto urgente entre a cultura e a natureza.

[3] Os ouriços-do-mar pertencem ao filo *Echinodermata*, que do grego significa: *echinos*, espinho + *derma*, pele + *ata*, sufixo plural.

Parte 1: Construindo cenários: métodos, conceitos e animalidades

Depois de discorrer sobre a intencionalidade da presente pesquisa, o texto se atém a aspectos mais localizados e objetivos. Assim, esta primeira Parte do texto tem o intuito de construir os cenários da pesquisa, apresentando três aspectos distintos tais como: *i)* o que foi encontrado nos campos de pesquisa enquanto contextos biofísicos e enquanto práticas e experiências metodológicas vividas nestes espaços; *ii)* os conceitos explorados; e *iii)* o ouriço-do-mar como ator e como participante das festividades. Nesta primeira Parte, a conjunção de espacialidades, de experiências, de abstrações e conceituações, e de formas diferenciadas de se perceber a animalidade pretende fornecer elementos que contextualize o leitor sobre os lugares, os modos, as ideias e os personagens da pesquisa. Para tanto, o primeiro capítulo "*Procedimentos metodológicos*" se dedica ao cenário biofísico e metodológico, partilhando, inclusive, algumas sutilezas da experiência de campo. O segundo capítulo "*Resgatando os fios do mundo epistemológico"* irá explorar a discussão de alguns autores sobre a pós-modernidade, sobre os impactos ambientais da modernidade, bem como irá passar por vários conceitos que tocam as festividades centradas nos ouriços-do-mar. E o terceiro capítulo "*Explorando a animalidade do ouriço-do-mar e suas intrigantes teias"* irá apresentar este personagem festivo em sua fisiologia e em suas relações com outros seres vivos e com os ambientes que os cercam.

Capítulo 1: Procedimentos metodológicos

Para iniciar a jornada desta leitura, é preciso se situar, mesmo que brevemente, sobre os dois campos de pesquisa — ou os dois *terrains de recherche,* em francês — e por isso o primeiro capítulo se inicia com a sessão "*Áreas de estudo: mergulhando em dois mundos assimétricos",* que está estruturada como um breve — mas representativo — quadro sobre as duas distintas realidades tanto em relação ao ambiente biofísico como ao contexto social e histórico, situando o leitor no mundo das festividades. Esta sessão será apresentada, intencionalmente, de forma sucinta e objetiva, para que o leitor guarde o fôlego para os mergulhos mais intensos que virão nos capítulos posteriores. Em seguida, a sessão intitulada "*A deliciosa viagem da abordagem comparativa diferenciada em duas celebrações diferenciadas*" justificará a escolha de uma metodologia comparativa diferenciada que acolhe as heterogeneidades e contrastes apresentados pelas duas festividades em estudo. A partilha das sutilezas das experiências das pesquisas de campo virá depois, diluídas na sessão posterior "*Passos para a apreensão das experiências etnográficas nas Festas da Ouriçada*", bem como na Parte 2 que será consagrada aos relatos etnográficos.

Áreas de estudo: mergulhando em dois mundos assimétricos

Breve caracterização geográfica de Carry-le-Rouet

A comuna de *Carry-le-Rouet* está situada, segundo a divisão geopolítca francesa, no departamento *Bouches-du-Rhône* (Região *Provence-Alpes-Côte d'Azur /PACA,* França). Este departamento possui uma área de 5. 087 km² e uma população de 2. 007. 684 habitantes (Chauvot, 2016), segundo os dados do Instituto Nacional de Estatística e de Estudos Econômicos da França - INSEE (em francês, *Institut national de la statistique et des études économiques*). A comuna de *Carry-le-Rouet* está localizada precisamente sob as coordenadas 43° 19′ 59″ N, 5° 09′ 10″ E, ficando a 28 km a oeste de *Marseille* que, por sua vez, é a principal cidade (ou *chef-lieu*[4]*)* do

[4] O termo *Chef-lieu,* segundo a divisão político-territorial francesa, se refere a uma cidade que se destaca em termos administrativos dentro de uma divisão territorial específica.

departamento de *Bouches-du-Rhône* e é a metrópole que abriga o movimentado Grande Porto Marítimo de *Marseille* (GPMM), região portuária que é acusada de causar significativos impatcos sociais e ambientais em seu entorno.

A comuna de *Carry-le-Rouet* tem uma superfície de 10 km², em que 280 hectares foram urbanizados até os dias atuais – ou seja 27% de seu território –, enquanto o restante de sua área é constituída por uma vasta reserva natural de bosque[5]. De acordo com a classificação climática de Köppen-Geiger, o clima de *Carry-le-Rouet* é considerado mediterrânico do tipo *Csa*, ou seja, clima temperado húmido com verão seco e quente[6]. Esta comuna possui uma temperatura média anual de 14,1ºC e uma precipitação média anual de 589 mm, com uma maior concentração de precipitações durante o inverno, o que a torna uma das comunas mais secas da França. *Carry-le-Rouet* está localizada na charmosa *Côte Bleue*, cujo nome se refere a cor marcantemente azul da água do mar que contorna o massivo rochoso – por sua vez, conhecido como *chaîne de l'Estaque* ou *chaîne de la Nerthe*. A *Côte Bleue* é o trecho da costa mediterranea francesa que se extende entre a cidade de *Marseille* e a foz da lagoa de *Berre* e se destaca por sua paisagem única composta, sobretudo, por sua natureza selvagem contando com a preservação da fauna e flora nativas, devidamente valorizadas como patrimônio natural da região. Com uma extensão de aproximadamente 22 km, a *Côte Bleue* é predomenantemente constituída por uma sucessão de calanques[7] calcários qua abirgam praias, enseadas, encostas e portos de lazer, o que a torna uma estação balneária bastante frequantada durante o verão. O mapa de *Carry-le-Rouet* pode ser visualizado logo abaixo na figura 1.

[5] Os dados históricos, geográficos e demográficos sobre *Carry-le-Rouet* estão em CARRY-LE-ROUET – Site Oficial da Mairie de Carry-le-Rouet. Disponível em: http://www.mairie-carrylerouet.fr, acessado em 01 de abril de 2015.
[6] Os dados climáticos foram consultados em CLIMATE-DATA.ORG, disponível em: http://fr.climate-data.org/location/64948/, acessado em 19 de janeiro de 2021.
[7] "Calanque" é o nome dado a um acidente geográfico presente ao longo da costa do Mar Mediterrâneo que é caracterizado por um vale escarpado que formam algumas angras, enseadas ou baías e que é constituído por zonas cársicas em terrenos compostos por calcário, dolomita ou outros minerais carbonatos. Estas zonas cársicas são originadas pelos processos de erosão que podem ser fluviais ou por desmoronamento de terrenos como tetos de cavernas que ficaram parcialmente submersos em decorrência da elevação do nível do mar.

Figura 1: Mapa de *Carry-le-Rouet* (panorama nacional com escala de 1:200 e o panorama local com escala de 1:2).

Fonte: CARRY-LE-ROUET (2019).

Carry-le-Rouet não escapa deste cenário, sendo uma típica comuna francesa localizada em uma das pequenas baías naturais, encravada nas falésias da região mediterrânea, onde foi construído seu pequeno porto que está sempre repleto de barcos brancos enfileirados nas calçadas flutuantes de madeira, com acesso exclusivo aos proprietários destas embarcações. Observou-se também que *Carry-le-Rouet* possui muitas ladeiras e que é majoritariamente composta por casas que, por sua vez, apresentam arquiteturas opulentas que nos indicam qual é a classe social que prevalece por ali. E, por fim, as falésias que avançam para o mar possuem trilhas de turismo ecológico que valorizam os elementos naturais e históricos da região, tais como algumas espécies de lagartos ou as escrituras antigas feitas nas suas paredes rochosas.

Antiga vila de pescadores, *Carry-le-Rouet* está atualmente próxima das principais cidades e zonas de desenvolvimento econômico e se tornou, com o tempo, um dos destinos familiares mais exclusivos em *Bouches-du-Rhône*. Famosa pelo seu porto de lazer e por suas praias de cascalhos e pelo mar de águas claras, esta comuna se consagrou como uma estação balneária muito frequentada durante o verão, onde se observa inúmeras atividades esportivas e náuticas. Ela possui uma marina, praias e enseadas, faz parte da zona de atração turística de *Marseille - Aix-en-Provence* e foi classificada como uma “cidade turística" nos últimos anos. Por tudo isto, *Carry-le-Rouet* ficou conhecida como “Pérola da Costa Azul” — em francês, *Perle de la Côte Bleue*.

Carry-le-Rouet é reconhecida como a comuna pioneira na realização da *Fête de l'Oursinade*, um dos seus principais eventos turísticos promovido pela administração pública local da comuna e que conta com a participação da população local através de comissões temáticas durante seus preparativos. A *Oursinade* atrai pequenos e médios comerciantes da região que alocam o espaço público para instalar suas tendas e para vender seus produtos, bem como atraindo um público formado pelos próprios moradores e por turistas vindos de várias parte do território francês. Este evento tem como principal espaço festivo a orla urbanizada do porto de lazer de *Carry-le-Rouet* que possui aproximadamente 600 m de extensão (CARRY-LE-ROUET, 2019).

Breve contextualização sócio-histórica de Carry-le-Rouet

Carry-le-Rouet, também pode ser chamada de *Carri lo Roet* em occitan segundo a norma clássica e de *Càrri lou Rouet* em provençal segundo a norma *mistralienne,* é uma comuna que ficou consagrada pela realização da *Fête de l'Oursinade*, sendo considerada a pioneira neste tipo de evento e conhecida, segundo Monot (2011, p. 21), como incontestável capital do ouriço-do-mar da região Mediterrânea.

Aparentemente, esta região da costa mediterrânea já era ocupada desde os tempos pré-históricos[8], pois existem vestígios arqueológicos de que as cavernas rochosas de *Rouet* abrigavam populações nômades desde a última era glacial, há cerca de 20.000 anos. A partir de 1584, em torno do conceito de torre de defesa e ainda dependente da municipalidade de *Châteauneuf-les-Martigues*, *Carry-le-Rouet* começa a ser considerada como uma comunidade, período em que sua população era predominantemente constituída por agricultores e pescadores. Oficialmente, *Carry-le-Rouet* só se tornou uma coletividade territorial em 1833, fundada a partir de duas pequenas comunidades de uma centena de pescadores e agricultores pobres: uma no porto de *Càrrî* e outra no porto de *Sausset*.

No decorrer da história, pode-se destacar três principais eventos que impactaram na formação social, econômica e cultural de *Carry-le-Rouet*. O primeiro ocorreu entre os anos de 1911 e 1915 e está vinculado à construção da linha de ferro *Miramas-Marseille*, que foi

[8] CARRY-LE-ROUET. **Wikipédia, l'encyclopédie libre**. Disponível em http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Carry-le-Rouet&oldid=187134376 , acessado em 16 de junho de 2015.

considerada como um verdadeiro desentrave para o seu desenvolvimento. Isto nos remete, imediatamente, à relevância que a implementação destes equipamentos de infra-estrutura – tais como linhas férreas ou instalações portuárias – têm no processo de desenvolvimento local. O segundo fato se deu em 1924 com a separação do, então, bairro *Sausset* da comuna de *Càrrî*, resultando numa perda territorial de 1.244 hectares que foram cedidos à comuna de *Sausset*. Isto também refletiu na diminuição da população de *Carry-le-Rouet*, que tinha aproximadamente 600 habitantes no final da Primeira Grande Guerra Mundial (1914-1918), e passou a ter 265 habitantes em 1924. Atualmente, ela possui uma população de 5.884 habitantes (2018)[9]. O terceiro evento impactante no seu crescimento demográfico está relacionado aos loteamentos, já que — exceto pelo centro histórico — a totalidade do espaço construível desta comuna pertencia a grandes proprietários de terras. Este processo de loteamento se deu com a chegada da água e da eletricidade a partir de 1936 e se acentuou depois do fim da Segunda Guerra Mundial. A partir da década de1950, *Carry-le-Rouet* se encontra próxima de importantes zonas de desenvolvimento econômico, mas ainda apresenta uma vocação para ser uma zona residencial, na qual 79,2% de sua população economicamente ativa trabalha fora da comuna[10].

Breve caracterização geográfica de Suape

No Brasil, a Festa da Ouriçada em estudo é realizada na Baía de Suape que, segundo a divisão geopolítica brasileira, pertence à Região Metropolitana do Recife (RMR), situando-se a 52 km da capital pernambucana (cidade do Recife). Suape se localiza, precisamente, na fronteira entre os municípios do Cabo de Santo Agostinho e de Ipojuca (Estado de Pernambuco, Brasil), municípios que possuem, respectivamente, uma área total de 445.343 km² e 527.107 km² (2018) e uma população de 185.025 habitantes e de 80.637 habitantes (2010)[11], segundo o censo demográfico mais recente do IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

[9] POPULATIONS LEGALES 2018. INSEE - Site do Institut National de la Statistique et des Études Économiques. Disponível em https://www.insee.fr/fr//statistiques/5001880?geo=COM-13021, acessado em 6 de janeiro de 2020.
[10] STATISTIQUES LIEU DE TRAVAIL DES ACTIFS DE 15 ANS OU PLUS AYANT UN EMPLOI QUI RESIDENT DANS LA ZONE. INSEE - Site do Institut National de la Statistique et des Études Économiques. Disponível em https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM 13021, acessado em 3 de fevereiro de 2020.
[11] IBGE – Site oficial do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pe/cabo-de-santo-agostinho.html; e https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pe/ipojuca.html , acessado em 6 de janeiro de 2020.

Atualmente, a Festa da Ouriçada é promovida, majoritariamente, por moradores de Suape que é um bairro do município do Cabo de Santo Agostinho, com uma área de 1,45 km² e com apenas 1.631 habitantes, segundo o censo de 2010 do IBGE. A Festa da Ouriçada costuma atrair alguns turistas e muitos moradores da região, ex-moradores e frenquentadores de Suape e, atualmente, tem como espaço festivo a pequena e inabitada Ilha de Cocaia (também conhecida como Ilha do Francês), que, por sua vez, tem uma área de 1,61 km² e fica no município de Ipojuca, localizada ao sul da vila de pescadores de Suape, mais precisamente nas coordenadas 8°22'49"S 34°57'45"W.

Esta baía também faz parte da próspera microrregião de Suape que engloba as municipalidades do Cabo de Santo Agostinho e de Ipojuca que, por sua vez, sedia oficialmente o Complexo Industrial Portuário Governador Eraldo Gueiros de Suape (Cips). Deste modo, a Praia de Suape, que se encontra mais precisamente nas coordenadas 8°21'21.4"S 34°57'20.1"W, fica há menos de 10 km da sede administrativa do Cips e é fortemtente impactada, tanto social como ambientalmente, por algumas de suas instalações. Para além das instalações do Cips, esta área de intersecção entre os municípios do Cabo de Santo Agostinho e de Ipojuca abrigam alguns grupos remanecentes de populações tradicionais pesqueiras localizadas nas comunidades da Praia de Suape e da Ilha de Tatuoca, respectivamente, ambas engajadas na realização da Festa da Ouriçada. Estas comunidades estão sendo fortemente impactadas pelo Cips, especialmente a comunidade de Tatuoca que foi completamente desapropriada depois da instalação do polo naval do Cips nesta Ilha, sendo deslocada para habitações urbanizadas e distantes do mar e da terra de onde costumavam realizar a agricultura de subsistência e a pesca artesanal.

Em Suape, o clima é tropical quente e úmido, classificado como *Am* segundo a metodologia Köppen-Geiger, apresentando temperatura média anual de 25,2ºC e uma pluviosidade média anual de 2088 mm. Esta área de estudo também possui uma paisagem composta pelo encontro das águas dos rios Tatuoca[12] e Massangana[13] com o Oceano Atlântico, que abrigam ilhas de tamanhos distintos. A região (ainda) possui áreas preservadas de mata atlântica, mangue e salinas e é cercada

[12] "[...] *em 1989, o Complexo Portuário amplia suas instalações, objetivando receber supercargueiros na localidade, muda o curso, aprofunda e alarga o rio Ipojuca, fazendo com que ele deixasse de desaguar no pontal da Praia de Suape. Tal ampliação consolidou-se em 1992*." (Ramalho, 2007, p. 22).

[13] Vale ressaltar que foi o Rio Massangana que deu origem ao nome Suape, pois quando a região era habitada exclusivamente por povos indígenas, o Rio Massangana era chamado de Suape, que, por sua vez, em *tupi* significa caminho sinuoso, incerto, inspirado na própria trajetória incerta do rio.

pelo historicamente famoso promontório do Cabo de Santo Agostinho, por onde se estende, perpendicularmente, o retilíneo recife de arenito que tem uma extensão de 3. 778,76 m lineares e que é o habitat dos ouriços-do-mar coletados na Festa da Ouriçada. O cenário da Baía de Suape é privilegiado por suas águas que intermediam a relação entre o ser humano, sua cultura, sua religiosidade e a natureza. O mapa de Suape segue na figura 2.

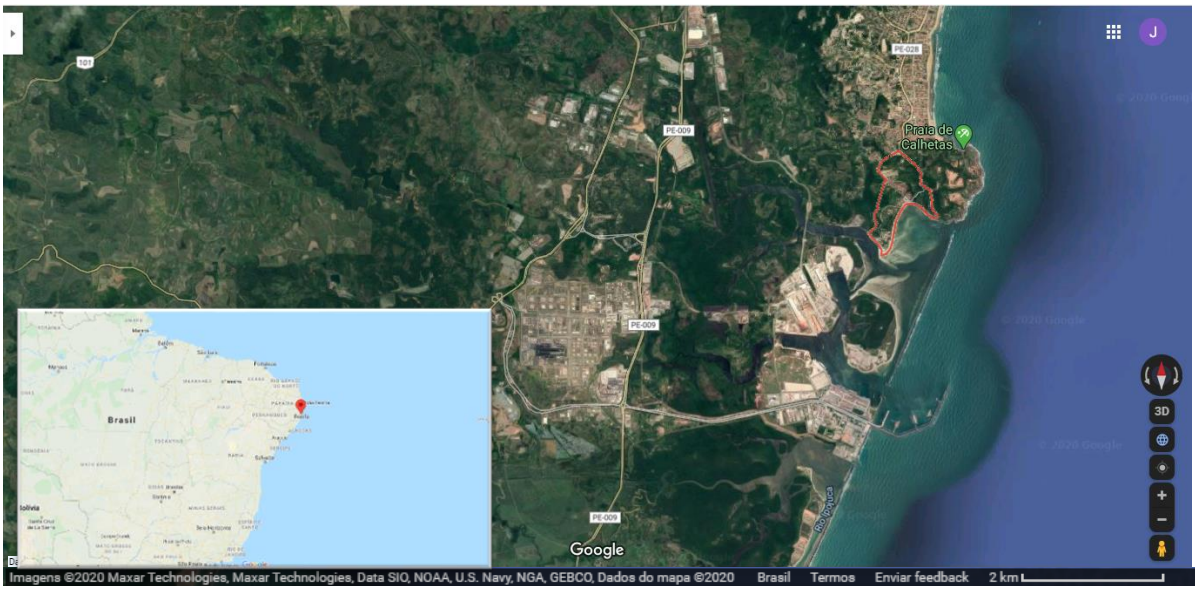

Figura 2: Mapa de Suape (panorama nacional em escala de 1:500 e o panorama local com escala de 1:2).

Fonte: SUAPE (2019).

Breve contextualização sócio-histórica de Suape

Uma das características mais marcantes da formação sociocultural de Suape e das comunidades adjacentes, como a vila de Nazaré, é a forte influência da religião católica ao longo de sua história. Durante o período colonial português, as igrejas ali instaladas costumavam exercer um papel agregador na formação dos povoados, vestígio histórico que ainda se mostra especialmente presente nestas duas comunidades pesqueiras supracitadas. Para celebrar e reforçar a religiosidade católica destas comunidades do município do Cabo de Santo Agostinho, é possível observar que elas mantêm vivas suas manifestações como: as Festas do Bom Jesus dos Passos (no mês de fevereiro) e a de Santo Agostinho (no mês de agosto) comemoradas na histórica vila de Nazaré; as Festas de São Sebastião (no mês de janeiro), realizada na Matriz de Santo Antônio, no centro do município e a de Nossa Senhora Rainha da Paz (no mês de setembro) no bairro de

Pontezinha[14]. As duas primeiras manifestações da religiosidade católica popular supracitadas são realizadas no promontório do Cabo de Santo Agostinho, na Baía de Suape, ratificando a importância destas manifestações religiosas para a comunidade local.

Outro aspecto da formação social que merece destaque é a predominância da tradição da pesca artesanal na formação desta região costeira e estuarina, que foi registrada ainda em 1647 por Frans Post na obra *Capvt S. Avgustini* e destacada na legenda *I — Brasilians Piscatores*[15]. Segundo Miliano (2010, p. 92), *"o artista estaria na própria Ilha de Tatuoca para ilustrar esse cenário da Baía de Suape e do promontório do Cabo de Santo Agostinho",* o que pode ser considerado como uma evidência da presença de pescadores na ilha desde este período. Ao longo dos séculos, a prática da pesca artesanal se manteve como uma das principais atividades das comunidades locais, coexistindo com a agricultura de subsistência, com o crescente desenvolvimento turístico, industrial e portuário na região. Segundo Ramalho (2007, p. 21-22), esta resiliente centralidade da pesca nestas comunidades se deu porque "*para muitos homens e seus familiares, a pesca fez-se alternativa mais viável, por ser o mar território livre de posses privatistas e não exigir, para a construção de jangadas, grande aporte de recursos*". Estas comunidades mantiveram fortes vínculos com a cultura da pesca artesanal pois, segundo alguns entrevistados, a prática da pesca artesanal — bem como as atividades de coleta e de manejo exercidos no mar ou nos ambientes estuarinos — tem como um de seus principais componentes a liberdade, tanto expressa na temporalidade imprimida por estas práticas, como pelo ambiente predominantemente aberto, ventilado e natural, diferentemente daqueles trabalhos oferecidos pelo Porto ou pelas indústrias da região.

Estas comunidades também seguiram o grande fluxo — tão predominante na formação sociocultural brasileira —, de constantes miscigenações entre diferentes tradições culturais e religiosas, mesmo quando isto pode parecer contraditório ou até incompatível. Este processo pode ser facilmente observado nas comunidades pesqueiras brasileiras que fundiram suas raízes culturais vinculadas aos conhecimentos tradicionais sobre a natureza e a religiosidade popular,

[14] ATLAS MUNICIPAL 2005: DESENVOLVIMENTO HUMANO NO RECIFE. Recife. Editor: Fundação João Pinheiro; IBGE– Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; PNUD - Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento; Prefeitura; SEPLAN - Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Econômico. (2005) ISBN: 2401004370.

[15] POST, Frans Jansz, ca. 1612-1680. Capvt S. Avgustini [Visual gráfico. - [S.l. : s.n., 1645]. - 1 gravura : água-forte, p&b. - Autor e data atribuídos por confronto com obras assinadas e datadas da mesma série. - Dim. da matriz: 38,9x50 cm. Disponível em: http://purl.pt/11924/1/ Acessado em 07/01/2013.

sobretudo aquela advinda da doutrina católica.

Nesta mesma linha de entrecruzamento entre tradições pesqueiras e religiosidade, o município do Cabo de Santo Agostinho possui duas principais manifestações que são a Festa da Lavadeira e a Festa da Ouriçada. A primeira delas costumava acontecer no dia 1º de maio — que também é o dia do trabalhador — e teve sua origem no ano de 1987, quando uma escultura de uma "lavadeira" (filha de Iemanjá) instalada em frente a uma pequena casa, sem cerca nem luz elétrica despertou a curiosidade da comunidade local, que, por sua vez, começou a fazer visitas, oferendas, promessas, agradecimentos e pedidos à lavadeira (Silva, 2011). Estes encontros com a imagem se transformaram numa festa que durante anos ganhou um grande destaque na mídia e extrapolou a comunidade local. Esta manifestação festiva – enquanto projeto de valorização da cultura nordestina – chegou a ser considerada como uma das mais importantes da cultura pernambucana (com apresentações musicais de coco, ciranda, afoxé, maracatu, samba, frevo, entre outros) e um dos maiores encontros das mais variadas expressões do sincretismo cultural e religioso do Nordeste, sempre se destacando por promover um grande encontro entre o sagrado e o profano. Acrescenta-se a isto, a transformação da Festa da Lavadeira num "espetáculo", num produto turístico e comercial (criticado por Ferretti, 1995), que atraía públicos cada vez mais amplos.

A Festa da Lavadeira costumava ser realizada na praia do Paiva (no município do Cabo de Santo Agostinho), onde fica a imagem de sua Santa, mas houve uma brusca transferência do local da festa para o bairro do Recife Antigo (no município do Recife), após uma polêmica iniciada no ano de 2010. A prefeitura do Cabo de Santo Agostinho criou a Lei Municipal 2.602, de 20 de dezembro de 2010 (CABO DE SANTO AGOSTINHO, 2010) que transformou a área denominada de Loteamento Reserva do Paiva (na Praia do Paiva) em Zona Especial de Turismo, Lazer e Moradia (Zerlm), proibindo naquela área a instalação de equipamentos como barracas, arquibancadas, palanques e de equipamentos de som, bem como atividades de venda de bebidas alcoólicas, em suma, toda a infraestrutura necessária para a realização da tradicional Festa da Lavadeira. Na época, a prefeitura do Cabo de Santo Agostinho argumentou que a infraestrutura das apresentações artísticas da festa poderia prejudicar o meio ambiente local. Em 2015, Festa da Lavadeira ainda vivenciou uma nova transferência, sendo realizada no povoado de São Jorge, na Chapada dos Veadeiros, no Estado de Goiás, que se deu, segundo seus organizadores, por falta de apoio do Governo do Estado de Pernambuco, Estado de origem da festa. Em 2019, o Ministério Público de Pernambuco autoriza que apenas a festa religiosa possa ser realizada na praia do Paiva,

no dia 1° maio de 2019, excluindo todos os outros elementos desta festa.

Já a segunda festividade, a Festa da Ouriçada, não ganhou tanta visibilidade midiática, mas o fato de não ter conquistado a mídia e adeptos fora da comunidade local tão expressivamente como a Festa da Lavadeira não pode diminuir sua relevância, até porque ela ainda está sendo realizada, demonstrando resiliência frente aos grandes desafios impostos pela atualidade. Além do mais, esta festividade também se destaca enquanto manifestação do sincretismo cultural e é uma expressão típica da comunidade pesqueira suapense, respondendo às suas necessidades culturais e religiosas. Em outras palavras, ela é uma manifestação festiva legítima por si só.

A deliciosa viagem da abordagem comparativa diferenciada em duas celebrações diferenciadas

O método de estudo comparativo contemporâneo sofre uma forte influência da "era da globalização", correndo o risco de entrar na lógica do mercado e de ser demandado e comercializado como uma coletânea de dados estatísticos que comparam países e povos sem contextualizá-los no mundo. O aumento crescente de relatórios de órgãos internacionais, de *rankings* e de listas difundidos pela mídia massificou e vulgarizou este procedimento metodológico. Por sua vez, este processo denota o uso político-administrativo dos estudos comparativos que, aqui, se pretende evitar, já que estes relatórios classificatórios podem ser usados como instrumentos de dominação político-econômica, por adotarem uma universalização dos critérios econômicos, como por exemplo o PIB, caindo-se num reducionismo econômico. Segundo Schultheis (1989, p. 227), "*o uso de indicadores estatísticos globais contribui, assim, para a multiplicação de análises comparativas. Tornando comparáveis aquilo que não costuma ser e omitindo-se, ao mesmo tempo, de comparar aquilo que é comparável.*"[16]

A própria seleção das categorias a serem comparadas guarda um perigo às Ciências Sociais, pois, quando equiparadas de uma forma retilínea e colocadas num ambiente estéril, as categorias selecionadas como indicadores comparativos podem esconder as diferenças interculturais dos

[16] « *L'usage d'indicateurs statistiques globaux contribue par là à la multiplication d'analyses comparatives rendant comparable ce qui ne l'est pas trop souvent et omettant en même temps de comparer ce qui est comparable* » (SCHULTHEIS, 1989, p. 227).

campos de estudo. Mais do que isso: as próprias categorias podem ter significados totalmente distintos quando se considera a visão de mundo dos grupos estudados. Assim, deve-se considerar a construção das categorias a partir da perspectiva dos campos de estudo (Detienne, 2002).

Ainda segundo o historiador belga Marcel Detienne (2002), nas Ciências Sociais, o método comparativo deve ser aplicado junto ao exercício de se evitar o etnocentrismo clássico, ou seja, ele deve considerar os contextos e as diversidades interculturais engendrada pela globalidade do mundo. Ao se afastar do etnocentrismo, o pesquisador também deve prestar atenção na sua prática de tradução linguística e cultural, pois a tradução pode levar a erros interpretativos sobre as palavras e seus respectivos significados e, portanto, ele deve considerar tanto as diferenças linguísticas como as interculturais dos campos de estudo (Detienne, 2002). Acrescenta-se também que as dimensões de temporalidade e espacialidade dos campos de estudo devem ser abordadas como categorias mais maleáveis e que as possíveis diacronias emergentes devem ser acolhidas e analisadas pelo pesquisador. Assim, o método de estudo comparativo deve ter em vista a sua própria adaptação ou sua reinvenção diante das diferentes características apresentadas por cada pesquisa científica. O autor segue afirmando que para comparar os incomparáveis é preciso maximizar as diferenças existentes, definindo que "*os comparáveis, enfim, são as diferentes orientações que é possível mostrar e analisar entre sociedades e culturas confrontadas*."[17] (Detienne, 2002, p. 77).

Para além das polêmicas que circundam os estudos comparativos em si, a presente pesquisa segue uma abordagem comparativa na perspectiva supracitada em que é possível comparar os incomparáveis. Em outras palavras, a pesquisa se apoia no relativismo, ou seja, acredita que os valores intrínsecos e as especificidades de cada Festa da Ouriçada podem transbordar de qualquer parâmetro pré-formatado e fechado. A partir disto, a pesquisa identifica certas convergências que permitem um diálogo entre as festividades em jogo, mas restringir a análise comparativa às suas semelhanças seria reduzir a vida de tais fenômenos. Por isto, acolhe-se também as divergências e diacronias características de fenômenos dinâmicos e vivos como costumam ser as manifestações culturais.

[17] « [...] *les comparables enfin, ce sont les différentes orientations qu'il est possible de faire voir et d'analyser entre sociétés et cultures confrontées* » (Detienne, 2002, p. 77).

Com tudo isso, a presente pesquisa optou pela abordagem comparativa de duas festas que se situam em contextos bem diferentes, uma no Hemisfério Norte e outra no Hemisfério Sul. Mas esta é uma abordagem comparativa também diferenciada. O presente estudo não pretende esgotar todas as análises conjunturais dos objetos de estudo, nem se restringir a fazer uma análise exclusivamente estatística. A própria escolha do objeto de estudo foge da comparação estritamente socioeconômica para considerar as nuances interdisciplinares dos grupos e dos contextos estudados. Reconhece-se a relevância dos dados econômicos e estatísticos, mas eles isoladamente podem representar um erro metodológico e indicar diferenças e semelhanças possivelmente hierarquizadas e descontextualizadas.

Para tanto, as duas festividades são investigadas a partir da realização de um estudo etnográfico que prioriza as premissas da metodologia qualitativa, visando construir uma narrativa das Festas da Ouriçada da Baía de Suape e da comuna de *Carry-le-Rouet*, organizadas pela comunidade de pescadores artesanais e pela administração pública local, respectivamente. A investigação destas manifestações culturais leva em consideração seus contextos e suas relações socioambientais tão complexas quanto distintas entre si, visando obter uma melhor observação, levantamento e entendimento de seus respectivos elementos culturais, históricos, sociais e ambientais. Somente depois da sistematização dos respectivos estudos etnográficos, a pesquisa realiza o tratamento dos dados segundo a perspectiva comparativa, indentificando tanto os elementos comuns como os elementos contrastantes. Quanto aos procedimentos metodológicos, faz-se uso de uma extensa revisão bibliográfica e documental, de técnicas de entrevistas e de um exercício do que Petonnet denominou de "observação flutuante" que

> consiste em permanecer vago e disponível em todas as circunstâncias, em não mobilizar a atenção sobre um objeto preciso, mas em deixá-lo 'flutuar' para que a informação penetre, a priori, sem filtro até que apareçam pontos de referências, de convergências e que nos permita descobrir as regras subjacentes.[18] (Petonnet, 1982, p. 39).

A pesquisa também exerceu "*o esforço de dialogar com membros de distintos grupos sociais e entender seus respectivos pontos de vista* [o que] *demanda um certo grau de suspensão de valores por parte do etnógrafo*" (LITTLE, 2006, p. 93). Nesta pesquisa, considera-se a categoria

[18] « *Elle consiste à rester en toute circonstance vacant et disponible, à ne pas mobiliser l'attention sur un objet précis, mais à la laisser « flotter » afin que les informations la pénètrent sans filtre, sans a priori, jusqu'à ce que des points de repères, des convergences, apparaissent et que l'on parvienne alors à découvrir des règles sous-jacentes.*" (PETONNET, 1982, p. 39).

da memória na perspectiva de Tedesco (2013), com sua dimensão subjetiva e afetiva nas relações interpessoais dos envolvidos nas festividades, sua dimensão política nas relações de poder e sua dimensão cultural carregada de símbolos que tecem as identidades, os possíveis vínculos de pertencimento e os significados que a natureza biofísica tem nas vidas dos envolvidos na pesquisa. Vale lembrar que para o autor, lembranças e esquecimentos que compõem a memória são evidenciados ou ocultados de forma dinâmica, sendo selecionados de acordo com afetos e interesses políticos. A presente pesquisa também adota uma concepção interpretativa, considerando o sentido histórico-cultural e tornando o ambiente o "*lugar das interrelações entre sociedade e natureza*" (CARVALHO, 2004, p.83), em que faz-se necessário revincular a história humana, com suas formações socioculturais com os processos históricos da natureza. Pretende-se assumir o sujeito-intérprete de Carvalho (2004, p. 83) "*o qual, com sua postura hermenêutica diante da natureza, está diante de um mundo-texto, mergulhado na polissemia e na aventura de produzir sentidos, dentro de seu horizonte histórico*". Para isso, algumas categorias teóricas ganharam centralidade no processo de análise da pesquisa, tais como os atores humanos e não-humanos e a ontologia simétrica de Latour (1994) e a concepção das *coisas* enquanto agregados de fios vitais e a criatividade "para frente" de Ingold (2012).

As entrevistas foram aplicadas junto a grupos formados pelos principais atores envolvidos na realização das Festas da Ouriçada que foram selecionados durante as visitas de reconhecimento de campo, tais como comunidades locais, empreendimentos locais, gestores públicos municipal, instituições de pesquisa, do terceiro setor e órgãos de defesa ambiental. Com ênfase na abordagem etnográfica, foram realizadas visitas de recolhimento de dados, com "observação flutuante" e entrevistas, respectivamente registradas em diário de campo e gravador, bem como foram realizados registros fotográficos. Posteriormente, foram realizadas as transcrições e sistematização das entrevistas, coleta e identificação documentos, acompanhamento de notícias na mídia digital, seleções de mapas e construção de categorias de análise, tudo isto em conformidade com a abordagem comparativa aqui adotada.

Na pesquisa de campo da *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet*, foram realizadas cinco visitas exploratórias e de recolhimento de dados no ano de 2015, sendo uma anterior à festa no mês de janeiro, três durante a festa no mês de fevereiro e uma última no mês de junho para a realização da entrevista com a secretária de turismo da comuna de *Carry-le-Rouet*. Em 2016, foram realizadas três visitas exploratórias e de recolhimento de dados no mês de fevereiro para o

reestabelecimento de contatos, para registros fotográficos, bem como para a aplicação da "observação flutuante". Ao todo foram realizadas nove entrevistas em 2015, sendo: três com casais comerciantes de frutos-do-mar crus, uma com um casal de comerciantes de frutos-do-mar preparados, uma com um casal de padeiros artesanais, uma com um casal de artesãos de artefatos em cerâmica, uma com a secretária de turismo, uma com um turista, uma com um jornalista, uma com um professor e uma com um morador da região que pratica a ouriçada independentemente da festa. Em 2016, foram realizadas quatro entrevistas, sendo duas com comerciantes de frutos-do-mar, uma com um turista e a última com um pescador de ouriços-do-mar.

Já na pesquisa de campo de Suape, em 2016, foram realizadas seis visitas exploratórias e de recolhimento de dados, visando o reestabelecimento dos contatos e registros fotográficos. Na visita do dia 8 de setembro de 2016, foi realizado um passeio exploratório de barco na Baía de Suape, visando observar alguns aspectos mais críticos como a desapropriação da Ilha de Tatuoca, bem como captar o cenário local dos impactos ambientais relacionados com o aterramento da Praia de Suape. Nesta visita, foi realizada uma entrevista com um morador local, que já exerceu a atividade de pescador e que atualmente faz parte do corpo de bombeiro como salva-vidas da região. Entre 2018 e 2019 foram realizadas quatro visitas exploratórias e de recolhimento de dados, visando acompanhar as mudanças no contexto sociocultural da região. Durante as visitas e observações da Festa da Ouriçada, em 2016, foram realizadas nove entrevistas, sendo quatro com o núcleo familiar da Sra. A. S. e do Sr. R. M. V. C., que é considerado antigo guardião das tradições (Giddens, 2002) da Ouriçada, uma com um membro da equipe de salva-vidas supracitado e quatro com pescadores e condutores de embarcações de passeios turísticos da região. Em dezembro de 2018, foram realizadas seis entrevistas, sendo três com o núcleo familiar da Sra. A. S. e do Sr. R. M. V. C., duas com pescadores e condutores de embarcações de passeios turísticos e uma com um pesquisador que estava elaborando uma tese com ênfase no modelo de desenvolvimento da região de Suape no Doutorado em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Campina Grande/ UFCG (Campina Grande, Estado da Paraíba). Já em 2019, foram realizadas seis entrevistas, sendo uma entrevista com o núcleo familiar da Sra. A. S. e do Sr. R. M. V. C., uma com um membro da equipe de salva-vidas, uma com pescador e condutor de embarcações de passeios turísticos, duas com turistas e antigos frequentadores da região de Suape, uma com um pescador que gere um pequeno empreendimento de bar na Ilha de Cocaia durante a Festa da Ouriçada.

Passos para a apreensão das experiências etnográficas nas Festas da Ouriçada

A presente pesquisa segue os três planos metodológicos em Ciências Sociais descritos por DaMatta (1978), sendo eles: 1) o teórico intelectual; 2) o período prático e 3) o pessoal ou existencial. Segundo DaMatta, o primeiro é aquele em que o pesquisador – distanciado do campo ou do grupo a ser estudado – explora, constrói e reconstrói as categorias analíticas pertinentes a seus estudos, submergindo no mundo das ideias e das abstrações dos livros e dos manuais e voltando fortalecido cientificamente. O segundo, chamado de período prático, é aquele em que a pesquisa de campo toma corpo no âmbito do planejamento e da instrumentalização do pesquisador, requerendo procedimentos burocráticos e organizacionais, os quais viabilizam a vivência etnográfica *in loco*. O terceiro é o que DaMatta chama de plano pessoal ou existencial e que comunga os planos anteriores ao mesmo tempo em que se revela como uma experiência pulsante e concreta para o cientista. Na presente pesquisa, estes três planos se retroalimentam constante e concomitantemente, formando uma rede integrada sem, necessariamente, seguir uma ordem rígida, linear e hierárquica.

Assim, esta pesquisa incorpora o pensamento de DaMatta (1978, p. 28) em que "*vestir a capa do etnólogo*" significa, simultaneamente, *"(a) transformar o exótico no familiar e/ou (b) transformar o familiar em exótico*", movimentos que parecem representar dois universos distintos de significados, mas que devem ser vivenciados por um mesmo sujeito disposto a apanhá-los e situá-los. Ainda segundo DaMatta (*Ibidem*, p. 28), historicamente, a Antropologia se concentrou, primeiramente, no movimento de transformação do exótico em familiar, quando se fazia uma "*busca deliberada dos enigmas sociais situados em universos de significação sabidamente incompreendidos pelos meios sociais do seu tempo*". Mas na contemporaneidade, prevalece o segundo movimento que é

> [...] semelhante a um auto-exorcismo, pois já não se trata mais de depositar no selvagem africano ou melanésico o mundo de práticas primitivas que se deseja objetivar e inventariar, mas de descobri-las em nós, nas nossas instituições, na nossa prática política e religiosa. O problema é, então, o de tirar a capa de membro de uma classe e de um grupo social específico para poder – como etnólogo – estranhar alguma regra social familiar e assim descobrir (ou recolocar, como fazem as crianças quando perguntam os "porquês") o exótico no que está petrificado dentro de nós pela reificação e pelos mecanismos de legitimação. (*Ibidem*, p. 28).

Ainda segundo DaMatta, o primeiro movimento de se transformar o exótico em familiar

promove o encontro do pesquisador com aquilo que a sua cultura considera inicialmente bizarro e a viagem do etnólogo pode ser considerada horizontalizada, similar a viagem do herói clássico o qual atravessa as fronteiras de sua própria sociedade, encontra o outro em terras estranhas e finaliza a viagem com o retorno triunfal, com estranhos objetos na bagagem. Segundo DaMatta (1978, p. 29), o etnólogo é "*o último agente da sociedade colonial já que após a rapina dos bens, da força de trabalho e da terra segue o pesquisador para completar o inventário canibalístico:* [buscando] *as regras, os valores, as ideias* — [ou seja] *os imponderáveis da vida social que foi colonizada"*. Já o segundo movimento de transformar o familiar em exótico pode ser considerado verticalizado e se assemelha a viagem do xamã. Aqui, o movimento não é de distanciamento e sim de um mergulho profundo sem se sair do lugar. Referindo-se aqueles que mergulharam profundamente nas suas próprias culturas, DaMatta (*Ibidem*, p. 29) considera que "*não é por outra razão que todos aqueles que realizam tais viagens para dentro e para cima são xamãs, curadores, profetas, santos ou loucos".* Assim, a segunda transformação descrita pelo autor "*conduz igualmente a um encontro com o outro e ao estranhamento*" (*Ibidem*, p. 29). Assim, DaMatta compara o exercício da etnologia com uma viagem, seja ela horizontal ou vertical e, sendo assim, pode-se dizer que o etnólogo é antes de tudo um viajante. O historiador Detienne, que tenta aproximar as disciplinas da história e da antropologia, também reforça a importância da viagem nas suas análises sobre a comparação entre "os incomparáveis".

> Monetizar uma categoria também significa transitar, viajar entre culturas e sociedades que podem ser interessantes para trabalhar os elementos conceituais identificados na desmontagem. Fase de experimentação: descobrir sociedades, grupos culturais que reagem não apenas à categoria escolhida como pedra de toque, mas à série de questões em aberto. Identificar sociedades significa tomar a liberdade de deixar ali os vizinhos mais próximos do seu terreno favorito e ir descobrir culturas e sociedades intocáveis.[19] (DETIENNE, 2002, p.74).

Segundo Dobbs (2013), uma das justificativas para se viajar pode ser dada pela sequência genética DRD4-7R, nomeada como o gene de *wanderlust* e que de acordo com o dicionário Cambridge pode ser traduzido como o desejo de viajar para longe e para vários lugares diferentes. A primeira parte deste gene, DRD4, é responsável pelo controle químico da dopamina, o

[19] « *Monnayer une catégorie, c'est aussi se déplacer, voyager entre des cultures et des sociétés qui peuvent être intéressantes pour faire travailler les éléments conceptuels repérés dans le démontage. Phase d'expérimentation : découvrir des sociétés, des ensembles culturels qui réagissent non seulement à la catégorie choisie comme pierre de touche mais à la série des questions ouvertes. Repérer des sociétés, cela veut dire prendre la liberté de laisser là les plus proches voisins de votre terrain de prédilection et d'aller à la découverte de cultures et de sociétés intouchables.* » (DETIENNE, 2002, p. 74).

neurotransmissor que expressa as sensações de prazer, enquanto a segunda parte, o alelo 7R, é uma variante que está associada à curiosidade e inquietação, especialmente relacionada ao desejo de correr riscos e de explorar novos lugares, ideias, relacionamentos que envolvam movimentos, mudanças e aventuras. Esta sequência genética é encontrada em 20% da população, sendo mais comum entre as populações com histórico de migração do que naquelas historicamente mais sedentárias, segundo Boissoneault (2016) — em *The end of the tour: why do we travel?* — artigo que faz referências a diversos autores que falam sobre as motivações e os efeitos das viagens. Mas a genética não seria a única causa para o impulso explorador do ser humano. A escritora australiana Robyn Davidson (2014) defende que viajar pode ser uma oportunidade para usar os nossos medos como trampolim, ao invés de permitir que eles se petrifiquem como obstáculos[20]. Boissoneault (2016) também cita o escritor americano Mark Twain (1969) nos diz que viajar é uma maneira de sacudir preconceitos e intolerâncias, o que nos remete a viagem do herói clássico ou a viagem horizontal dos etnólogos (descrito por DaMatta, 1978), que buscam transformar o exótico em familiar. Assim, viajar é um bom mecanismo para se combater preconceitos e intolerâncias, sendo assim, a viagem amplia os nossos horizontes, seja metafórica ou literalmente.

É interessante observar que o deslocamento é algo inerente às duas Festas da Ouriçada em estudo, uma vez que a prática da coleta de ouriços-do-mar demanda travessias de barco, cujos destinos são ambientes marinhos (fundo marinhos na Côte Bleue ou recifes de arenito em Suape). A Festa da Ouriçada de Suape também exige uma travessia de barco para o lugar festivo, uma vez que este está localizado numa ilha inabitada. Estas duas travessias são realizadas voluntariamente pelos participantes das festas e são motivadas pelo interesse em realizá-las. Mas existem outros deslocamentos observados — especialmente no campo de pesquisa de Suape — que nem são voluntários nem são estão vinculados à realização da festa, pois, para viabilizar as instalações portuárias e industriais do Cips, esta região tem sofrido desapropriações de populações tradicionais que foram deslocadas de seus territórios, dentre eles o território marinho.

> No mar, os territórios são mais do que espaços delimitados. São lugares conhecidos, nomeados, usados e defendidos. A familiaridade de cada grupo de

[20] "*That to be free one needs constant and unrelenting vigilance over one's weaknesses. A vigilance which requires a moral energy most of us are incapable of manufacturing. We relax back into the moulds of habit. They are secure, they bind us and keep us contained at the expense of freedom. To break the moulds, to be heedless of the seductions of security is an impossible struggle, but one of the few that count. To be free is to learn, to test yourself constantly, to gamble. It is not safe. I had learnt to use my fears as steppingstones rather than stumbling blocks, and best of all I had learnt to laugh.*" (DAVIDSON, 2014, p. 220).

> pescadores com cada uma dessas áreas marítimas cria territórios que são incorporados a sua tradição. Na mesma medida em que é um recurso ou um espaço de subsistência, o território encompassa também a noção de lugar, mediante a qual os povos marítimos definem e delimitam o mar. (MALDONADO, 1993, p. 105).

Como experiência etnográfica, a pesquisadora pôde entrevistar o último e mais resistente deslocado da população tradicional da Ilha de Tatuoca, com depoimentos emocionados sobre a lógica da natureza terrestre e marinha. Bem como, em suas excursões etnográficas, também pôde vivenciar as travessias de barco — que costumam ser feitas pela população local — entre o continente e as ilhas de Tatuoca, de Cocaia e o recife de arenito de Suape. Este último é o local onde é realizada a coleta de ouriços-do-mar, cujo ambiente é constituído por uma barreira recifal retilínea que parece se encontrar suspensa entre os dois mares, o "mar de dentro" e o "mar de fora" ("informação verbal" [21]). Aqui, vale destacar que estas duas expressões são usadas pela população local de pescadores artesanais de Suape para se referirem, respectivamente, a delimitação de dois territórios marinhos distintos: um que antecede o recife (denominado de "mar de dentro") e outro posterior à barreira de recifes de arenito na Baía de Suape (denominado de "mar de fora"). Estes dois territórios, consequentemente, estão relacionados a categorias de pesca bem distintas entre si, segundo as diferenças apresentadas pelos ambientes marinhos estuarinos e pelo "mar aberto", respectivamente. Também vale destacar que o território constituído pela própria barreira recifal também é capaz de produzir experiências *sui generis* entre paisagens e humanos, tal como a sensação pessoal de suspensão no recife que é acentuada pelo avanço das ondas do mar que estouram na barreira recifal durante a maré alta — que costuma ser experimentada pela população local de pescadores de ouriços-do-mar e que também foi experimentada pela pesquisadora —, enquanto a sensação de expansão dos horizontes nesta experiência etnográfica ficou por conta da linha contínua típicas dos territórios marinhos.

O ato de comparar consiste em colocar artefatos, seres vivos ou conceitos uns em relação aos outros e, com isso, questionar seu pertencimento, sua universalidade e sua singularidade. Neste sentido, o pesquisador precisa se afastar de seu próprio universo de referências, pois é necessário o "espanto sociológico" e uma ruptura com o etnocentrismo. Isto permite desconstruir a excepcionalidade do caso em estudo ao confrontá-lo com tantos outros similares ou diferentes, bem como permite dar mais destaque a aspectos antes negligenciados. E foi durante este exercício

[21] Conceitos fornecidos por alguns membros da comunidade de Suape entrevistados pela pesquisa de campo.

científico que a pesquisadora pôde desconstruir seu latente e envergonhado etnocentrismo ao se encontrar com o "outro". E esta desconstrução é proveniente do inevitável exercício comparativo entre o "eu" e o "outro" característico do plano existencial (descrito por DaMatta, 1978). A partir deste exercício, surgem alguns paradoxos dos estudos comparativos, como conhecer-se através do (estranhamento) diante do diferente e da carga emotiva (ou seja, da afetação) diante do outro; reconhecer e respeitar a alteridade existente no outro e, finalmente, reconhecer as vívidas e dinâmicas relações estabelecidas entre nós e o outro ou, finalmente, entre nós e o mundo.

> Tudo isso parece indicar que o etnólogo nunca está só. Realmente, no meio de um sistema de regras ainda exótico e que é seu objetivo tornar familiar, ele está relacionado – e mais do que nunca ligado – a sua própria cultura. E quando o familiar começa a se desenhar na sua consciência, quando o trabalho termina, o antropólogo retorna com aqueles pedaços de imagens e de pessoas que conheceu melhor do que ninguém. Mas situadas fora do alcance imediato do seu próprio mundo, elas apenas instigam e trazem à luz uma ligação nostálgica, aquela dos *anthropological blues.* (DAMATTA, 1978, p. 34).

A presente pesquisa também segue este movimento dialético entre a familiaridade e o estranhamento, bem como entre alteridade e afetação que são tão característicos da etnologia descrita por DaMatta (1978). Mas diferentemente da experiência de pesquisa no mestrado — no qual foram as vivências pessoais que reconduziram a pesquisadora ao caminho científico —, agora foi a pesquisa do doutorado que a levou ao encontro, face a face, com a alteridade, com o estranhamento, com a afetação, com o seu esvaziamento diante do outro e com o escancaramento de suas limitações. As emoções estavam lá, mais do que presentes, mas desta vez, não foram as inquietações de suas experiências pessoais que germinaram a pesquisa científica, e sim, a curiosidade e a investigação científica que a afetaram no plano pessoal ou existencial, para utilizar as expressões de DaMatta (1978).

Por um lado, a Baía de Suape, localizada no litoral sul pernambucano, carrega consigo a familiaridade da terra natal da pesquisadora, cujos códigos culturais podem ser mais facilmente reconhecidos e analisados. Mas sua Festa da Ouriçada também traz consigo o estranhamento por ser uma festa peculiar, celebrada por um grupo social específico de pescadores artesanais, com hábitos alimentares exóticos em relação toda a cultura do entorno, compondo um contexto diferente daquele que era familiar para a pesquisadora. Em *Carry-le-Rouet*, o movimento de familiaridade e estranhamento se inverte. Diferentemente do Brasil, os franceses — especialmente os habitantes das regiões litorâneas — estão familiarizados com o hábito de comer ouriços-do-mar

que são normalmente consumidos ao natural, frescos e crus, apesar de também serem apreciados como iguarias em pratos refinados em restaurantes renomados da região. A *Fête de l'Oursinade* também revela a familiaridade de seus participantes com as celebrações relacionadas às estações do ano, aos ciclos naturais e aos produtos locais na forma de festividades tradicionais, que, neste caso, marcam a época de coleta dos ouriços-do-mar do mediterrâneo. Nesta pesquisa de campo no território francês, o estranhamento ficou concentrado na vivência da própria pesquisadora. Assim, na presente pesquisa científica, a etapa pessoal ou existencial de DaMatta (1978) também foi vivenciada num país estrangeiro, revelando mais fortemente o estranhamento por parte da pesquisadora, que necessitou de mais tempo para se integrar e compreender a cultura francesa. Isto permitiu que a pesquisadora vestisse com mais profundidade a capa de etnóloga citada por DaMatta (1978) e sentisse o estranhamento "na pele", pois com sua fala carregada com um forte sotaque, sob os olhares de incompreensão do povo local e com seus subsequentes impactos afetivos, a pesquisadora pôde protagonizar a profunda experiência de ser estrangeira.

Assim, ser estrangeiro te mantem em alerta a cada detalhe e te distancia de uma visão corriqueira sobre as coisas à sua volta, porque se assemelha a estar apaixonado, despertando todos os sentidos e de repente, você está atento a todos os padrões secretos do mundo. O escritor britânico Pico Iyer (2000) considera que viajar é se tornar objeto de análise por aqueles que analisamos, bem como de consumir e ser consumido ou estranhar e ser estranhado, mutuamente, pelas outras pessoas pertencentes a culturas estrangeiras que consumimos. "*No mínimo, somos objetos de especulação (e até desejo) que podem parecer tão exóticos para as pessoas ao nosso redor assim como elas são para nós*"[22] (IYER, 2000). Segundo Powell (2012), o deslocamento físico, dá uma sacudida na noção que cada um tem de si mesmo, e este abalo é agravado pela relação de aceitação ou rejeição entre os membros dos grupos locais e as pessoas consideradas "de fora", como a experiência supracitada vivida pela pesquisadora. Negar a afetação sofrida pelo pesquisador-viajante é como reduzir a vida que germina no inevitável encontro de mundos distintos. Segundo DaMatta (1978, p. 27), "*é uma maneira e — quem sabe? — um modo muito envergonhado de não assumir o lado humano e fenomenológico da disciplina, com um temor infantil de revelar o quanto vai de subjetivo nas pesquisas de campo.*". Ainda segundo o autor, o que a Dra. Jean Carter Lave

[22] "*At the very least, we are objects of speculation (and even desire) who can seem as exotic to the people around us as they do to us.*" (IYER, 2000).

denominou *anthropological blues* seriam os elementos inesperados da prática etnológica.

> Como um *blues*, cuja melodia ganha força pela repetição das suas frases de modo a cada vez mais se tornar perceptível. Da mesma maneira que a tristeza e a saudade (também *blues*) se insinuam no processo do trabalho de campo, causando surpresa ao etnólogo. [...] Seria possível dizer que o elemento que se insinua no trabalho de campo é o sentimento e a emoção. Estes seriam, para parafrasear Lévi-Strauss, os hóspedes não convidados da situação etnográfica. E tudo indica que tal intrusão da subjetividade e da carga afetiva que vem com ela, dentro da rotina intelectualizada da pesquisa antropológica, é um dado sistemático da situação. (DAMATTA, 1978, p. 30).

DaMatta (1978, p. 35) considera que é preciso fazer um movimento de recuperação deste "lado extraordinário" das relações estabelecidas na pesquisa de campo, "*porque sem ele, como coloca Geertz, manipulando habilmente um exemplo do filósofo inglês Ryle, não se distingue um piscar de olhos de uma piscadela marota"*, ou seja, o piscar de olhos mecânico e fisiológico e aquele piscar de olhos sutil e comunicativo. DaMatta (*Ibidem*, p. 35) prossegue que afirmando que "*é preciso sentir a marginalidade, a solidão e a saudade. É preciso cruzar os caminhos da empatia e da humildade*".

É interessante observar que, ao partir para a pesquisa de campo, carregando seus instrumentais e questionários para colher dados primários (na observação de práticas e na captura de discursos, imagens em fotografias e vídeos, memórias, artefatos, amostragem de seres vivos, visões de mundo, entre outros elementos), o pesquisador nem sempre percebe que está alterando aquela realidade pesquisada. Um grupo de pescadores transformado em informante, por exemplo, pode alterar a forma como sua comunidade o vê, como efetivamente aconteceu com uma família de pescadores de Suape que foi mais assediada pela mídia e pelas pesquisas científicas, causando ciúmes em alguns membros da comunidade local. Também é preciso estar atento aos elementos discursivos da própria pesquisa, pois uma pergunta feita a partir da seleção de determinadas palavras (em detrimento de outras) pode causar reflexões e mudanças de comportamento dos grupos pesquisados.

Portanto, estas transformações são mútuas. Durante a coleta, o pesquisador se dedica a manipular os dados, tentando conectar seus fios, sem perceber que as conexões já estavam estabelecidas previamente. O que acontece, de fato, é que a presença do pesquisador contamina a realidade e que ele próprio também se vê contaminado. Assim, na tentativa de traduzir esta realidade interconectada ou de traduzir tudo aquilo que lhe é estranho para uma linguagem

familiar, o pesquisador perde sua pretensa neutralidade, em termos de valores e de afetos. A pesquisadora já havia constatado estes impactos afetivos durante a pesquisa de mestrado.

> Tanto as vivências pessoais quanto as empíricas provenientes do trabalho de campo me evidenciam que, tão improvável quanto a suspensão de valores [...], é a pretensa neutralidade afetiva do etnólogo. Afinal, por mais isento e distante que o pesquisador tente se manter, o afeto é um de seus aspectos ontológicos. Algum tipo de sensação, de emoção, há de emergir diante dessas vivências e cabe a cada um assumi-las e interpretá-las de acordo com a conjuntura apresentada. (SANTOS, 2013, p. 12).

Assim, a bagagem emocional é aquele convidado inesperado na situação etnológica, mas nem por isso menos vívido e presente que tantos outros elementos da investigação científica. Na presente pesquisa, o trabalho de campo foi realizado primeiramente na *Fête de l'Oursinade*, na França, em que a pesquisadora sentiu mais intimamente suas próprias limitações. Mas ao retornar para sua terra natal, deparou-se com o inesperado sentimento de estranhamento diante de sua própria cultura, como se tivesse se tornado estrangeira em sua própria terra, estrangeira de si mesma. Mesmo que fosse surpreendente e desafiador, todo este processo contribui para desmoronar os muros que dividem o mundo do pesquisador e do pesquisado, tornando-nos, de forma horizontalizada, todos sujeitos destas histórias que compõem o mundo. Assim, esta experiência etnográfica se constituiu tanto como uma viagem entre as fronteiras de países distintos, quanto numa viagem até as fronteiras disciplinares numa perspectiva pós-moderna em que se volta transformado e cheio de "coisas" e sentimentos na bagagem.

Este pensamento nos diz que devemos alargar as fronteiras — assim como o processo de globalização tem alargado as fronteiras nacionais ou como o pensamento não-moderno alargado as fronteiras disciplinares —, especialmente no que se refere aos estudos comparativos que, à primeira vista, trabalham com elementos não são claramente comparáveis. Aqui, vale lembrar que, nesta travessia entre as fronteiras disciplinares, Carrara (2002) constata que as Ciências Sociais vivenciaram um *bouleversement* na década de 1960, período em que esta disciplina se via dividida entre a constituição moderna e não-moderna, sofrendo severas críticas. Neste momento, estes cientistas foram

> enviados para as 'fronteiras' disciplinares, como é o caso do próprio Bruno Latour [...]. Ao que parece, esses antropólogos estão agora voltando para relatar o que viram por lá. Latour vem de muito 'longe'. Enviado como tantos outros ultimamente para o mundo das coisas, para vê-las sob a ótica da sociedade, ele parece ter passado progressivamente a ver a sociedade pela ótica das coisas. E, como outros antropólogos fizeram com os índios, camponeses, homossexuais e

> mulheres, ele, de certo modo, reclama para elas o direito de 'cidadania'. (CARRARA, 2002, p. 186-187).

A partir da perspectiva das coisas, ou seja do "outro", Latour defende que todas as tentativas "*para superar esse abismo entre homens e coisas, Oriente e Ocidente, primitivos e civilizados, fracassaram [...] porque foram reducionistas e assimétricas*" (CARRARA, 2002, p. 182) e denuncia a parcialidade e o totalitarismo do chamado pensamento crítico. Para Latour, jamais fomos modernos — portanto jamais seremos pós-modernos — porque "*nossas sociedades operam exatamente como todas as outras que aprendemos a chamar de 'primitivas'"* (CARRARA, 2002, p. 184). Portanto, a muralha que divide os "homens-entre-si" e as "coisas-em-si" — para usar expressões latourianas — se assemelha mais uma fronteira fictícia que esconde as trocas que ocorrem entre eles, bem como as trocas que ocorrem entre Oriente e Ocidente, primitivos e civilizados, Hemisfério Sul e Norte, o "eu" e o "outro" e, finalmente, a sociedade e a natureza.

Assim, a redefinição do papel do pesquisador se dá no instante em que a centralidade do sujeito requerida pelo pensamento moderno é substituída pela subjetividade da teoria da rede de atores de Bruno Latour (1994), caracterizada por ser mais parcial, pré-pessoal, polifônica e coletiva. Nesta perspectiva, pode-se perceber uma convergência entre as ideias supracitadas e o pensamento de DaMatta (1978), uma vez que o autor defende que as Ciências Sociais se assumam como ciências interpretativas, devendo tratar e confrontar subjetividades, deslocando nossas próprias subjetividades. Para tanto, o principal objetivo dos cientistas não seria dessecar as distintas culturas, mas estabelecer diálogos polifônicos entre elas e nós mesmos. Isto implicaria na "*admissão – romantismo e* anthropological blues *aparte – de que o homem não se enxerga sozinho. E que ele precisa do outro como seu espelho e seu guia*." (DAMATTA, 1978, p. 35).

A verdadeira viagem de descoberta, segundo Marcel Proust (1923), não consiste em ver novas paisagens, mas em adquirir um novo olhar com o qual se vê de uma forma diferente as paisagens (mesmo as mais familiares), enxergando o universo através dos olhares dos outros. Quando se vive na pele a mistura de culturas resultante do deslocamento, o viajante já não é mais capaz de se identificar plena e unicamente com a sua cultura de origem, nem mesmo com a do lugar de destino, e sim se expressa através de uma nova cultura. Assim, o ato de se deslocar, fisicamente, de um lugar para o outro resulta numa identidade híbrida que incorpora o velho e o novo (Powell, 2012). Suas raízes não estarão onde você nasceu, nem seu lar é onde você vive

atualmente, mas onde você pode se tornar você mesmo. Estas últimas conceituações de viagem nos remetem à viagem xamânica ou a viagem vertical do etnólogo de DaMatta (1978), onde o movimento predominante é o de transformar o familiar em exótico ou a sua própria cultura numa cultura estrangeira.

> Uma vez que alguém se desloca fisicamente de um lugar para outro, o ato do deslocamento, o ato de reconceituar a identidade híbrida, continua de forma ativa e não se conclui. O importante nisto é que uma identidade não se sobrepõe a outra; ao contrário, uma identidade híbrida resulta da incorporação do antigo e do novo. […] O deslocamento não é uma ultrapassagem – que poderia sugerir um movimento linear, uma relação dialética entre identidades. Em vez disto, o deslocamento é um caminho sinuoso, uma combinação de muitos caminhos, caminhos não predeterminados por lugar, pessoa ou nação.[23] (POWELL, 2012, p. 301).

As viagens motivadas pelas pesquisas científicas não escapam da lógica das viagens supracitadas feitas por outras motivações, pois produzem o encontro de mundos distintos — do mundo ao qual o pesquisador-viajante é integrante e o mundo do outro, daquele que está sendo pesquisado. E este encontro entre pesquisador e grupos pesquisados produz híbridos que são observados, colhidos e, posteriormente, traduzidos na análise do pesquisador — que ainda não foi advertido sobre sua própria transformação em híbrido. A pesquisa sobre as Festas da Ouriçada foi especialmente desafiadora, pois as duas festividades pareciam possuir linguagens excessivamente distintas, incompatíveis e intraduzíveis entre si, com uma multiplicação de contrastes e poucas simetrias. E o esforço inicial de encontrar e/ou estabelecer semelhanças parecia desencadear um processo de proliferação de assimetrias cada vez maiores e aparentemente dicotômicas. Mas o que parecia ser um "mar turbulento" se transformou em "águas cristalinas" quando a pesquisadora compreendeu que as assimetrias não precisam soar como contraditórias, nem precisam se encaixar num esquema dicotômico. A hibridização dos elementos que compõem o mundo — inclusive aquela que ocorreu com a presente pesquisadora durante as excursões de pesquisa de campo – são tão naturais quanto inevitáveis.

E o que acontece quando este processo de proliferação de híbridos nos revela atores que

[23] "*Once one has moved physically from one place to another, the act of displacement, the act of reconceptualizing the hybrid identity, continues in an active way and does not end. What's important about this is that one identity does not take over another; rather, a hybrid identity results that incorporates the old and the new. […] Displacement is not an overtaking—that would suggest linear movement, a dialectic relationship among identities. Rather, displacement is a meandering path, a combination of many paths, paths not predetermined by place, person, or nation.*" (POWELL, 2012, p. 301).

escapavam de nossa visão corriqueira? O que acontece quando a pesquisa revela que a festividade está viva? E que a paisagem festiva também atua vivamente? E quando o outro a ser encontrado é um ser vivo, um representante da fauna marinha que, apesar de compartilhar alguns genes com o ser humano, apresenta muito mais diferenças do que semelhanças com a nossa espécie? E como estabelecer empatias com um ser tão distinto e tão distante de nossas vidas cotidianas? Pois bem, foi preciso conhecer bem o ouriço-do-mar (figura 3) — tanto na sua intimidade fisiológica quanto nas suas interações ecológicas com o meio ambiente e com os outros seres vivos — para perceber como ele transforma e dinamiza o mundo à sua volta, transformando a paisagem, engendrando uma festividade em torno de si e, por fim, agregando grupos de seres humanos.

Figura 3: A pesquisadora realizando o trabalho de campo na barreira recifal de Suape, acompanhada por um de seus informantes que é morador de Suape, ex-pescador e que, atualmente, é integrante da equipe de salva-vidas do corpo de bombeiros desta região.

Fonte: Foto de Noel Lapa, 2016.

Portanto, a adoção da perspectiva comparativa no presente estudo não se dá dentro de um plano rigoroso e pré-formatado, mas a partir de um certo grau de flexibilidade requerido num estudo de caráter interdisciplinar. A intenção desta comparação não é classificar as festividades, nem forçar aproximações. Como é possível observar neste primeiro capítulo, a pesquisa pretende apanhar as *coisas* e seguir seus *fluxos* conforme propõe Ingold (2012), ou seja, pretende enxergar, ao longo do capítulo subsequente, a *malha* em que estes grupos estão inseridos e emaranhados. Afinal, não deixa de ser curioso observar duas festividades que celebram o mesmo representante da fauna marinha, mas que são elaboradas e mantidas em dois contextos tão distintos.

Capítulo 2: Resgatando os fios do mundo epistemológico

Esta parte do trabalho pretende discutir, prioritariamente, os aspectos epistemológicos da presente pesquisa. Os passos percorridos nestas páginas são o resultado de um exercício epistemológico da própria autora em busca por conceitos-chave provenientes do mundo da sociologia da ciência, os quais possam se conectar ao objeto de estudo, situado, por sua vez, na fronteira entre a cultura e a natureza. Ao conectá-los tão naturalmente, percebe-se o esfacelamento dos muros que separariam a concretude das manifestações festivas e as abstrações do mundo epistemológico. E para se chegar a uma concepção de ciência baseada em sua dinamicidade, em seu movimento e em sua permeabilidade com o mundo à sua volta, a presente pesquisa constrói seus alicerces percorrendo algumas categorias teóricas, identificando-se com o debate dos autores pós-modernos, tais como Serres (1990), Stengers (2002), Callon (1993), Latour (1994) e Ingold (2012). Todos os autores citados contribuem e dialogam com o objeto de estudo, mas deve-se destacar as categorias teóricas cuidadosamente trabalhadas por Latour e Ingold (sessões "*A Rede de Atores de Latour*" e "*O Degelo do Objeto de Ingold*", respectivamente), as quais contribuem sensivelmente para esta análise sobre as Festas da Ouriçada.

Depois de explorar o mundo epistemológico da não-modernidade, a terceira sessão deste capítulo chamada de "*Uma tapeçaria chamada paisagem"* procura entender as linhas traçadas pelo design das paisagens, lembrando que elas são agentes importantes que atuam nas festividades em estudo. A última sessão do texto, chamada "*Perseguindo os fios vitais das Festas da Ouriçada",* vai traçar uma trajetória, perseguindo: primeiramente, a construção da paisagem e a interação de seus elementos; percorrendo as polêmicas sobre as relações entre diversidade biológica e cultural; os debates sobre a importância dos patrimônios alimentares; e culmina num breve levantamento sobre festividades centradas nos ouriços-do-mar ao redor do mundo, formando uma complexa malha de relações entre elementos tão diversificados quanto interdependentes.

A Rede de Atores de Latour

Para iniciar este debate, é preciso lembrar que foi durante o século XX que surgiu a necessidade de uma melhor compreensão da ciência, que passa a se tornar passível de estudos e de etnografias, tornando-se, assim, objeto de si própria e passando por constantes questionamentos e revisões, dando origem a "sociologia das ciências". A partir da percepção revolucionária da ciência, inicia-se a revisão do chamado pensamento crítico ou moderno enquanto paradigma consolidado, o qual toma como princípio o ideal da purificação, ou seja, que "*as ciências são observadas a partir de uma crítica cuja função é estabelecer* a priori *as condições ideais para o conhecimento científico*" (MORAES, 2004, p. 324). Esta visão, na qual as práticas científicas devem ocorrer num ambiente pretensamente esterilizado, puro e imune ao mundo à sua volta, sofre uma severa crítica na contemporaneidade, já que existe uma diversidade de paradigmas científicos propensos a seguir as multiplicidades que compõem a própria sociedade humana. O próprio Kuhn (1977, p. 232) já questionava "[...] *como uma firme orientação em direção a uma tradição aparentemente única pode ser compatível com a prática de disciplinas que se destacam justamente pela produção persistente de novas ideias e técnicas*". Assim, na presente pesquisa, a ciência é apreendida pela sua dinamicidade, por seu movimento e por sua permeabilidade diante do mundo à sua volta. Morin (2000) considera que o esperado progresso de certezas científicas produz o progresso — nem sempre esperado — de incertezas capaz de nos libertar da ilusão ingênua do progresso linear da ciência. "*Assim, a ciência não é somente a acumulação de verdades verdadeiras*" (MORIN, 2000, p. 24). Neste sentido, ao invés do progresso científico seguir uma linha unidirecional e acumulativa, a ciência se caracterizaria por sua ebulição, pelo seu movimento e por sua transformação.

> A ciência define-se pela incerteza, e não pela certeza, e a teoria científica é uma construção que depende essencialmente do diálogo com o mundo dos fenômenos e não está desligada dos elementos culturais, sociológicos, econômicos e espirituais presentes na sociedade. [...] Um paradigma pode ser definido, assim, como um conjunto de valores e regras socioculturais universalmente aceitos por algum tempo em uma sociedade ou grupo cultural, moldando e conduzindo as suas práticas. (FERNANDES e SAMPAIO, 2008, p. 88).

Assim, percebe-se a existência de uma perspectiva que deve entrar neste debate em torno da sociologia da ciência que é a teoria da rede de atores de Latour (1994), uma vez que, em linhas gerais, ela redefine os conceitos de sujeito e objeto, bem como as noções de veracidade, de

racionalidade e de fato científico, além de ter ressignificado a relação da ciência com a sociedade. Enquanto o pensamento crítico ou moderno se baseia num rigor verticalizado e pré-definido, a ciência imersa no mundo não-moderno da teoria da rede de atores é caracterizada ontologicamente pelas heterogeneidades de seus elementos e pelas suas respectivas conexões, nos levando a adotar um rigor horizontalizado. Neste plano da multiplicidade da teoria da rede de atores, as noções de rigor, racionalidade e objetividade assumem formas instáveis e abertas, prestes a tomar direções múltiplas e não-antecipáveis. Em suma, diferentemente do pensamento crítico, a racionalidade da teoria da rede de atores não está pré-definida e sim sujeita a ser transformada, uma vez que ela também é entendida como um efeito da própria rede.

Em poucas palavras, o ator ou o "actante" de Latour pode ser compreendido "*como qualquer pessoa, instituição ou coisa que tenha agência*" (MORAES, 2004, p. 323), que seja capaz de produzir efeitos sobre o mundo à sua volta. O "actante" se caracteriza pela sua composição heterogênea, pela sua dupla articulação entre humanos e não-humanos e, finalmente, pela sua construção em rede. Já a rede não é constituída por entidades fixas e estáticas, mas, segundo Latour, por fluxos, circulações, alianças e movimentos, os quais são responsáveis, também, pela construção do ator em si. Assim, "*uma rede de atores é simultaneamente um ator, cuja atividade consiste em fazer alianças com novos elementos heterogêneos, e uma rede é capaz de redefinir e transformar seus próprios componentes.*"[24] (CALLON, 1993, p. 93). Portanto, a rede de atores é constituída por uma série de elementos heterogêneos, animados e inanimados, agenciados e conectados entre si e a atividade científica também deverá decorrer de conexões estabelecidas entre atores muito heterogêneos, em última instância, entre humanos e não-humanos.

Se, por um lado, prevalece no pensamento moderno o enfoque dualista que defende uma visão de mundo a partir de dois pólos privilegiados, a contraproposta da "ontologia da geometria variável" defende a existência de múltiplas entradas e conexões possíveis. Estas últimas vão resultar no princípio da "simetria generalizada" proposto por Latour, que por sua vez pressupõe que humanos e não-humanos sejam simetricamente analisados. A recusa da oposição binária e a busca por igualdade de condições nas análises dos humanos e não-humanos não pressupõem um processo de homogeneização e sim de reconhecimento das multiplicidades existentes no mundo.

[24] "*An actor network is simultaneosly na actor whose activity is networking heterogêneos elements and a network that is able to redefine and transform what it it made of*." (CALLON, 1993, p. 93).

Assim, existe uma latente potencialidade de se estabelecer "alianças performativas" entre atores heterogêneos emanada por esta perspectiva teórica, que reflete diretamente na redefinição das relações estabelecidas entre a ciência e a política, pois se o cientista constata, por exemplo, que o modelo de desenvolvimento adotado tem contribuído para as significativas crises na contemporaneidade, caberá aos políticos (re)pensar, a partir daí, as ações a serem realizadas para que a humanidade se adapte ou mitigue seus respectivos danos. Sobre esta relação entre a ciência e a política, ao analisar a obra *A invenção das ciências modernas* de Stengers (2002), Piva (2004, p. 164) afirma que *"se as ciências não podem ser reduzidas a um simples exercício de poder, tampouco estiveram livres dele no desenrolar de sua história. A política é parte intrínseca da atividade científica, o que não a torna necessariamente menos pura ou passível de ser denunciada"*.

A partir da visibilidade da relação estabelecida entre a política e a ciência, Latour instala outra revisão advinda da teoria da rede de atores, relacionada ao duplo legado científico de Boyle e Hobbes, que durante o século XVII construíram as fundações de uma espécie de "Muralha da China" que separa o reino das "coisas-em-si" do reino dos "homens-entre-si", correspondendo respectivamente à natureza e aos objetos, de um lado, e a sociedade, cultura e sujeito, do outro lado. Os adeptos de Boyle, no campo das ciências naturais, instituem o laboratório como parlamento, em que apenas os cientistas podem falar em nome do objeto; enquanto os seguidores de Hobbes estabelecem que a República é o único espaço legítimo no qual o soberano, e somente ele, poderá representar os cidadãos. Para Latour, estes dois ícones da ciência são os responsáveis pela formação e consolidação da chamada constituição moderna (Carrara, 2002).

Segundo Latour, o mundo moderno é "*um mundo no qual a representação das coisas através do laboratório encontra-se para sempre dissociada da representação dos cidadãos através do contrato social.*" (LATOUR, 1994, p. 33). Mas, para os pós-modernos, "*é das coisas e das práticas que o antropólogo deve partir para, somente no final de seu trabalho, perceber como elas produzem e reificam, de um lado, uma determinada sociedade, cultura ou sujeito e, de outro, uma determinada natureza, realidade ou objeto.*" (CARRARA, 2002, p. 184). Mas na ciência como rede de atores, "*não há dois problemas de representação, mas apenas um. Não há dois ramos, apenas um único, cujos produtos só podem ser distinguidos* a posteriori *e após exame comum.*" (LATOUR, 1994, p. 141). Assim, não se fala mais de dois mundos distintos de representação, mas de um único mundo mediado – que une humanos e não-humanos, sujeito e

objeto – e constituído por “híbridos” ou “quase-objetos”, nos termos latourianos.

Para viabilizar esta prática da hibridização, que tanto nos torna não-modernos, Latour trabalha com os “quase-objetos” através de um “parlamento das coisas” que, por sua vez, requer que a ciência se constitua como prática de mediação voltada para a proliferação destes híbridos e para a sua entrada nos coletivos. No “parlamento das coisas”, os atores estão unidos por um interesse comum, por um mesmo “quase-objeto” ou, finalmente, pelo que Latour chama de “objeto-discurso-natureza-sociedade”. Para uma melhor compreensão, toma-se como exemplo os polêmicos debates públicos sobre as mudanças climáticas, a fome no mundo ou a crise migratória nos quais haverá uma série de atores envolvidos, tais como indústrias químicas, eleitores, políticos, cientistas, agricultores, refugiados ou o cidadão [dito] “comum”, entre outros. Ali, pouco importa quem são, de onde vem ou para onde vão, pois estes atores estão ali unidos pelo mesmo “objeto-discurso-natureza-sociedade” que lhes interessa. Assim, o hibridismo das coisas une diversos atores distintos entre si. Em outras palavras,

> o parlamento das coisas celebra a não-modernidade das práticas científicas, definidas como práticas de mediação porque nele os cientistas não são os únicos representantes das coisas. [...] O parlamento das coisas se apresenta como um princípio de multiplicidade, segundo o qual todo novo representante das coisas será acrescentado aos outros por meio de relações de interesse e alianças performativas. (MORAES, 2004, p. 328).

O pensamento crítico ou moderno se baseia no princípio da conquista, que faz uma clara distinção entre a ciência e outras práticas humanas, tornando o cientista uma espécie de conquistador capaz de apreender e de revelar a verdade e a razão em nome da ciência. Aqui, existe um centro unificador do qual emana o poder de julgar e o cientista é o seu único representante legítimo. Já o “parlamento das coisas” do mundo não-moderno nos fala do princípio da multiplicidade, que é o princípio da conexão das redes de atores, ou seja, das “alianças performativas” que conectam atores heterogêneos, resultando em múltiplos representantes das coisas.

Assim, assume-se que a multiplicidade das coisas corresponde à multiplicidade dos seus representantes, permitindo a entrada de novos atores legitimados por sua agência, ao mesmo tempo em que se destitui o pretenso império da verdade. O “parlamento das coisas” não é uma instância de julgamento da verdade, mas uma ratificação da coexistência das práticas científicas com as demais práticas humanas. O “parlamento das coisas” é, finalmente, a realização da ciência como

rede de atores, como prática de mediação, como a ciência em ação. *"Poderíamos dizer que o Parlamento das coisas consagra de fato o triunfo das práticas científicas.* [Ele] *identifica essas práticas na medida em que elas fazem multiplicar os representantes, cada vez mais variados e exigentes."* (STENGERS, 2002, p. 184).

Com o que já foi citado, percebe-se uma redefinição das noções de sujeitos e objetos proposta pela ciência como ator-rede. O sujeito do pensamento crítico é concebido como centro unificador do conhecimento, enquanto a subjetividade da não-modernidade pretende articular atores heterogêneos através de conexões múltiplas. Já o objeto da perspectiva moderna anseia, passivamente, ser dominado pela razão humana e é identificado como alvo do conhecimento na filosofia cartesiana, segundo Serres (1990); enquanto a "coisa*"* da rede de atores é caracterizada pelo seu hibridismo, por sua agência e mesmo por sua interação com a razão humana.

Assim, o império da verdade erguido pela ciência vem sofrendo severas críticas e isto fica mais evidente em momentos de crise. Estas últimas podem ser de cunho epistemológico ou civilizacional, mas neste contexto são as crises ambientais que ganham maior destaque, pois elas ressaltam a reação da natureza diante das intervenções humanas, questionando as práticas, as finalidades e os *modi operandi* da razão moderna. Os grandes desastres ecológicos e seus consequentes debates, tais como as emblemáticas mudanças climáticas e seus desdobramentos, segundo Moraes (2004) levam ao abandono do cartesianismo, pois o objeto deixa de ser propriedade da razão moderna para se tornar coisa, entendida como híbrido de sujeito e objeto. "*Os objetos são sujeitos de direito e não mais simples suportes passivos da apropriação, mesmo coletiva.* [...] *Se os próprios objetos se tornam sujeitos de direito, então todas as balanças tendem a um equilíbrio.*" (SERRES, 1990, p. 64).

Aqui, retorna-se à revisão filosófica e política proposta pelo "parlamento das coisas", pois não há mais espaço para as filosofias centradas na figura do sujeito legislador, nem a política poderá se referir apenas aos homens-entre-si (Moraes, 2004). Isto permitiu que Serres traçasse um paralelo entre o contrato social — entendido como um contrato jurídico que estabelecia uma relação dos homens-entre-si — e o chamado contrato natural como um acordo não-assinado e virtual que reconhece "*um equilíbrio entre a nossa força atual e as forças do mundo*" (SERRES, 1990, p. 76-77). Assim,

> Do mesmo modo que o contrato social reconhecia alguma igualdade entre os

> signatários humanos do seu acordo, também os diversos contratos de direito procuram equilibrar os interesses das partes; do mesmo modo que o contrato científico se obriga a tornar racional o que recebe como informação, também o contrato natural reconhece, em primeiro lugar, a nova igualdade entre a força das nossas intervenções globais e a globalidade do mundo. (SERRES, 1990, p. 77).

É a reação da natureza às intervenções humanas que torna urgente toda esta redefinição supracitada, ou seja, deve-se o quanto antes nos assumirmos enquanto seres não-modernos, segundo Latour e Serres. A natureza nunca se ajustou ao papel passivo que lhe foi imposto pela ciência moderna e, desde as primeiras conferências sobre as crises ambientais, especialmente as que trataram das mudanças climáticas, ela comparece ao tribunal na qualidade de vítima dos excessos do mundo moderno (Pereira, 1997). Com a interpretação da natureza enquanto sujeito, entra em jogo não apenas mais um ator na rede, mas a perspectiva da totalidade, que, por sua vez, tem o potencial de reter os desequilíbrios construídos pelo mundo dualista, bem como os excesso do pensamento moderno e das relações de propriedade e dominação da razão sobre os seus objetos do conhecimento (Moraes, 2004).

Estes excessos produzidos pelo pensamento moderno são extensos e diversos, causando, simultaneamente, impactos em vários ecossistemas. Não obstante todos os ecossistemas estejam interconectados, alguns deles se destacam como sensíveis indicadores dos impactos ambientais decorrentes das ações antrópicas, tais como os ecossistemas marinhos e costeiros, que estão mais diretamente relacionados com as festividades aqui estudadas. Ao longo da história, os ecossistemas costeiros eram ocupados por populações humanas, quando ainda prevaleciam atividades de pequena escala da pesca, da caça e da agricultura de subsistência, praticada em consonância com a lógica, o ritmo e as dinâmicas da natureza local. A partir do início do século XIX, houve um processo de desenvolvimento vinculado à lógica da modernização e ao discurso do progresso industrial, de urbanização intensiva e do turismo de massa. Atualmente, os ecossistemas costeiros abrigam mais da metade da população mundial (ONU News, 2021), bem como infraestruturas ligadas a grandes centros urbanos, a regiões turísticas, a grandes zonas industriais e portuárias, desencadeando um agravamento do quadro de degradação ambiental generalizada.

Os ecossistemas marinhos e costeiros também sofrem fortemente com os impactos provenientes do crescimento da frota de embarcações e dos grandes investimentos em tecnologias de pesca, que ocorreu depois da Segunda Guerra Mundial, resultando num significativo declínio dos estoques pesqueiros verificados a partir da década de 1970. Assim, a prática da sobrepesca,

que foi intensificada com o desenvolvimento de técnicas industriais, continua ameaçando a biodiversidade marinha, mesmo diante das evidências de que é possível interromper a prática da sobrepesca e que os estoques atingidos por ela ainda são capazes de se recuperar (Worm et al. 2009, p. 279-280).

As zonas marinhas e costeiras também costumam abrigar megaprojetos, como os complexos portuários industriais, que atropelam seus ecossistemas como tratores, pois aumentam drasticamente os níveis de poluição (incluindo a poluição biológica através da introdução de espécies invasoras transportadas nas águas dos lastros dos navios[25]) e alteram a hidrodinâmica da região através do aterramento de áreas costeiras e de manguezais, das mudanças dos cursos dos rios, da criação de recifes artificiais, da destruição de recifes naturais e, finalmente, da dragagem dos fundos marinhos para aumentar a profundidade das águas dos portos, prejudicando a biodiversidade local com a destruição dos fundos marinhos e com forte processo de sedimentação.

Outro abuso recorrente é a poluição em áreas marinhas e costeiras resultante da má gestão dos resíduos sólidos domésticos e industriais. A partir de 1990, observou-se um drástico aumento no número de lagos, estuários e regiões costeiras em processo de eutrofização, que podem causar a morte de parte significativa da biodiversidade aquática (Rabalais et al., 2010). Aqui, também vale destacar o aumento de consumo e do descarte excessivo de plásticos na contemporaneidade (UNEP, 2009) que tanto prejudica a biodiversidade marinha, quanto a prática da pesca.

Para evidenciar ainda mais a interconectividade entre os ecossistemas, vale lembrar que a poluição atmosférica também impacta os ecossistemas marinhos, pois os oceanos absorvem um significativo percentual do dióxido de carbono (CO^2) gerado excessivamente pelas atividades humanas que, reagindo com a água, forma o ácido de carbono, tornando suas águas cada vez mais ácidas, fenômeno este que é conhecido como acidificação dos oceanos. O aumento da acidez dos oceanos afeta algas calcárias e animais com conchas e esqueletos carbonáticos, especialmente corais formadores de recifes e alguns animais essenciais para a cadeia alimentar marinha, como caranguejos e moluscos, que também fazem parte da dieta humana. Juntamente com a alta da temperatura das águas, a acidificação é considerada uma das principais causas do crescente fenômeno de branqueamento dos corais, que destrói ecossistemas de recifes de corais em todo o

[25] As águas dos lastros dos navios são consideradas um dos maiores meios de transporte de espécies no mundo (GEO5, 2012, p. 114).

mundo (Hoegh-Gulberg et al. 2007). Assim, os recifes de corais se mostram bastante vulneráveis aos impactos ambientais, especialmente àqueles relacionados às mudanças climáticas, à acidificação dos oceanos, à poluição e às técnicas danosas de pesca e de sobrepesca.

Todas as ações antrópicas impactantes são resultado da miopia da lógica moderna que insiste em não enxergar a produtividade e a riqueza da diversidade biológicas das zonas marinhas e costeiras, preferindo ignorar seu intrínseco dinamismo e sua continua impermanência, bem como as alianças performativas estabelecidas entre os atores ali presentes. As ações supracitadas baseadas na lógica moderna insistem em prosseguir nas tentativas de domesticar estes ambientes caracterizados pelo seu dinamismo e por suas constantes mudanças, visando transformá-los em espaços administráveis, estáveis e estabilizados, o que não é muito compatível com a lógica natural destes ecossistemas. Por outro lado, os recifes de coral, como um dos elementos deste ecossistema, respondem com elegância ao serem essenciais em termos econômicos, sociais e ambientais, fornecendo serviços ecossistêmicos importantes, por serem áreas de desova e berçário para várias espécies marinhas, inclusive algumas espécies comercialmente importantes para o ser humano (GEO5, 2012, p. 120). Vale ressaltar que os recifes se constituem, inclusive, como um dos habitats possíveis para os ouriços-do-mar aqui estudados.

Se os recifes de corais fornecem estes serviços supracitados, os ecossistemas marinhos como um todo sustentam uma biodiversidade ainda mais vasta, contribuindo ainda mais para a sobrevivência da espécie humana. Segundo o relatório "Millennium Ecosystem Assessment", estes ecossistemas fornecem serviços bem diversificados: "*de provisionamento (alimentos, água, fibras, combustíveis* [e meio de transporte]*), de regulação (climática, hidrológica e de purificação), cultural (espiritual e recreativo) e de suporte (transporte de sedimentos e ciclo de nutrientes)*"[26] (MILLENNIUM ECOSYSTEM ASSESSMENT, 2005, p. 100). Portanto, mesmo com a adoção de um olhar antropocêntrico, os oceanos, mares e regiões costeiras podem contribuir para um crescimento economicamente sustentável, para a erradicação da pobreza, para a segurança alimentar e para a criação de meios de subsistência sustentáveis, uma vez que 14% a 16% da proteína animal consumida globalmente pelos humanos vem dos ecossistemas marinhos (GEO5, 2012) e que, segundo o relatório "The State of World Fisheries and Aquaculture 2020" da

[26] "[…] *provisioning (food, water, fibre, fuel), regulating (climate, hydrological, purification), cultural (spiritual, recreational, como atrações turísticas), and supporting (sediment transport, nutrient cycling)*" (MILLENNIUM ECOSYSTEM ASSESSMENT, 2005, p. 100).

Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO, 2020), o consumo mundial de peixes e de frutos do mar *per capita* tem aumentado nas últimas décadas. Tanto por sua capacidade de fornecer alimentos, quanto pelo seu papel cultural para os seres humanos, os ecossistemas marinhos e costeiros são especialmente relevantes para a presente pesquisa, uma vez que, aqui, se estuda manifestações culturais centradas na comensalidade de seres marinhos.

Numa perspectiva mais global, o uso sustentável destes ambientes contribui para a proteção da biodiversidade e para a mitigação dos impactos das mudanças climáticas (GEO5, 2012, p. 100). A função regulatória do clima e das temperaturas globais exercida pelos ecossistemas marinhos parece ganhar destaque num mundo em que se convive com os recorrentes fenômenos de mudanças climáticas, sob o risco de elevação dos níveis dos mares e de erosões das faixas litorâneas. Nestes casos, a preservação dos ecossistemas costeiros, com suas dunas e vegetações também exerce um papel relevante de contenção de inundações e de erosões das faixas litorâneas. Percebe-se, portanto, que estes ecossistemas exercem funções que extrapolam o nosso antropocentrismo e que os chamados serviços ecossistêmicos estabelecem conexões entre as águas, a terra, a biodiversidade e a atmosfera, interconectando e sendo interconectados por diferentes atores que formam uma grande rede global.

Mas, se estes ecossistemas não são antropocêntricos (ou seja, não estão em função do ser humano), eles não são objetos manipuláveis e sim atores de sua própria história natural. Assim, na presente pesquisa, o ambiente natural, inclusive o ambiente marinho, é visto como mais um sujeito atuante no mundo. Bem como, o que se costuma chamar de serviços são, na verdade, suas ações no mundo, pois a natureza não se faz presente para satisfazer as necessidades humanas, e sim atua em prol de uma interconectividade global muito mais ampla do que o desejo de uma única espécie. Na perspectiva de Latour, estes ecossistemas são formados por diversos atores interconectados, mas também se constituiria como um ator em si. Esta lógica tanto vale para um ser vivo (como o ouriço-do-mar), como para um ecossistema (como o marinho).

Porém, o que acontece é que, mesmo quando se reconhece formalmente que um ser vivo ou que um ecossistema são usuários — tão legítimos quanto os seres humanos — de um componente do meio ambiente como a água, por exemplo, o ser humano ainda tende a se apropriar da natureza como um colonizador que se apropria de territórios antes pertencentes a seus povos originários — que, neste caso, o povo originário seria a própria natureza —, sem prever as graves

consequências desta apropriação, seguindo a lógica moderna e colocando em risco muitos ecossistemas interconectados do mundo (GEO5, 2012, p. 102).

Infelizmente, esta ainda é a visão hegemônica na contemporaneidade. Tanto que, nas últimas décadas, os impactos antrópicos — considerados de proporções geológicas — e as evidências das falhas da promessa mal cumprida pela modernidade de desatrelar o devir humano dos determinismos naturais deram origem a uma terminologia que abarca todo este complexo processo: o Antropoceno. Mesmo quando se assume que mudanças e mutações são elementos inerentes à lógica dos ecossistemas e que seus atores não-humanos atuam em relações de cooperação, de embate e de adaptação, as ações humanas deixam marcantes cicatrizes e rachaduras nesta lógica. Neste sentido, a autora Anna Tsing (2019) considera que se vive, na contemporaneidade, o surgimento de novas ecologias ferais, sendo que "*'feral' aqui se refere a reações não projetadas de não humanos às infraestruturas humanas"* (Tsing, 2019, p. 14). E estas reações tanto podem ser do enfraquecimento de uma espécie ou mesmo do seu fortalecimento, podendo causar desequilíbrios ou reequilíbrios ambientais nos dois cenários.

> Durante a maior parte dos últimos 12.000 anos — e nos contínuos arranjos ecológicos que Zachary Caple (2017) chama de "fragmentos do Holoceno" — os seres humanos dependeram dos efeitos ecologicamente benéficos da ação feroz, do recrescimento das florestas após o corte de árvores realizado pelos humanos ao apodrecimento de resíduos humanos em composto. O termo Antropoceno marca uma diferença: à medida que as infraestruturas industriais e imperiais se espalharam, os efeitos perigosos não projetados dispararam. Se somarmos os comportamentos ferais das coisas não vivas, do dióxido de carbono à radioatividade e ao lixo plástico, poderemos ver terra infundida nesse tipo de ferocidade perigosa. (Tsing, 2019, p. 14-15).

Mas o termo Antropoceno sofre severas críticas, pois apesar de ser portador de abusos e de promessas não comprimidas, ele se mantém atrelado à centralidade do lugar do ser humano no mundo, ao invés de reconhecer a heterogeneidade dos atores humanos e não humanos e de suas respectivas relações. Assim, a apropriação não é a única forma de se relacionar com o meio ambiente e existem exemplos em que se sobressai uma perspectiva de compartilhamento entre os atores presente. Os oceanos, mares e regiões costeiras formam um componente integrado e essencial para a permanência da vida no Planeta, o que torna urgente a implementação do uso sustentável de seus elementos e das práticas de conservação ambiental. Como um dos exemplos de respostas positivas por parte do ser humano, tem-se a criação e a gestão de zonas de proteção marinhas, com práticas de conservação da diversidade biológica e com práticas de usos

sustentáveis, como é observado na região costeira de *Carry-le-Rouet* (ver capítulo 3). Outro exemplo são as práticas de educação ambiental que visam sensibilizar tanto a população local quanto os trabalhadores ligados à natureza, como é o caso dos pescadores artesanais sensibilizados sobre a importância da proteção destes ecossistemas, o que pode levar a formação de defensores do meio ambiente. A presente pesquisa também pôde captar este cenário em que os pescadores abordados nas duas áreas de estudo declaram ter consciência sobre a importância de se preservar estes ecossistemas e suas espécies, afirmando que costumam denunciar as práticas prejudiciais na pesca e no manejo das zonas marinhas e costeiras. É interessante enfatizar também estes pescadores descrevem o estabelecimento de seus respectivos territórios marinhos através de uma lógica não-moderna, ao criar seus próprios pontos de referências e suas próprias coordenadas baseadas nos seus conhecimentos populares relacionados com a natureza, bem como ao perceber as mudanças dos ventos, do tempo e das dinâmicas das águas. Esta experiência pode ser interpretada como uma escuta à natureza, contribuindo para a sua preservação. Em oposição à lógica moderna, aqui se tem respostas positivas vindas do ser humano para com a natureza, fortalecendo a constituição de uma diplomacia entre o ser humano e o meio ambiente, em outras palavras, entre a cultura e a natureza.

Esta lógica diplomática não-moderna nos remete a nossos vínculos de pertencimento e às respostas mútuas que conectam as sociedades humanas a processos criados por uma diversidade de atores tão complexos quanto imprevisíveis. Ao perseguir estes processos, a lógica não-moderna faz rupturas necessárias com a lógica moderna e reconhece que os ecossistemas não são estáveis, nem infinitos, muito menos exteriores a nós. E isto explica por que a terminologia "transição ecológica" tem ganhado destaque como uma resposta adequada, por sua polissemia e fluidez, bem como por indicar uma mudança de orientação, uma descontinuidade (Hess e Bourg, 2016) e uma ruptura com a lógica hegemônica.

São nos territórios fronteiriços das regiões costeiras que, historicamente, muitos povoamentos se estabelecem e se transformam em grandes cidades, pois estas regiões são consideradas terrenos férteis para a produção material e imaterial das populações humanas – ou seja, para a prática de pesca artesanal e da agricultura de subsistência, bem como para o surgimento de simbolismos vinculados às águas e aos seres que nelas habitam. Os ecossistemas costeiros merecem destaque nesta pesquisa, não só porque constituem o ambiente biofísico onde as festividades ocorrem, mas porque por representarem, simbolicamente, o encontro entre os

territórios terrestres e marinhos e porque se caracterizam pelo seu dinamismo, pela instabilidade e pela impermanência. As paisagens costeiras costumam ser desenhadas e redesenhadas pelas correntes marinhas, pelo transporte de sedimentos, pelos ventos, pelos rios e pela presença dos seres humanos. A presente pesquisa acredita que é nas margens que as trocas entre os diferentes atores acontecem, que é nas fronteiras entre os territórios marinhos e terrestres que suas conexões são estabelecidas. E é sobre estas trocas, impermanências, imprevisibilidades e, finalmente, sobre o reconhecimento dos fios de vida existentes no mundo que vai se tomar de empréstimo o pensamento de Tim Ingold (2012) a seguir.

O Degelo do Objeto de Ingold

Tecendo a Manhã
Um galo sozinho não tece uma manhã:
ele precisará sempre de outros galos.
De um que apanhe esse grito que ele
e o lance a outro; de um outro galo
que apanhe o grito de um galo antes
e o lance a outro; e de outros galos
que com muitos outros galos se cruzem
os fios de sol de seus gritos de galo,
para que a manhã, desde uma teia tênue,
se vá tecendo, entre todos os galos.

E se encorpando em tela, entre todos,
se erguendo tenda, onde entrem todos,
se entretendendo para todos, no toldo
(a manhã) que plana livre de armação.
A manhã, toldo de um tecido tão aéreo
que, tecido, se eleva por si: luz balão.

João Cabral de Melo Neto[27]

Não obstante as indiscutíveis contribuições de Latour para a leitura de um mundo não-moderno, seu pensamento ainda se atém a algumas categorias, tais como a agência e as conexões entre atores que foram superadas ou revisadas por outros autores. Por isso, ao se profundar no debate sobre os objetos e as coisas, o presente capítulo segue agora o caminho de Tim Ingold (2012), autor que questiona a visão que se costuma ter dos objetos de uma maneira isolada, inerte

[27] MELO NETO, J. C. de. "A educação pela pedra". In: Poesias Completas. Rio de Janeiro, Ed. Sabiá, p. 7-47; (1968).

ou imune ao mundo à sua volta, afirmando, em contrapartida, que a sua própria existência os torna "coisas".

Para entender o processo de transformação dos objetos em coisas, é preciso entender que a visão predominante sobre o mundo é uma herança do pensamento de Aristóteles sobre o "*hyle* e *morphé*", ou seja, sobre "a matéria e a forma". Neste pensamento, o estado da matéria — ou a sua forma observável — é o produto da agência de um sujeito sobre a matéria inerte e passiva. Ingold discorda desta visão e reivindica uma ontologia voltada para os processos de formação e de transformação dos materiais, que seriam fluidos, restaurando a vida que foi retirada do mundo pelas teorias até então disseminadas. Segundo o próprio Ingold:

> Meu objetivo final [...] é derrubar o próprio modelo [hilemórfico], e substituí-lo por uma ontologia que dê primazia aos processos de formação ao invés do produto final, e aos fluxos e transformações dos materiais ao invés dos estados da matéria. [...] Em poucas palavras, meu objetivo é restaurar a vida num mundo que tem sido efetivamente morto nas palavras de teóricos." (INGOLD, 2012, p. 26).

Segundo Klee (1973, p. 269), "*forma é o fim, a morte, [mas] dar forma é movimento. Dar forma é vida*"[28]. Assim, delimitar os elementos que compõem o mundo pelas suas formas é reconhecer seu fim imutável, sua morte ontológica, pois tudo que é vivo é necessariamente dinâmico, mesmo que pareça estar estático. Neste pensamento, a forma de um objeto qualquer, considerada como acabada pelo olhar efêmero de um observador mais descuidado, simbolizaria o fim daquele objeto, portanto sua morte. Mas este objeto se transforma em coisa e a morte vira vida quando se troca a perspectiva da finitude estática pelo contínuo processo de ação, de crescimento e de movimento das coisas a nossa volta, pois tudo que é vivo, move.

Para esta mudança de perspectiva, Ingold sugere a observação da semente e da planta. Quando se percebe a forma da semente como um ponto finalizado ou finito, omite-se a energia do crescimento da planta já latente na semente. Ou seja, não só a planta não existiria sem a semente, mas a própria semente já possui dentro de si a planta, como o ponto já possui a linha em movimento enquanto seu próprio devir. Então, a semente nem é somente um ponto, tampouco é estática, nem está acabada. Assim, no lugar de "formas" se deve falar de "forças".

Ainda na reflexão sobre objetos e coisas, Ingold (2012) usa a metáfora em que compara

[28] "*Form is the end, death […] form-giving is movement, action. Form-giving is life*" (KLEE, 1973, p. 269).

um quarto vazio ao "ambiente aberto" de James Gibson (1979). Assim como um quarto totalmente desprovido de mobília — contendo apenas paredes, chão e teto — não teria muita utilidade no que concerne às atividades humanas, para Gibson, o Planeta contendo apenas terra e céu não seria um lugar habitável, precisando ser "mobiliado" por seus objetos. Mas, Ingold (2012) declara se contrapor à ideia de Gibson (1979) sobre a impossibilidade de se habitar o "ambiente aberto". Gibson afirma que a percepção dos objetos se dá pela sua superfície onde acontece a clara separação entre a solidez da matéria e a volatidade do meio que o cerca, em outras palavras, que a percepção dos objetos se dá pela capacidade que eles têm de se distinguir do seu meio. E ele estende esta mesma lógica para falar da distinção entre a terra enquanto substância e o céu como meio volátil. Já Ingold defende que o mundo aberto pela interface entre o céu e a terra é o lugar de mútua permeabilidade e conectividade, propício para a proliferação da vida e, logo, para o "habitar".

No degelo da imagem do objeto inerte e passivo, Ingold se pergunta se a árvore poderia ser considerada como um objeto, questionando quais seriam seus limites definidores ou quais seriam as superfícies fronteiriças entre ela o mundo. Para tentar responder este questionamento, experimenta-se retirar uma parte deste todo — por exemplo, uma casca desta árvore — e, assim, é possível observar a existência de espécies que habitam naquela casca. Aqui, vale refazer a pergunta, questionando-se se estas espécies fariam parte da árvore ou se estariam do lado de "fora" deste objeto. E se acrescentarmos os efeitos dos ventos e das chuvas sobre a formação da árvore, eles seriam também definidos como árvores? Quais são os limites de um objeto a outro se suas superfícies se entrelaçam e se influenciam mutuamente? Sobre os efeitos do vento na formação das árvores, por exemplo, Ingold questiona se elas não deveriam ser nominadas de "árvores-no-ar" e, seguindo a mesma lógica, se as pedras que sofrem as intervenções de uma corrente de água não deveriam ser chamadas de "pedras-na-água" ou se as nuvens não poderiam ser consideradas como o "céu-em-formação" (Ingold, 2007a). Assim entendida, a árvore passa da categoria de objeto para a de coisa, por ser constituída de um agregado de fios vitais.

Quanto aos ambientes artificialmente criados, observa-se que eles sofrem constantes intervenções, humanas e não-humanas e, assim como a árvore, podem ser experimentados não enquanto objetos, mas enquanto coisas. Nesta perspectiva, habitar uma casa implicaria em entendê-la como uma reunião de vidas e de receber o convite para participar de sua própria coisificação ou "thinging", nos termos de Heidegger (1971). Portanto, "*habitar o mundo* [não é

observá-lo de fora, até porque não existe lado de fora, mas] *ao contrário, é se juntar ao processo de formação*" (INGOLD, 2012, p. 31). Em outra passagem, Ingold afirma que *"a coisa, por sua vez, é um "acontecer", ou melhor, um lugar onde vários aconteceres se entrelaçam. Observar uma coisa não é ser trancado do lado de fora, mas ser convidado para a reunião. Nós participamos, colocou Heidegger enigmaticamente, na coisificação da coisa em um mundo que mundifica"* (INGOLD, 2012, p. 29).

Assim, o autor conclui que a coisa deveria ser definida como um "parlamento de fios" (Ingold, 2007b, p.5). Nesta perspectiva, a coisa se liberta da concepção de fronteiras fechadas dos objetos, bem como de seu papel predefinido no mundo que a cerca para estabelecer um diálogo dialético e fluido com as outras coisas e com o meio que a cerca. Para tanto, a coisa, enquanto "parlamento de fios", é entendida como "*um nó cujos fios constituintes, longe de estarem nele contidos, deixam rastros e são capturados por outros fios noutros nós. Numa palavra, as coisas vazam, sempre transbordando das superfícies que se formam temporariamente em torno delas*" (INGOLD, 2012, p. 29).

Outra metáfora utilizada por Ingold foi a da pipa. Ao construir uma pipa num ambiente fechado, observa-se que ela ainda aparenta ser um objeto, mas ao levá-la para um ambiente aberto, observa-se que ela ganha movimento independentemente do desejo de quem a segura, pois reage ao vento e se torna uma "pipa-no-ar". Ingold argumenta que as discussões teóricas sobre sujeito e objeto costumam retirar sua vida para depois lhe conceder a agência, porém pensar o objeto de uma forma estática e inerte é esquecer, metaforicamente, que a pipa é, por excelência, uma "pipa-no-ar". "*Com efeito, tomar a vida de coisas pela agência de objetos é realizar uma dupla redução: de coisas a objetos, e de vida a agência. A fonte dessa lógica redutivista é, acredito, o modelo hilemórfico"* (INGOLD, 2012, p. 34).

Portanto, este reducionismo é uma herança do modelo de pensamento hilemórfico que cria os muros que separam, de um lado, uma materialidade bruta e amorfa dos objetos componentes do mundo e do outro a agência dos seres humanos que serão os únicos capazes de lhe conceder uma forma e um sentido específico. Segundo Ingold, este pensamento se tornou transversal nos debates sobre a cultura material, pois a matéria esperaria passivamente pela agência concedida por um agente para ganhar, finalmente, uma forma cultural, sem fluxos e sem vida inicial. Segundo Deleuze e Guattari (2004, p. 451), no lugar desta materialidade dura, amorfa e passiva, deve-se

pensar numa matéria-fluxo que vaza pelas superfícies e que deve ser seguida ao invés de contida.

> Seguir esses materiais é entrar num mundo, por assim dizer, em fervura constante. No lugar de compará-lo a um grande museu ou loja de departamentos nos quais os objetos encontram-se dispostos de acordo com seus atributos ou origem, seria melhor imaginar o mundo como *uma grande cozinha*, bem abastecida com ingredientes de todo tipo (INGOLD, 2012, p. 35, grifo nosso).

Segundo Ingold, a cozinha seria uma boa metáfora para iniciar o debate sobre a natureza do mundo, já que nela os ingredientes podem ser misturados e combinados, gerando novos materiais a partir de um processo de transmutação ilimitado. Nesta metáfora, ao se olhar para uma cozinha repleta de ingredientes, de instrumentais culinários e, levando em conta a existência de diferentes técnicas de preparo de alimentos, o observador percebe que os materiais têm uma genuína tendência anárquica, apontando para um mundo de diversas possibilidades. Diante disto, cabe ao alquimista gastronômico, no lugar de conter os materiais, seguir os fluxos dos ingredientes disponíveis, combinando-os em forma de receitas harmoniosas a seu paladar[29].

Segundo Ingold, a arte e a cultura material devem ser forjadas por um outro tipo de criatividade. Normalmente, a criatividade é entendida a partir de um movimento "para trás", que consiste em refazer o caminho de um objeto finalizado até as intenções da mente de seu agente. No seu lugar, Ingold propõe a criatividade "para frente", ou seja, uma reunião improvisada com processos formativos, que por sua vez seguiria os fluxos e forças das coisas. Enquanto a criatividade "para trás" requer "interação" entre sujeito e objeto, aquela criatividade concebida "para frente" requer "itineração" (Deleuze e Guattari, 2004, p. 410) e "improvisação" (Ingold e Hallam, 2007, p. 3).

> Improvisar é seguir os modos do mundo à medida que eles se desenrolam, e não conectar, em retrospecto, uma série de pontos já percorridos. [...] A vida, para Deleuze e Guattari, se desenrola ao longo dessas linhas-fios; eles a chamam de 'linha de fuga', e por vezes 'linhas de devir'. [...] A vida está sempre em aberto; seu impulso não é alcançar um fim, mas continuar seguindo em frente. A planta, o músico ou o pintor, ao seguirem em frente, 'arriscam uma improvisação' (DELEUZE; GUATTARI, 2004, p. 343). [...] A coisa, todavia, não é só um fio, mas um certo agregar de fios da vida (INGOLD, 2012, p. 38).

Nesta perspectiva, um ponto e uma semente dão origem, respectivamente, a uma linha em movimento e a uma planta em desenvolvimento e eles não ligam necessariamente uma coisa à

[29] Aqui, é preciso reconhecer a pertinência desta perspectiva teórica (em que o mundo é concebido como uma cozinha e que as relações serão intermediadas pela potencialidade dos ingredientes e pela sua palatabilidade) para uma pesquisa consagrada à festividades que celebram a comensalidade dos ouriços-do-mar.

outra. Eles próprios são as coisas em movimento que formam um traçado mutante. Nas palavras de Heidegger (1971, p. 176), a terra é "*o detentor servente, florido e frutífero, dispersando-se em rocha e água, erguendo-se em planta e animal*" e o céu é "*o caminho abobadado do sol, o curso das mudanças lunares, o brilho itinerante das estrelas, as estações sazonais e suas mudanças, a luz e o crepúsculo do dia, a escuridão e o brilho da noite, a bonança e a não bonança do clima, as nuvens flutuantes e o azul profundo do éter*"[30]. Com toda esta descrição poética,

> no lugar dos substantivos de Gibson que denotam itens de mobiliário, a descrição de Heidegger se vale de verbos de crescimento e movimento. No "erguer-se" da terra, coloca ele, na descarga irreprimível de substância através das superfícies porosas de formas emergentes, encontramos a essência da vida. As coisas estão vivas, como já notei, porque elas vazam. (INGOLD, 2012, p. 32).

"*A sociedade moderna, é claro, tem aversão ao caos*" (*Ibidem*, p. 36) e resiste ao modelo não-moderno. Ela tenta conter e ordenar o mundo à sua volta, mas a vida se mantém através das trocas que acontecem em suas superfícies e por isso transborda. Segundo Ingold (*Ibidem*, p. 37), de uma maneira geral, as tentativas de bloqueio deste vazamento da vida se mostram parciais ou provisórias. Para reforçar esta ideia, o autor sugere a experiência de abandonar qualquer estrutura, mesmo que artificialmente construída, e observar a vida transbordando pelas suas superfícies.

Neste mesmo sentido, Hägerstrand (1976, p. 332) considera que a textura do mundo seria constituída por uma *"grande tapeçaria da Natureza tecida pela história*"[31], sem que exista lado de dentro ou de fora, tampouco composta por pontos interconectados e sim por linhas entrelaçadas. O que Ingold chama de malha ou "meshwork" não é constituída como um ponto ligado ao outro, mas como intermediações múltiplas e concomitantes. Para tanto, Ingold distingue as linhas de conexão da rede e as linhas de fluxo da malha. Considera-se, inclusive, a possibilidade de ter havido uma falha na tradução do "ator-rede" de Latour da língua francesa para a inglesa, pois "*réseau pode se referir tanto a rede (network) como a tecer (netting)*" (INGOLD, 2012, p. 40) e a segunda tradução teria dado um outro significado à categoria ator-rede, mais similar à concepção de malha defendida por Ingold. Assim, o mundo visto como uma malha nos remete à metáfora dos fios da teia de uma aranha (Ingold, 2008) que não se restringem a conectar uma coisa à outra.

---

[30] "*Earth is the building bearer, nourishing with its fruits, tending water and rock, plant and animal". […] The sky is the sun's path, the course of the moon, the glitter of the stars, the year's seasons, the light and dusk of day, the gloom and glow of night, the clemency and inclemency of the weather, the drifting clouds and blue depth of the ether*" (HEIDEGGER, 1971, p. 176).

[31] "[…] *the big tapestry of Nature which history is weaving*" (HÄGERSTRAND, 1976, p. 332).

> Os fios de uma teia de aranha não conectam pontos ou ligam coisas. Eles são tecidos a partir de materiais exsudados pelo corpo da aranha, e são dispostos segundo seus movimentos. Nesse sentido, eles são extensões do próprio ser da aranha à medida que ela vai trilhando o ambiente (Ingold, 2008, p. 210-211). Eles são as linhas ao logo das quais a aranha vive, e conduzem sua percepção e ação no mundo (INGOLD, 2012, p. 40).

Segundo Ingold, os fios são uma extensão do próprio corpo da aranha e possibilita o estabelecimento das relações, não "entre", mas "ao longo" dos fios. Portanto, com todo este pensamento supracitado, Ingold pretende reforçar que o ponto mais relevante em todo este debate é o reconhecimento do caráter fluido dos processos vitais.

Uma tapeçaria chamada paisagem

É neste mundo, neste ambiente aberto de possibilidades e fértil em multiplicidade segundo a perspectiva pós-moderna, que as Festas da Ouriçada ganham vida. Estas festividades parecem servir para a satisfação das necessidades e dos interesses humanos, especialmente a busca pela sociabilidade e pela convivialidade entre os indivíduos desta espécie, mas também servem para o desfrute de se estar numa paisagem litorânea, ao ar livre, sob a forte luz do sol e sob o céu azul ou, nos termos de Heidegger (1971), entre a terra florida e frutífera que se ergue em planta e animal e um céu formado pelo caminho abobadado do sol, pelas estações do ano e suas transformações ambientais e climáticas, pelas nuvens flutuantes e o azul profundo do éter. Em outras palavras, as festas se colocam num mundo, mais especificamente num lugar composto por elementos heterogêneos que formam uma paisagem, que pode ser mais natural — como acontece na ilha inabitada de Cocaia (Suape, PE) — ou mais urbanizada – como acontece na orla de *Carry-le-Rouet* (*Bouches-du-Rhône*). Porém, é preciso reconhecer que, nestes casos em estudo, estas duas paisagens litorâneas distintas sofrem uma sobreposição de paisagens festivas – que, por sua vez, são efêmeras, construídas coletivamente e capazes de transformar seus espaços biofísicos ao preenchê-los com seres humanos, com seres não-humanos, com infraestruturas artificiais, com simbolismos, com cores, cheiros e sabores.

Assim, faz-se necessário colocar estas festividades no mundo e discutir a noção de paisagem parece inescapável. Na cultura greco-romana, a natureza ideal era constituída por costas marinhas, planícies férteis, encostas e colinas. Segundo Lepart (2013, p. 32), este termo

"paisagem" passou para o domínio artístico e estético no século XV, destacando-se em pinturas que retratavam diferentes tipos de paisagens. Até o século XVIII, os europeus enquadravam como paisagem os espaços — com suas respectivas representações — relacionados com a natureza fértil, cultivada e domesticada do campo. No século XIX, a paisagem migrou para o domínio da exploração, quando muitos profissionais — sobretudo aqueles de origem europeia — partiram para terras estrangeira a fim de entender como funcionam as paisagens longínquas e exóticas. A partir deste período, consolida-se uma visão em que a paisagem é apreendida como um objeto, a partir de uma perspectiva dualista que a contrapõe ao sujeito humano. A partir desta concepção da paisagem como objeto, surgem definições de paisagem centralizada nas suas possíveis representações sociais. Posteriormente, a paisagem passa a ser apreendida enquanto a partir de uma composição entre um objeto paisagístico e a maneira de representá-lo, ou ainda, entre a maneira de interagir com a paisagem e a maneira de percebê-la (Tricaud, 2013).

Segundo Morin (2005), durante este período moderno, reina o princípio de simplificação e do isolamento das coisas de seus ambientes e de seus observadores. Assim, é interessante ressaltar que a maioria das paisagens apresentam marcas das ações humanas, mesmo quando se tenta isolar o conceito de paisagem natural do contato antrópico. "*Uma paisagem é, portanto, um lugar que interage com as atividades humanas*" [32] (TRICAUD, 2013, p. 20) e, se ainda não foi tocada pelas práticas humanas, ela já foi tocada pelo imaginário e pelas representações sociais, "*o que lhes confere uma dimensão cultural inegável*" (LUGINBÜHL, 2013, p. 28-29), reforçando a consolidação de uma sociedade de simulacros (BAUDRILLARD, 1992).

> o significado das coisas é dado antes da observação ou mais exatamente antes da apresentação das coisas. Quão verdadeira é esta observação de Labrot, que disse que 'a paisagem é o domínio da metafísica e não o domínio da física' (morte da paisagem, p. 133). [...] Essa 'metafísica' nada mais é do que a natureza e a cultura produzida em relação a um lugar. [33] (RAFFESTIN, 1986, p. 13-14).

Segundo Bertrand (1978, p. 250), "*[...] a paisagem está intrinsecamente ligada à ideia de qualidade que se expressa a partir de um sistema de valores sociais (embora alguns de seus*

[32] « *Un paysage, c'est donc un lieu qui a des interactions avec les activités humaines* » (TRICAUD, 2013, p. 20).
[33] « *La signification des choses est donnée avant l'observation ou plus exactement avant la présentation des choses. Combien juste est cette remarque de Labrot qui a dit que 'le paysage est du domaine de la métaphysique et non du domaine de la physique' (mort du paysage, p. 133). […] Cette 'métaphysique' n'est rien d'autre que la nature et la culture produites à propos d'un lieu.* » (RAFFESTIN, 1986, p. 13-14).

componentes sejam quantificáveis)" [34]. Isto pode ser interpretado como uma contaminação da cultura na natureza pela introdução da paisagem no imaginário. Segundo Raffestin (1986, p. 15), "*nossa percepção da natureza e da cultura de um lugar é sempre mediada por uma operação estética cujo resultado se origina em nosso sistema de referência*" [35]. Logo, antes mesmo de se encontrar a paisagem real, ela já foi habitada pelo imaginário humano e já foi transformada por determinadas representações sociais. E quando, finalmente, ocorre a apresentação da paisagem real, os seres humanos já estão contaminados por uma representação criada em seu imaginário, de acordo com sua própria historicidade e expectativas, resultando numa miopia que distorce o real ao mesclá-lo com o imaginário. Assim, a paisagem

> [...] é imediatamente, senão previamente, decifrada, filtrada, condicionada pela memória individual e coletiva. O desenvolvimento de meios audiovisuais de divulgação acelerou muito este processo. O contato com o terreno é sem dúvida indispensável para desencadear o processo paisagístico, mas não é essencial para a produção final da imagem. [36] (BERTRAND, 1978, p. 256).

Aqui, é importante acentuar que este sistema produzido pela cultura e que se debruça sobre a paisagem (envolvendo imaginários, representações sociais, valores culturais e patrimônios) é tão heterogêneo e complexo quanto a própria paisagem. Ainda segundo Bertrand (1978, p. 255), o indivíduo que observa a paisagem está inserido num "*sistema histórico-cultural e socioeconômico que canaliza suas interpretações da paisagem. É preciso reconhecer uma produção social da paisagem diversa e contraditória (cenários), pois todas as categorias sociais não têm o mesmo acesso cultural e material à paisagem.*" [37]. Assim, deve-se considerar a complexidade da rede de atores – que também pode ser considerada um ator por si mesma — que é formada pelos distintos sistemas culturais, com suas desigualdades sociais, diferenças culturais e desequilíbrios de poderes. Estas interrelações entre os humanos e a paisagem também são produzidas e difundidas segundo valores culturais hegemônicos inscritos por modelos culturais e econômicos dominantes.

---

[34] « *[...] le paysage est intrinsèquement lié à l'idée de qualité qui s'exprime à partir d'un système de valeur social (bien que certains de ses composants soient quantifiables),* » (BERTRAND, 1978, p. 250).
[35] « *Notre perception de la nature et de la culture d'un lieu est toujours mediatisee par une operation esthetique dont le denouement prend naissance a l'interieur de notre systeme de reference.* » (RAFFESTIN, 1986, p. 15).
[36] « *[...] un paysage [...] est immédiatement, sinon préalablement, décrypté, filtré, conditionné par la mémoire individuelle et collective. Le développement des moyens de diffusion audio-visuels a fortement accéléré ce processus. Le contact avec le terrain est sans doute indispensable au déclenchement du processus paysager, mais il n'est pas essentiel dans la production finale de l'image.* » (BERTRAND, 1978, p. 256).
[37] « *L'observateur individuel participe d'un système historico-culturel et socio-économique qui canalise ses interprétations paysagères. Il faut reconnaître une production sociale du paysage qui est diverse et contradictoire (scénarios), car toutes les catégories sociales n'ont pas le même accès culturel et matériel au paysage.* » (BERTRAND, 1978, p. 255).

Assim, Bertrand (1978) considera que a paisagem vai além do que se vê, ela está relacionada aos saberes locais, às práticas sociais, mas também às relações de forças e os projetos ideológico-culturais. Segundo Bertrand (1978, p. 246), "*a paisagem é um objeto socializado, uma imagem, que só existe através do fenômeno fisiológico da percepção e de uma interpretação sociopsicológica. Silvicultores e pastores vivem duas imagens diferentes, senão contraditórias, da mesma floresta*". Tais imagens sociais da paisagem são produzidas de acordo com o olhar do observador, tendo uma centralidade variável de acordo com as práticas sociais em jogo. Neste sentido, pode-se considerar que os diferentes atores envolvidos nas paisagens festivas em estudo — tais como pescadores, comerciantes, gestores públicos e turistas — constroem imagens diferentes sob o mesmo espaço biofísico litorâneo, por exemplo. Gignoux et. al. (2011) estabelece relações entre as definições de ecossistema e de paisagem, considerando que esta última é definida por um determinado ator de acordo com os usos ou os objetivos direcionados a ela. Segundo SAYER et. al. (2013, p. 8350), esta arena em que se constrói o conceito da paisagem é constituída por "*entidades, incluindo humanos, interagem de acordo com regras (físicas, biológicas e sociais) que determinam seus relacionamentos*". Os autores também afirmam que, segundo Farina (2000), a paisagem é definida por conceitos amplos e dinâmicos e não simplesmente pelo espaço biofísico.

Por outro lado, a paisagem tanto é percebida segundo o ambiente biofísico no qual uma determinada cultura está inserida quanto segundo a maneira como esta mesma cultura dá valor a este ambiente. Segundo Tricaud (2013), por exemplo, a noção de paisagem defendida por Augustin Berque — a qual a relação com a natureza deve passar por diferentes formas de representação da paisagem na arte ou na literatura — surgiu em sociedades que atingiram um grau elevado de manejo de territórios, seja em decorrência de práticas agrícolas ou de processos de urbanização. Segundo esta abordagem, os componentes da paisagem, tais como os conteúdos materiais (como topográficos, climáticos, pedológicos, florísticos, dentre outros) e as significações culturais (como espaços socializados, dominados por uma determinada prática humana e permeados por distintos simbolismos) são definidos pela sociedade envolvida neste processo (Bertrand, 1978). Mas, Tricaud (2013) também utiliza o exemplo destacado por Philippe Descola, em que povos indígenas que jamais viram o horizonte não tem a mesma percepção de paisagem daqueles que a concebem como um plano amplo e sucessivo (predominante na composição da paisagem daqueles que produzem suas práticas vinculadas ao ambiente marinho, para aproximar este exemplo aos casos desta pesquisa). Aqui, vale destacar que a paisagem de uma floresta é diferente de uma paisagem

litorânea, por exemplo, e cada sociedade vai definir a paisagem de acordo com suas referências, suas historicidades, seus valores, suas práticas, mas também de acordo com as interrelações estabelecidas entre a cultura e a natureza.

Segundo a definição da Convenção Europeia da Paisagem (em francês, *Convention Européenne du Paysage*, 2000), a paisagem se refere a "*uma parte do território, tal como é apreendida pela população, cujo caráter resulta da interação de fatores naturais e/ou humanos e de suas interrelações*". Nesta definição, os elementos constituintes da paisagem — sejam os processos biofísicos ou os processos sociais — são analisados de forma simétrica, como sugerida por Latour (1994), pois suas complexas interrelações "*intervêm na formação das paisagens por meio de ciclos de retroalimentação ou de* feedback" (LUGINBÜHL, 2013, p. 28). Em outras palavras, se por um lado as ações humanas têm o poder de modificar as estruturas biofísicas da paisagem, por outro lado as mudanças no campo biofísico — sejam resultantes de fenômenos naturais ou de impactos antrópicos — também atuam sobre as vidas humanas, que se transformam e se adaptam à tais mudanças.

Se a supremacia dos valores culturais induz o ser humano ao erro de não considerar os valores da "natureza pela natureza" de forma intrínseca, esta supremacia da cultura sobre a natureza, defendida pela lógica moderna, também falha ao subestimar a materialidade da natureza na paisagem. Os seres humanos costumam atuar sobre a paisagem a partir de sua própria historicidade, de seu imaginário e de suas representações, e não a partir de uma realidade inescapável da paisagem, neste caso da materialidade da paisagem. Segundo Bertrand (1978, p. 246), a paisagem é "*uma estrutura natural, concreta e 'objetiva'*"[38] que existe independentemente do observador. Aqui, vale lembrar que, por mais urbanizada que seja, toda paisagem tem por base a materialidade da natureza e é constantemente influenciada pelas interações entre a cultura e a natureza. Assim, é difícil não reconhecer a influência que a paisagem exerce sobre a sociedade humana.

> Na base da paisagem, uma porção do espaço material existe como uma estrutura e sistema ecológico, portanto, independentemente da percepção. Materialidade preexistente que enraíza a paisagem no espaço e determina um envelope e um conteúdo comuns a todas as representações paisagísticas desta porção do espaço. A percepção direta de um espaço, que permite a representação da paisagem, deve ser inserida em um processo mais complexo do tipo dialético que vincula o

[38] « […] *une structure naturelle, concrète et 'objective'* » (BERTRAND, 1978, p. 246)

> observador ao espaço e vice-versa.[39] (BERTRAND, 1978, p. 255).

Segundo Y. Lacoste (1986, p. 17), "*a paisagem, ao contrário do mapa, caracteriza-se fundamentalmente pelo deslizamento das escalas e por espaços mascarados que variam de acordo com os diferentes pontos de observação*"[40]. O autor se refere a espaços mascarados, pois o observador de uma determinada paisagem, a partir de um ponto de referência, é incapaz de apreender a paisagem em sua totalidade. Assim *"propor uma definição, sempre mutiladora, seria, em todo caso, prematuro*"[41] (BERTRAND, 1978, p. 255), bem como, toda tentativa de divisão de suas partes, para melhor analisá-la, cairia num reducionismo epistemológico. Portanto, para escapar da racionalidade linear, a paisagem, segundo Bertrand (1978), deixa de ser considerada majoritariamente vinculada a percepção (limitando-se ao espaço percebido e vivido), passando a ser apreendida tanto como objeto quanto como sujeito. E, portanto,

> No plano epistemológico geral, comenta S. Moscovici, o sujeito e o objeto não são mais entidades dadas que se constituem por si mesmas, mas produtos da experiência e da teoria que os definem um pelo outro; eles são formados um pelo outro e saem transformados de seu encontro. [...] No entanto, é necessário dar-lhe um novo sentido: o sentido de uma afirmação simultânea do sujeito e do objeto — em vez da negação do sujeito pelo objeto e vice-versa — o sentido de uma relação mutante de pesos respectivos, de acordo com a escala e o caráter da realidade a ser compreendida, a precisão das verdades a serem obtidas.[42] (BERTRAND, 1978, p. 248).

Assim, a paisagem é complexa, pois é ao mesmo tempo "*social e cultural, subjetiva e objetiva, espacial e temporal, produção material e cultural, real e simbólica*" (BERTRAND, 1978, p. 249). Assim, todas as tentativas de conceituação da paisagem — aqui, entendida como uma rede de atores, que também é concebida como um ator em si e que é composta por diversos elementos heterogêneos, complexos e dinâmicos — se assemelham mais a uma contenção da vida

---

[39] « *A la base du paysage, une portion d'espace matériel existe en tant que structure et système écologique, donc indépendamment de la perception. Matérialité préalable qui enracine le paysage dans l'espace et détermine une enveloppe et un contenu communs à toutes les représentations paysagères de cette portion d'espace. La perception directe d'un espace, qui permet la représentation du paysage doit être resituée dans un processus plus complexe de type dialectique qui lie l'observateur à l'espace et inversement.* » (BERTRAND, 1978, p. 255).

[40] « […] *le paysage, à la différence de la carte, se caractérise fondamentalement par le glissement d'echelles et par des espaces masqués qui varient selon les différents points d'observation*. » (LACOSTE, 1986, p. 17).

[41] « *Proposer une définition, toujours mutilante, serait, de toute façon, prématuré.* » (BERTRAND, 1978, p. 255).

[42] "*Appréhender la relation objet-sujet dans un mouvement dialectique. « Sur le plan épistémologique général, remarque S. Moscovici, le sujet et l'objet ne sont plus des entités données qui se constituent chacune de son côté, mais des produits de l'expérience et de la théorie qui les définissent l'un par l'autre ; ils se forment l'un par l'autre et sortent transformés de leur rencontre. […] Cependant, il convient d'en donner un sens nouveau : le sens d'une affirmation simultanée du sujet et de l'objet — au lieu de la négation du sujet par l'objet et vice-versa — le sens d'une relation changeante des poids respectifs, suivant l'échelle et le caractère de la réalité à comprendre, la précision des vérités à obtenir.* » (BERTRAND, 1978, p. 248).

da paisagem do que de sua libertação. A paisagem não é um objeto, mas um processo polissêmico de mutação constante; é produto e produtora de sua própria historicidade; e, numa certa medida, ume entidade autônoma. Portanto, o ambiente influencia a sociedade, e não apenas o inverso, pois a paisagem se dá como uma forma de relação de trocas e de comunicação não-verbal. A paisagem é dialógica e cada paisagem vai ter uma linguagem própria e um conjunto de valores intrínsecos e específicos, mesmo que o ser humano não os decifre com precisão, mesmo que ele não entenda suas mensagens enviadas. Neste sentido, admite-se a agência da natureza estabelecendo uma simetria. Também é preciso reconhecer a heterogeneidade destes atores, uma vez que o tempo das ações dos processos biofísicos e a dinâmica da natureza são bem distintos do tempo e da dinâmica das ações humanas. Portanto, pode-se considerar que, em se tratando de paisagem, nada muda ao mesmo tempo, tampouco na mesma direção e velocidade, cada elementos ou conjunto de elementos mudará de uma forma específica.

Portanto, a paisagem é constituída por vários elementos complexos e dinâmicos, que se relacionam e se modificam constantemente. Assim, a terra se modifica ao longo de sua relação com a atmosfera, bem como o mar se modifica ao encontrar a terra, a atmosfera e os seres humanos, como acontece na formação da paisagem festiva, aqui em estudo, já que estas festas são práticas humanas realizadas em paisagens litorâneas. Vale lembrar que é nas superfícies que as trocas ocorrem e a paisagem é repleta de superfícies, encontros e trocas, especialmente as paisagens litorâneas, caracterizadas pelo encontro entre a terra, a água, o ar e pela intensa presença humana.

Esta malha de fios vitais, para usar os termos de Ingold (2012), que compõem a paisagem nem sempre é formada por uma tapeçaria harmoniosa, como já se pode antever. Se os imaginários e as representações consolidadas pela cultura sofrem com as diferenças e desigualdades presentes nos grupos humanos, a relação entre a cultura e a natureza também é entrelaçada por ações e interesses desiguais dos elementos naturais. Alguns elementos não-humanos como os geomorfológicos atuam imprimindo transformações bem profundas, enquanto muitos seres não-humanos da paisagem — muitas vezes pouco evidentes, como algumas plantas, animais e fungos — farão diferentes usos dos espaços biofísicos da paisagem, imprimindo diferentes marcas na sua materialidade.

Para esta discussão, é interessante observar que, segundo Lepart (2013, p. 32), os primeiros usos da palavra paisagem – referindo-se ao termo *landschaft* em alemão que foi usado por volta

do ano mil — estão relacionados com ambientes de encontro entre a terra e a água, com fortes influências de elementos marinhos. A linearidade do horizonte presente na paisagem marinha parece esconder a complexidade destes ambientes biofísicos, seja na perspectiva da natureza — referindo-se, por exemplo, à dinâmica dos movimentos das ondas e das marés ou à amplitude da biodiversidade marinha e estuarina — seja na perspectiva da cultura, pois as regiões costeiras são caracterizadas pela instabilidade e por serem de difícil domínio por parte do ser humano[43]. Assim, a paisagem é o cenário em que se encena o jogo da transgressão entre o visível e o invisível, o concreto e o imaginário. E ao submergir nesta superfície linear do horizonte marinho, é revelada a paisagem submarina constituída de uma imensa diversidade biológica, da qual o ouriço-do-mar consumido pelo ser humano faz parte.

Perseguindo os fios vitais das Festas da Ouriçada

Aqui, é inevitável trazer a discussão sobre a relação entre a diversidade biológica e a diversidade cultural. Segundo Toledo e Barreira-Bassols (2005), estas duas diversidades estabelecem uma relação de interdependência, uma vez que os autores defendem: que há uma maior diversidade biológica (natureza) nas áreas que também abrigam uma maior diversidade linguística (cultura), associadas a territórios de populações tradicionais ou que, numa situação inversa, a diminuição da biodiversidade está diretamente ligada à perda da diversidade linguística vinculada a territórios de populações tradicionais. Esta perspectiva pressupõe dinâmicas co-evolutivas e interdependentes entre as dimensões da cultura e da natureza.

Esta perspectiva pode ser interpretada como uma valorização simétrica da cultura e da natureza, em que a valorização da proliferação da diversidade de uma implica na valorização da diversidade da outra. Neste sentido, a heterogeneidade biocultural — entendida enquanto simbiose da diversidade cultural e biológica — pode ser vista como antídoto ao processo homogeneizador da lógica moderna, porém constata-se que ela não consegue superar outros problemas epistemológicos. Esta visão parece colocar a solução da conservação da diversidade biológica

[43] « *Je crois intéressant de souligner que la première apparition du mot paysage, landschaft en allemand, se produit autour de l'an mille, dans le nord de la Hollande, dans un endroit qui est entre terre et eau, et dans lequel il y a des intrusions marines importantes, et donc dans lequel il y a une très grande instabilité*. » (LEPART, 2013, p. 32).

apenas nas mãos dos seres humanos integrantes desta diversidade cultural supracitada, especialmente nas mãos dos povos originários, desconsiderando a possibilidade de que seres humanos com outros modos de vida possam ter práticas que contribuam para a conservação, ou mesmo para a ampliação, da diversidade biológica. Esta perspectiva também desconsidera que povos originários podem exercer práticas degradadoras da biodiversidade. Percebe-se, portanto, que esta visão corrobora com o discurso rousseauniano do "bom selvagem" em contraposição ao ser humano urbano, moderno e degradador, acentuando uma perspectiva dicotômica. E que faz sentido quando pensamos que muitas ações humanas se posicionam em dois extremos na escala da conservação da biodiversidade, sobretudo no tocante a implementação de megaprojetos industriais que produzem um impacto na biodiversidade mais intenso e mais acelerado do que outras práticas humanas, como a pesca artesanal, para usar um exemplo dos dois extremos observados nos campos de pesquisa.

De acordo com a declaração sobre a "Diversidade cultural e biodiversidade por um desenvolvimento sustentável" da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - UNESCO (2003), o respeito à diversidade cultural *"'amplia as possibilidades de escolhas oferecidas a todos' e, junto com a manutenção da diversidade biológica, é essencial para a nossa sobrevivência*"[44] (UNESCO, 2003, p. 5) e por isso, faz-se necessário "*promover a pluralidade das culturas, em todas as suas expressões, e lutar contra a perda da diversidade biológica*"[45] (*Ibidem*, 2003, p. 10). Segundo Kohler (2011), estas diretrizes da UNESCO tiveram uma forte influência dos trabalhos dos etnólogos Rappaport — especialmente em sua obra *Pigs for the ancestors*, 1968 — e é posterior a formação de alianças entre ambientalistas e indigenistas da década de 1990, quando "*se popularizou a ideia de que a diversidade cultural, expressa por uma diversidade de usos de recursos naturais, desempenha um papel importante no respeito ao equilíbrio ecológico.*" [46] (KOHLER, 2011, p. 114). Segundo o autor, esta ideia serviria para um

[44] « *Aux termes de la Déclaration universelle de l'UNESCO sur la diversité culturelle, le respect de la diversité culturelle « élargit les possibilités de choix offertes à chacun » et, associé au maintien de la diversité biologique, il est essentiel à notre survie* » (UNESCO, 2003, p. 5).
[45] « *[…] promouvoir la pluralité des cultures, dans toutes leurs expressions, et lutter contre la perte de la diversité biologique* » (UNESCO, 2003, p. 10).
[46] « *Au cours des années 1990 s'est opérée une alliance objective entre environnementalistes et indigénistes (Morin, 1992 ; Conklin et Graham, 1995 ; Ferreira, 1999 ; Chapin, 2004 ; Dove, 2006 ; Dumoulin Kervran, 2006 ; Barretto Filho, 2006) grâce à laquelle s'est popularisée l'idée selon laquelle la diversité culturelle, exprimée par une diversité d'usages des ressources naturelles, jouait un rôle majeur dans le respect des équilibres écologique* » (KOHLER, 2011, p. 114).

"*fenômeno progressivo de 'culturalização' do meio ambiente*"[47] (Ibidem 2011, p. 114), voltado para uma postura mais antropocêntrica e tirando o enfoque da urgência ecológica.

Dentro deste debate sobre a diversidade biocultural, o ser humano que segue a lógica moderna pode ser considerado como um ator conservacionista quando atua na domesticação da natureza; na gestão das políticas de conservação; na salvaguarda dos patrimônios da biodiversidade através de bancos de sementes silvestres, por exemplo; e, finalmente, no desenvolvimento da engenharia genética, em que pode ser considerado, inclusive, produtor de biodiversidade. Neste caso, a própria natureza é definida não por si mesma, mas pela interface entre o mundo cultural e o natural, pois ela se encontra contaminada pela cultura da domesticação de espécies da fauna e da flora ou pela manipulação dos seres vivos pela engenharia genética, que é considerada como uma "*força criadora*" da humanidade (UNESCO, 2003, p. 9). A relação cultura e natureza se exprime pelos usos, pelas práticas e, até mesmo, pelas paisagens, mas vale lembrar que muitos destes usos e práticas da modernidade resultam em biopirataria e em propriedade intelectual de sabres tradicionais dos povos originários para fins comerciais, podendo se utilizar de processo de patrimonialização de elementos da natureza e de seus saberes correlacionados. Seja a humanidade conservadora ou degradadora ambiental, vale questionar a própria lógica deste debate em que se coloca a biodiversidade como submissa a cultura – seja pelo imaginário e pelas representações da paisagem, seja pelos avanços tecnológicos na agroindústria e na engenharia genética –, em que a supremacia da cultura sobre a natureza se assemelha mais a um monólogo, que silencia a natureza, sem reconhecer sua linguagem e sua agência.

Segundo Thomas (2011), o antropólogo Kohler (2011) defende a ideia de que o vínculo criado entre a diversidade cultural e a diversidade biológica é mais metafórica do que factível — metáfora que trata, de uma maneira equivalente, o desaparecimento de uma língua (cultura) e a extinção de uma espécie (natureza) — sem que se estabeleça nenhuma correlação entre o funcionamento das esferas biológica e cultural. Na argumentação de Kohler, são usados exemplos da história natural relacionados ao crescimento demográfico e a movimentos migratórios que resultaram na perda da biodiversidade, mesmo em sociedades antigas, o que nos leva a pensar que a presença humano em si resulta na perda da biodiversidade, independentemente de seu modo de vida e de sua cosmologia. Mas segundo Thomas, estes exemplos não têm, necessariamente, relação

[47] « […] *un phénomène progressif de « culturalisation » de l'environnement* » (Ibidem 2011, p. 114).

com a premissa que afirma que quanto maior for a diversidade cultural, maior será a manutenção da biodiversidade. Thomas também acrescenta que a eficácia das ações de conservação da biodiversidade está relacionada ao sistema de produção, aos modos de consumação e à dominação cultural, que são aspectos ligados à esfera da cultura.

Assim, o maior desafio colocado por este debate não é saber se as diversidades cultural e biológica são equivalentes na sua expansão ou retração, e sim saber se as sociedades humanas mais padronizadas — e menos diversas em termos culturais — são capazes de produzir, com maior eficiência, tecnologias voltadas para a conservação da diversidade biológica; ou se aquelas que apresentam uma ampla diversidade cultural e que estão respaldadas nos elementos da natureza — resultando numa diversidade biocultural — contribuem mais efetivamente para a proteção da natureza.

Kohler considera que o debate deve ter sua centralidade na capacidade que o meio ambiente tem de se adaptar ao ser humano — que pode ser observada na sua resiliência, nas suas mudanças comportamentais, na sua reconversão alimentar até na sua adaptação ao meio urbano — e não o inverso. Sobre este aspecto, a presente pesquisa considera que as adaptações são mútuas e constantes e que tanto a natureza quanto o ser humano apresentam uma incomensurável capacidade adaptativa. A pesquisa também considera que, se existem dúvidas sobre a capacidade humana de produzir biodiversidade, a materialidade da biodiversidade e dos ecossistemas deve ser considerada como produtora da diversidade cultural humana, pois as produções culturais, como as Festas da Ouriçada, só são possíveis sobre a base da materialidade da natureza – que pode vista na materialidade do ouriço-do-mar até àquela das paisagens litorâneas, no exemplo destas festividades. Assim, a experiência junto à natureza, entrando em contato com sua linguagem, desencadeia a produção da diversidade cultural. Persiste o debate: sobre o papel exercido pelo ser humano na conservação ou mesmo na criação da biodiversidade ou sobre seu papel, diametralmente oposto, de degradador; bem como se este papel é construído junto ao desenvolvimento e à manutenção de uma ampla diversidade cultural ou se é um papel inerente ao ser humano, independentemente de sua produção cultural. Mas não se discute a capacidade do ser humano de produzir cultura, intencionalmente ou não, também fica evidente que esta cultura não está suspensa no ar, ela está fundada em bases materiais da natureza, da paisagem e da diversidade biológica local.

Este debate é transversalizado pela ideia de que a simbiose entre a diversidade cultural e a biológica se dá muito mais por questões ideológicas do que por comprovações científicas, mas Thomas defende que esta dicotomia criada entre a ideologia e a ciência também deve ser superada. Esta esfera ideológica se evidencia tanto nos debates dos conservacionistas do meio ambiente quanto nos dos ativistas em defesa dos povos originários, os quais, muitas vezes, se veem divididos entre os defensores do meio ambiente que defendem a exclusão das atividades humanas nos ecossistemas a serem preservados e os que defendem a presença humana das populações tradicionais em seus territórios originais. Por fim, existem outros grupos humanos que defendem a fragmentação, ou mesmo supressão, destas duas diversidades (biológica e cultural) em prol da produtividade capitalista e de um mundo mais homogêneo e tecnológico.

Segundo Thomas, o conceito de diversidade biocultural deve passar pela superação da perspectiva "odumiana" em que o ser humano, enquanto espécie de ser vivo, participa da competição por recursos e exclui as espécies competidoras, constituindo-se como um ser que sempre modificou — e sempre modificará — o ecossistema à sua volta[48]. Nesta perspectiva, o ser humano se destaca como espécie dominante e exerce o papel de eliminador da biodiversidade e de degradador de ecossistemas em nome de seu próprio crescimento populacional. Assim, na perspectiva "odumiana", o ser humano jamais seria produtor de biodiversidade, independentemente de sua diversidade cultural. Mas a superação desta perspectiva, o colocaria em outra posição, sobretudo porque a humanidade vive, na contemporaneidade, um ponto de inflexão da sua história natural e não se comporta mais como uma espécie "odumiana". Isto dá espaço para o surgimento de novos paradigmas, como sugere Thomas (2011, p. 131), tais como a "sociedade de risco" de Ulrich Beck (2001), o "princípio de responsabilidade" de Hans Jonas (1999) e a "ética ecocêntrica" de John Baird Callicott (Larrère e Larrère, 1997; Callicott, 2010)[49].

A discussão da "*mobilização da diversidade cultural como instrumento de conservação da*

[48] « *[…] d'abord en sortant de la perspective odumienne d'exclusion compétitive des espèces utilisant une même ressource, dans laquelle s'enferme l'auteur en l'étendant à l'écosystème Terre quand il soutient que l'humanité a toujours éliminé et éliminera toujours les espèces concurrentes et qu'elle transformera sans fin les écosystèmes pour répondre à sa croissance démographique*. » (THOMAS, 2011, p. 131).

[49] Thomas (2011, p. 131) se refere, respectivamente às obras : **1)** *« société du risque » d'Ulrich Beck (2001),* – Beck, U., 2001 [éd. orig. 1986]. La Société du risque : sur la voie d'une autre modernité, Paris, Aubier ; – **2)** *« principe de responsabilité » de Hans Jonas (1999)* – Jonas, H., 1999 [éd. orig. 1979]. Le Principe de responsabilité : une éthique pour la civilisation technologique, Paris, Flammarion ; – **3)** *et « éthique écocentrée » de John Baird Callicott (Larrère et Larrère, 1997 ; Callicott, 2010)* – Larrère, C., Larrère, R., 1997. Du bon usage de la nature : pour une philosophie de l'environnement, Paris, Aubier./ Callicott, J.B., 2010. Éthique de la terre, [Marseille], Wildproject.

biodiversidade é colocada no mesmo momento em que se vive a discussão sobre o valor intrínseco de outras culturas, de outras espécies" [50] (THOMAS, 2011, p. 131), em outras palavras, o valor intrínseco do "outro". Se a diversidade cultural não é a única explicação — ou o instrumento mais preponderante — para a atuação humana a favor da conservação da biodiversidade, ela exerce um papel importante quando se reconhece o valor intrínseco da alteridade, seja este "outro" um ser humano ou um ser não-humano. Ou seja, por mais que a modernidade se esforce para manter suas formas fechadas e finitas, a vida vaza pelas superfícies e a própria modernidade — e suas ruínas — serve como cenário de encontros, como palco para a proliferação de híbridos e para a integração de ontologias heterogêneas. Segundo Thomas, esta integração tem o potencial de ajudar a humanidade — através de sua diversidade cultural — a reconhecer o lugar dos seres não-humanos. E isto não ocorrerá sem que a ontologia hegemônica seja contaminada para se formar uma ética ambiental global[51].

Entre soluções e críticas, Kohler (2011) ressalta que, ao se considerar a humanidade como produtora de biodiversidade, é preciso diferenciar a biodiversidade absoluta da biodiversidade relativa, pois existem exemplos em que, depois de um episódio de extinção em massa de várias espécies, o ser humano contribui para o aumento do número absoluto de espécies, mas não consegue reverter o quadro de extinção de espécies endêmicas, por exemplo. Kohler (*Ibidem*, p. 115) afirma ainda que *"o desaparecimento de um elemento da biodiversidade pode levar, mais ou menos rapidamente, ao desequilíbrio do sistema [...], entretanto, o desaparecimento de um elemento da diversidade cultural, por mais lamentável que seja, não ameaça a sobrevivência da humanidade como espécie*." [52] Acrescenta-se a isto que a intenção da humanidade de produzir biodiversidade têm se baseado no chamado processo de "culturalização" — ou domesticação — da natureza segundo a lógica moderna, o que implica numa produção de diversidade biológica, na

[50] « *Dans ce cadre, la mobilisation de la diversité culturelle comme outil de conservation de la biodiversité s'inscrit précisément dans ce moment d'une modernité réflexive devenant responsable de la valeur intrinsèque des autres espèces et des autres cultures.* » (THOMAS, 2011, p. 131).

[51] « *Mais, et c'est le point fondamental de la discussion, ce qu'il faut s'efforcer de comprendre, c'est que la modernité réflexive, en offrant précisément une sortie du naturalisme de la modernité, devient un lieu d'intégration des autres ontologies, et que cette intégration est susceptible d'aider l'humanité, par sa diversité culturelle, à accorder plus de place aux non-humains. Répondre aux crises écologiques contemporaines ne se fera sans doute qu'à ce prix : l'intégration d'ontologies qui font vaciller la nôtre dans une éthique globale de l'environnement.* » (THOMAS, 2011, p. 131).

[52] « *Or, la disparition d'un élément de la biodiversité peut entraîner, à plus ou moins brève échéance, le déséquilibre du système – il en va ainsi des systèmes symbiotiques de pollinisation et de dispersion des semences par des vertébrés ou des invertébrés –, cependant que la disparition d'un élément de la diversité culturelle, pour regrettable qu'elle soit, ne menace pas la survie de l'humanité en tant qu'espèce*. » (KOHLER, 2011, p. 115).

produção alimentar por exemplo, de excessivo controle dos sistemas simbiótico, como artrópodes e cogumelos, além da introdução de organismos geneticamente modificados, vinculados, segundo Kohler (2011)[53] à ciência ocidental e não à diversidade cultural.

A domesticação das paisagens e das espécies implica numa destruição de seu estado original, favorecendo o aparecimento de outras espécies e de outras composições. Novas espécies de fauna, flora ou fungos irão surgir das ruinas da modernidade. Mas esta postura não pode cair num otimismo excessivo que justifique a degradação antrópica, pois a complexidade criada pelos ecossistemas será necessariamente alterada nesta proliferação de ruinas. Como irá se observar na presente pesquisa, quando, por exemplo, ocorre um decréscimo muito brusco nas populações de ouriços-do-mar ou, inversamente, uma explosão de sua densidade população, todo o ecossistema de seu entorno se altera, podendo chegar a níveis irreversíveis como acontece em alguns casos mais graves de desequilíbrios ecológicos nos recifes de corais.

Nos casos de intensificação dos impactos sobre a biodiversidade, é preciso lembrar que a natureza se prolifera nas ruínas da modernidade, mas sob o alto preço de uma perda súbita da complexidade estabelecida pelos elementos da natureza e pelas suas respectivas relações construída ao longo de sua historicidade. "*Para tanto, é essencial e inadiável se tomar iniciativas para deter o processo de amnésia em curso na espécie humana a partir do reconhecimento da necessidade de recuperar sua memória biocultural*." (ANDRADE, 2014, p. 2). Aqui, a memória biocultural — entendida como a interrelação entre a história humana e a história da natureza, intermediada pelas dimensões genética, linguística e cognitiva, cabendo a esta última o papel de interpretação e valoração desta complexa experiência histórica — deve servir como antídoto para o que os autores Toledo e Barreira-Bassols (2005) chamam de amnésia biocultural. Vale acrescentar que tanto as memórias bioculturais quanto as paisagens podem ser consideradas como heranças do passado, remetendo-nos a uma viagem transcendental verticalizada, citada por DaMatta (1978), e intermediada pelo campo afetivo.

Segundo a UNESCO (2003, p. 9), "*as pessoas também criaram e continuam a manter*

[53] « *Les multiples variétés de manioc, d'igname ou de taro (Caillon et Degeorges, 2005) ne portent pas avec elles la promesse de systèmes symbiotiques où interviendraient arthropodes et champignons, puisque la lutte biologique est la condition sine qua non de toute exploitation. Sans parler de possibles dérives visant à inclure les organismes génétiquement modifiés dans la biodiversité culturelle, puisqu'ils sont le fruit d'une tradition scientifique solidement attestée dans la culture occidentale*. » (KOHLER, 2011, p. 116).

paisagens culturais para manter valores ecológicos e culturais específicos"[54]. Portanto, a presente pesquisa considera que é possível que a humanidade participe da produção da biodiversidade através de uma simbiose entre as diversidades cultural e biológica, mas, para que isto ocorra, é preciso revisar seus valores e sua atuação como domesticadora da natureza, como foi analisado acima. Tanto a paisagem quanto a diversidade biológica sofrem um processo de contaminação da cultura que visam garantir a perpetuação dos valores humanos e não dos valores intrínsecos da natureza.

Aqui, depara-se com o desafio de se falar em valores da natureza, pois eles já surgem contaminados pelos valores culturais. Observa-se que os valores da natureza, definidos pelo ser humano, costumam ser baseados em critério utilitaristas, satisfazendo interesses humanos, tais como os valores de uso, estético, histórico, dentre outros. O ser humano tenta definir os valores da natureza, mas o faz a partir de uma perspectiva antropocêntrica, fazendo traduções de seus próprios valores culturais, que se apoiam sobre as práticas humanas, sobre os saberes locais empíricos e que estruturam as representações simbólicas da natureza, de seus fenômenos naturais e da paisagem (LUGINBÜHL, 2013).

Aqui, é interessante destacar que estes valores estão diretamente relacionados com o que chamamos de patrimônio, pois segundo Tricaud (2013, p. 19), "*para se falar de patrimônio, é preciso falar de valores, porque patrimônio é o que consideramos merecedor de ser transmitido para as gerações seguintes, portanto é o que acordamos como valor*"[55]. Na presente pesquisa, reconhece-se a existência de valores intrínsecos da natureza, mas eles não estão isolados do mundo cultural, sobretudo quando se fala em processo de patrimonialização, que é considerado como um fenômeno cultural, ou seja, protagonizado pelo ser humano. Tornar um elemento da natureza ou um conjunto deles — como a paisagem, por exemplo — como patrimônio reflete num ato de reconhecimento de valor e de gestão do mesmo pelo ser humano, constituindo-se como uma intervenção humana.

Mas, dentro da lógica moderna, os processos de patrimonialização focados num elemento ou conjunto de elementos da natureza costumam cair nas armadilhas da propriedade intelectual

[54] « *Les populations ont également créé et continuent à entretenir des paysages culturels afin de maintenir des valeurs écologiques et culturelles spécifiques* » (UNESCO, 2003, p. 9).
[55] « *[…] pour parler de patrimoine, il faut parler de valeurs, car le patrimoine est ce que l'on considère comme méritant devoir être transmis aux générations suivantes, donc c'est ce à quoi nous accordons une valeur* » (TRICAUD, 2013, p. 19).

dos sabres tradicionais ou mesmo dos interesses turísticos. Aqui, vale lembrar que a temática do turismo também é relevante para este estudo, pois as duas festividades pesquisadas — mais acentuadamente a produzida por *Carry-le-Rouet* — atraem, cada uma a sua maneira, grupos de turistas. Aqui, o turismo é entendido como um instrumento para satisfazer as necessidades humanas e, de uma maneira geral, a concepção do lugar turístico é mediada pelo imaginário humano. Portanto, o espaço natural não tem uma vocação turística por si mesmo, pois é o imaginário humano que lhe concede esta vocação — imaginário este que vem perdendo espaço, na contemporaneidade, para a publicidade, para a criação de estereótipos e para o interesse puramente comercial. Mas como nos lembrar Kohler (2011, p. 115),

> a biodiversidade não existe para a contemplação do homem e sua satisfação intelectual: as espécies interagem entre si, interagem com os ambientes, respondem às mudanças e os ecossistemas são valiosos não só por sua diversidade, mas também por sua capacidade de agir como organismos complexos.[56]

Para servir à conservação da biodiversidade, o processo de patrimonialização deve se desapegar da lógica utilitarista e seguir os fluxos da espacialidade e temporalidade da natureza, que são de escala geológica, bem como reconhecer suas complexas relações, a partir de um cuidadoso exercício de reconhecimento dos valores da natureza. O emaranhado de fios desta pesquisa estabelece, agora, relações entre patrimônio biocultural, turismo e economia local, centrados no debate do patrimônio alimentar, cuja produção tanto é dirigida ao consumo familiar quanto turístico e comercial (Rebaï, et al., 2021). Assim como a paisagem e a diversidade biocultural, o patrimônio alimentar enfrenta seus próprios desafios diante de um mundo dominado pela lógica moderna. E o maior deles está ligado a origem da chamada "modernidade alimentar" (Fischler, 1979). Ao se referir a América Latina, Rebaï, et al. (2021) lembra que grandes mudanças ocorreram nas políticas alimentares a partir da década de 1980, com a acentuação de políticas liberais, com o crescimento da agroindústria, com o ingresso de vários países desta região no mercado de cereais e com a modernização agrícola generalizada. Estas mudanças nas práticas de produção de alimentos impactaram na agrobiodiversidade, contaminaram o ambiente com insumo químicos e desmataram grandes áreas de florestas nativas. O contexto dos territórios de produção

[56] « *Mais la biodiversité n'existe pas pour la contemplation de l'homme et sa satisfaction intellectuelle : les espèces interagissent entre elles, interagissent avec les milieux, répondent à des changements, et les écosystèmes valent non seulement par leur diversité, mais aussi par leur capacité à agir comme des organismes complexes* » (KOHLER, 2011, p. 115).

alimentar é tão preocupante quanto aquele das práticas de consumo de alimentos. Junto ao crescimento demográfico, ocorreu uma mudança na forma de consumir os alimentos, com o crescimento de rede de supermercados, com a propagação de comidas rápidas (*fast-food*), com o surgimento de novas formas de conservação química, com o uso excessivo de embalagens — sobretudo feita de plástico que é um resíduo que impacta sensivelmente os oceanos — e com a criação de novos lugares de sociabilidade urbana (Hernández Molina et al., 2013) e de comensalidade, finalizando o quadro chamado de "modernidade alimentar" (Fischler, 1979) que se espelha em normas de consumo norte-americanos e europeus (Rebaï, et al., 2021).

Diante deste quadro preocupante, a patrimonialização alimentar (ou patrimonialização culinária) parece também ser capaz de exercer um papel de contraponto e de servir como instrumento de valorização da diversidade cultural e biológica, integrando-se a lutas: pela soberania alimentar; pelo direito à alimentação; e pela valorização dos alimentos territorializados, da diversidade de práticas tradicionais culinárias, de suas receitas e de seus pratos (Rebaï, et al., 2021). Assim, o patrimônio alimentar (ou culinário) é considerado um patrimônio cultural imaterial que busca valorizar uma diversidade de práticas alimentares, visando o desenvolvimento da economia local, enfrentando os desafios da soberania alimentar e reconhecendo tanto a diversidade cultural quanto biológica do mundo que habitamos.

O processo de patrimonialização alimentar pode ser considerado complexo, pois envolve elementos institucionais, econômicos, políticos, sociais, culturais, identitários e ambientais ao longo de seus movimentos de valorização dos alimentos, da biodiversidade e dos *savoir-faire* culinários. Acrescenta-se, aqui, o ingrediente das possíveis modificações que o patrimônio alimentar pode sofrer diante das aceleradas transformações da economia globalizada, das políticas agrícolas e alimentares, dos espaços de cultivo e extração, das formas de cozinhar, da difusão de informações, da mobilidade urbana, dos espaços e das formas de consumo de alimentos e de outras mudanças societárias que podem modificar todos os processos – que vão da coleta ao consumo — relacionados ao patrimônio. Os impactos da "modernidade alimentar" refletem no esvaziamento do próprio termo "patrimônio alimentar" — como ocorreu com o termo "sustentabilidade" —, pois ora ele parece ser usado para salvaguardar a diversidade cultural (e porque não biológica), ora parece servir aos interesses do mercado, que não hesitam em proliferar ruínas em nome do acúmulo de capital. E parece que uma das estratégias para o esvaziamento do termo "patrimônio alimentar" é a separação dos espaços — e de suas experiências correlatas — de produção e de extração

daqueles dedicados ao consumo do patrimônio alimentar (Rebaï, et al., 2021). Como é possível observar nos capítulos 4 e 5 referentes a etnografias das Festas da Ouriçada aqui em estudo, a festividade realizada em Suape mantém as práticas de extração, de preparação e de consumo do prato feito de ouriços-do-mar no mesmo ambiente, enquanto em *Carry-le-Rouet*, a experiência de extração e de consumo de ouriços-do-mar são realizados em ambientes distintos.

Um outro aspecto é que a própria seleção de quais elementos ou prática são merecedores de se tornarem patrimônio alimentar também pode ser problemática, pois a patrimonialização de processos e de produtos alimentares é realizada de uma maneira verticalizada, feita por atores institucionais e muitas vezes com uma ênfase maior na valorização motivada por interesses econômicos e turísticos. A seleção destes patrimônios também segue critérios desiguais, variando de acordo com as classes sociais e as regiões geográficas envolvidas (Rebaï, et al., 2021). Na linha da "modernização alimentar", observa-se, por exemplo, um processo de "gourmetização" dos alimentos e de seus preparos, que são direcionados para classes mais altas, transformando os alimentos tradicionais em produtos caros ou inacessíveis para as classes mais populares que deram origem a tais elementos culinários. Aqui, vale destacar a preocupação de Katz (2009) em diferenciar os termos gastronomia e patrimônio culinário, uma vez que

> [...] as grandes gastronomias (francesa, chinesa, etc.) são o resultado de distinções sociais, de desigualdades. Foram cozinhas formadas a partir de Côrtes e elites que tinham acesso privilegiado aos recursos oriundos de diferentes regiões de um reino ou império, embora constituídas sobre bases das tradições culinárias locais ainda vigentes. (KATZ, 2009, p. 37).

Se, por um lado, a patrimonialização alimentar pode contribuir para a valorização de uma parcela significativa de populações representantes da diversidade biocultural — que costumam ser excluídas, ou pouco valorizadas, dentro do processo de globalização —, por outro lado, a patrimonialização também pode ser um fator de conflito entre grupos que se reconhecem como guardiões destes patrimônios. De segregador a agregador, o patrimônio alimentar pode desempenhar diferentes papéis, pois o reconhecimento de itens alimentares e de suas práticas culinárias correlatas faz parte do emaranhado de relações entre identidades locais, jogo de forças e vulnerabilidades sociais. "*Portanto, a transmissão da tradição, a salvaguarda do passado, a continuidade social das relações e a qualidade dos recursos (reais e simbólicos) também servem como suporte ideológico para protestar contra um acontecimento político, económico ou*

social."[57] (REBAÏ, et al., 2021, p. 23).

O patrimônio alimentar também pode ser visto como um ponto de convergência de culturas diversificadas. Esta mestiçagem de culturas contidas nos patrimônios alimentares costuma se destacar na culinária brasileira, sobretudo por Luís Câmara Cascudo (2007) que considerava a culinária brasileira como uma mistura das tradições culturais indígenas, africanas e europeias, especialmente a portuguesa. Mas é preciso repensar esta visão em que se destaca a culinária brasileira como um resultado de uma mestiçagem de três povos distintos, "*afinal, se pensarmos bem, qual culinária não é mestiça?*" (ALGRANTI e ASFORA, 2014, p. 272). As autoras prosseguem afirmando que

> Obviamente, não queremos com isso anular as contribuições indígena, africana ou portuguesa. Queremos apenas chamar a atenção para o fato de que na replicação do modelo cascudiano *tout court* existe uma excessiva preocupação com os "resultados" do processo cultural que constitui a cozinha brasileira; quando o que parece importante é entender o processo em si, ou seja, como foi se constituindo essa tal cozinha brasileira, ou as cozinhas brasileiras, com suas incorporações, mudanças e formas de transmissão dos saberes[58]. Importante também refletir sobre o sentido atual da ideia de mestiçagem. Vivemos um momento histórico e político totalmente diferente, no qual as influências são múltiplas tanto de produtos como de técnicas, especialmente em um país de imigrantes, no qual tantas outras influências se mostram importantes, ainda mais na era da globalização e da comunicação virtual (ALGRANTI e ASFORA, 2014, p. 272-273).

A culinária, seja ela elaborada num ambiente refinado seja produzida por uma improvisação à beira-mar, pode ser considerada um microcosmo da humanidade e um patrimônio degustativo, independentemente de seu reconhecimento institucional. Ao se referir a duas culinárias indígenas distintas, Katz (2009) considera que é possível classificar como patrimônio todos os elementos culinários que seguem critérios tais como a qualidade gustativa – mesmo que isto seja um critério subjetivo –, a amplitude da diversidade dos elementos da natureza como fauna

[57] "*Por lo tanto, la transmisión de la tradición, la salvaguardia del pasado, la continuidad social de las relaciones y la cualidad de los recursos (reales y simbólicos) también sirven de soporte ideológico para protestar en contra de un acontecimiento político, económico o social*." (REBAÏ, et al., 2021, p. 23).

[58] Sobre este ponto, as autoras Algranti e Asfora (2014, p. 272-273) esclarecem que "*a proposta de uma teoria da mediação cultural de Paula Montero é particularmente inspiradora para se refletir sobre o intercâmbio cultural entre índios e portugueses no domínio da alimentação, nos primeiros tempos da colonização portuguesa na América. Para mais esclarecimentos, ver Montero 2006: 9-29* [Montero, P. (2006), "Índios e missionários no Brasil: para uma teoria da mediação cultural", in P. Montero (org.), **Deus na Aldeia: missionários, índios e mediação cultural**, São Paulo, Globo.]. *Ver também em Algranti 2010 a utilização desse conceito e visão de 'cozinhas brasileiras*' [Algranti, L. (2010), "História e historiografia da alimentação no Brasil (séculos XIVXIX)" in A. P. Campos; G. V. Silva, M. B. Nader, S. P. Franco, S. A. Feldman, **A cidade à prova do tempo: vida cotidiana e relações de poder nos ambientes urbanos.** Vitória, GM Editora: 131-154.]".

e flora presentes, a complexidade dos seus sistemas de exploração – tais como sistema agrícola ou extrativista – e a complexidade dos modos de transformação alimentar. E vai além quando sugere

> [...] incluir também critérios que geralmente não entram na constituição dos produtos culinários típicos: a riqueza simbólica dos alimentos, desde a sua exploração no meio ambiente até o seu consumo, os mitos relacionados, as relações sociais ao redor da alimentação e as 'maneiras à mesa'. (KATZ, 2009, p. 38).

Neste sentido é interessante destacar que a Festa da Ouriçada de Suape – como pode ser observado no seu capítulo etnográfico – tem sua origem numa crença do catolicismo popular que, por sua vez, envolve interditos da prática de pesca. Outra dimensão que a autora enfatiza na análise sobre o patrimônio alimentar são as "*representações simbólicas profundas da alimentação*" que vinculam a natureza à processos produtivos e à fertilidade. Aqui, novamente a região de Suape se destaca por suas representações simbólicas, em que as gônadas dos ouriços-do-mar — que correspondem à parte comestível do animal, bem como a seus órgãos reprodutores — são consideradas afrodisíacas pelos comensais locais, segundo relatos captados pela pesquisa de campo.

É importante também ressaltar que o patrimônio alimentar (ou culinário) reconhecido institucionalmente nem sempre representa a realidade da alimentação cotidiana de um determinado grupo social, mas provavelmente está voltado para a transformação — em termos de domesticação ou culturalização — de um alimento nativo ou de uma prática culinária local em um produto turístico e comercial (Rebaï, et al., 2021). Como será demostrado nos capítulos etnográficos, no caso das festividades aqui estudadas, o ato de comer ouriços-do-mar na região de Suape não é reconhecida como um hábito alimentar cotidiano e seu evento atrai mais moradores locais e pesquisadores do que turistas. Enquanto a festividade realizada por *Carry-le-Rouet* foi, visivelmente, um processo de transformação do hábito pré-existente de comer ouriços-do-mar num evento turístico que visa atrair turistas de outras localidades, buscando um público mais elitizado com este processo que está baseado num sistema de valores diferentes do sistema de valores de populações nativas ou daquelas que deram origem a este hábito de consumo de ouriços-do-mar, por exemplo.

De uma maneira geral, o ouriço-do-mar não faz parte da rotina alimentar da maioria das pessoas, mas é especialmente apreciado em algumas localidades, podendo ser consumido em algumas comunidades de pescadores, em pequenos grupos de amigos e familiares que mantém

esta tradição alimentar territorializada, em consumo de prato refinados elaborados pela alta gastronomia ou em festividades que celebram este espinhoso animal. O ouriço-do-mar pode ser considerado como uma iguaria, pois é um alimento que não faz parte da rotina alimentar e nutricional e a ideia de seu consumo pode causar estranheza para muitas pessoas por seu aspecto físico, especialmente por ter seu corpo recoberto de espinhos. A prática de sua pesca também é difícil, bem como a escolha dos espécimes a serem coletados, pois é impossível identificar, apenas olhando a parte externa de seu corpo, qual é o indivíduo que possui gônadas maiores ou menores. Mas, os pescadores mais experientes conseguem estabelecer critérios, baseados em conhecimentos tradicionais vinculados à natureza, que aumentam a probabilidade de encontrar ouriços-do-mar com gônadas maiores. Eles costumam observar o modo como os ouriços-do-mar estão encrostados nas rochas e nos substratos marinhos ou observam sua localização – priorizando as localidades onde circulam mais correntes marinhas e onde tem maior abundância de fontes de alimentos, especialmente de algas marinhas.

Apesar do senso comum considerar o ouriço-do-mar como um animal inconveniente nos dias de lazer nas praias por causa dos eventuais acidentes com seus espinhos, ouriço-do-mar possui diversos valores econômicos e socioculturais. Dentre os possíveis usos do ouriço-do-mar, ele pode fazer parte da dieta humana e algumas evidências indicam que sua introdução na alimentação humana data do período pré-histórico. Os ouriços-do-mar, ou mais precisamente suas gônadas – que correspondem aos seus aparelhos reprodutores e que também são conhecidas como "*corail*" na Provence ou "*rogue*" na Bretanha por causa de sua coloração –, são consumidos dentro de uma grande amplitude geográfica, pois este hábito alimentar pôde ser identificado nas ilhas do Oceano Pacífico, em Taiwan, nas Filipinas, na Nova Zelândia e na Austrália; no continente americano, como nos Estados Unidos da América, no Caribe, no Peru e no Chile; bem como em países como Irlanda, Líbano, Malta, Croácia, Itália, Espanha, Portugal e França, incluindo a Córsega e a Reunião (Boudouresque e Verlaque, 2007). De todas as localidades onde este hábito alimentar foi identificado, o Japão se destaca, pois, segundo Lawrence (2007), as evidências históricas mostram que o consumo nipônico de ouriços-do-mar data do século XIX A.C., tradição que se mantem até os dias atuais. Estima-se, ainda, que o Japão importa 97% da produção mundial de ouriços-do-mar (Oger, 2013).

Na região costeira do Mar Mediterrâneo, as qualidades degustativas dos ouriços-do-mar também são apreciadas desde a Antiguidade (Oger, 2013) e o antigo hábito de comer ouriços-do-

mar se transformou numa festividade especialmente dedicada a este animal marinho e conhecida como ouriçada ou « *oursinade* » (em francês). Pinturas de Salvador Dalí consagraram este hábito alimentar na região mediterrânea, que também foram registradas por Victor Hugo (1892) na obra *Os trabalhadores do mar* (*Les Travailleurs de la Mer*, em francês), quando o autor afirma que os ouriços-do-mar são cortados e consumidos crus, assim como as ostras, ou sobre uma fatia de pão, e que são conhecidos como ovo do mar[59]. Mas a espécie *Paracentrotus lividus*[60], que atualmente é a mais consumida nesta região, era pouco exportada, antigamente, por não suportar o transporte e o armazenamento da época, diferentemente de outras espécies marinhas do Oceano Atlântico. O crescimento recente de sua importância comercial vem causando um aumento de sua pesca em países como a Croácia, a Irlanda e Portugal que são exportadores da espécie *Paracentrotus lividus* (Boudouresque, e Verlaque, 2007). Todo este interesse degustativo e comercial, incluindo o efeito dominó de sua pesca, pressiona as populações desta espécie. Portanto, toda esta apreciação pelas qualidades degustativas da espécie de ouriço-do-mar *Paracentrotus lividus* acaba, ironicamente, se tornando um fator de ameaça a própria espécie que já sente seus impactos na retração de suas populações (segundo a plataforma Dados de Observação para o Reconhecimento e Identificação da Fauna e Flora Subaquática, em francês, *Données d'Observations pour la Reconnaissance et l'Identification de la faune et la flore Subaquatiques* - DORIS, 2020) em detrimento, por exemplo, do crescimento populacional de sua espécie prima, *Arbacia lixula*, com menor qualidade degustativa e, consequentemente, com menor valor comercial.

A presente pesquisa identificou alguns festivais de ouriços-do-mar espalhados pelo mundo que servem para ilustrar a globalidade deste tipo de festividade – globalidade em que as duas festas em estudo estão submergidas. Este breve levantamento se inicia com um festival identificado no Japão. Um dos festivais de Ouriços-do-mar — conhecido no Japão como uni ou "uni-matsuri", うに祭り — identificados pela pesquisa ocorre em *Teuri* (天売島), que é uma pequena ilha que faz parte da cidade de *Haboro* (羽幌町), na região de *Hokkaido*. Este festival ocorre em áreas públicas

[59] « *Dans les redans peu battus de l'écume, on reconnaissait les petites tanières forées par l'oursin. Ce hérisson coquillage, qui marche, boule vivante, en roulant sur ses pointes, et dont la cuirasse se compose de plus de dix mille pièces artistement ajustées et soudées, l'oursin, dont la bouche s'appelle, on ne sait pourquoi, lanterne d'Aristote, creuse le granit avec ses cinq dents qui mordent la pierre, et se loge dans le trou. C'est en ces alvéoles que les chercheurs de fruits de mer le trouvent. Ils le coupent en quatre et le mangent cru, comme l'huître. Quelques-uns trempent leur pain dans cette chair molle. De là son nom, œuf de mer.* » (VICTOR HUGO, 1892, p. 31-34).

[60] Sobre a espécie de ouriço-do-mar consumida na Fête de l'Oursinade, ver o capítulo 3 desta pesquisa, dedicado aos ouriços-do-mar.

e segue um formato semelhante ao da *Oursinade* de *Carry-le-Rouet* (consultar o capítulo 4 desta pesquisa). O Japão é o maior consumidor de ouriços-do-mar, formando um mercado que interessa a localidades que se colocam como exportadoras de ouriços-do-mar de qualidade. Aqui vale destacar que alguns países como os Estados Unidos da América e o Chile também vêm se destacando como um dos maiores exportadores de ouriços-do-mar e estão voltando seus interesses comerciais para o mercado japonês, o que vem resultando, nos últimos trinta ou quarenta anos, numa drástica redução do estoque das populações deste animal em suas águas. Segundo os relatos captados pela pesquisa de campo, alguns compradores do mercado japonês costumavam comprar ouriços-do-mar coletados nos recifes da região costeira de Suape durante a década de 1990, mesmo que isto não tenha sido uma iniciativa comercial por parte da comunidade pesqueira local de Suape.

Já a França é considerada a segunda maior consumidora de ouriços-do-mar do mundo, depois do Japão. O hábito de comer ouriços-do-mar no território francês é especialmente praticado no sul da França, dando origem a realização de algumas *Fête de l'Oursinade.* Inicialmente, a realização destas festividades era observada entre os meses de dezembro e março em algumas localidades da Córsega, inclusive na capital Ajaccio, mas tais festividades passaram muitos anos concentradas em três comunas francesas fisicamente próximas entre si: *Carry-le-Rouet* (considerada pioneira), *Sausset-les-Pins* e *Fos sur Mer*. Mas nos últimos anos, é possível observar uma proliferação de *Oursinades* ao longo da região costeira mediterrânea, tais como: a das comunas de *Berre-l'Étang*; de *Istre;* e, mais recentemente (precisamente desde 2020), da metrópole de *Marseille*, todas localizadas no departamento de *Bouches-du-Rhône*, na região de *Provence-Alpes-Côte d'Azur*. Identificou-se também *Oursinades* em *Grau-du-Roi* (comuna camarguesa, do departamento *Gard* na região de *Occitanie*) que declara que foi inspirada na *Oursinade* de *Carry-le-Rouet*, realizando a festividades desde 2014. No departamento de *Hérault*, ainda na região de *Occitanie*, desde 2018, surgiram *Oursinades*: em *Cap d'Agde* conhecida como « *Oursinade du Môle* », na praia de *Carnon* (pertencente à comuna de *Mauguio*); na comuna de *Grande-Motte;* e na *Palavas-les-Flots*, que faz parte da área urbana de *Montpellier*. Ainda no departamento de *Hérault*, na região de *Occitanie*, realizam-se *Fête de l'Oursinade* desde 2014 em *Sète*, também conhecida como "*Oursinade de Thau*", que busca agregar valor com sua produção de vinho local e que merece um especial destaque por ser uma das principais fornecedoras de ouriços-do-mar para a *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet.*

Na Itália, destaca-se o "*Sagra del Bogamarì*" ou Festival do Ouriço-do-mar, que ocorre entre os meses de fevereiro e março, sendo um dos festivais gastronômicos mais celebrado em *Alghero* (vila pertencente a província de *Sassari* na região da *Sardaigne*) e que se autodenomina como a "cidade do ouriço-do-mar". Na Espanha, identificou-se "La Garoinada Festival de ouriços-do-mar" de *Palafrugell* é um festival que surgiu em 1992 e ocorre durante o inverno entre os meses de janeiro e março em *Palafrugell* (município da Espanha da comarca de *Baix Empordà*, na província de *Girona*, na comunidade autónoma da *Catalunha*), destacando-se como um dos melhores e mais tradicionais festivais gastronômicos de *Girona*. Ainda na Espanha, identificou-se a existência da Festa do Ouriço-do-mar de *Cervo* (comuna do noroeste da Espanha, da província de *Lugo*, da comunidade autônoma da *Galicia*), considerada como "a capital galega de ouriço-do-mar". Este festival gastronômico galego, que ocorre entre os meses de fevereiro e março, teve início em 1992, mas desde 2001, ele incorpora jornadas técnicas visando promover o conhecimento científico sobres este animal e seu ecossistema, bem como promove concursos gastronômicos realizados desde 2002.

Nos Estados Unidos da América, foi identificado, desde novembro de 2020, o primeiro Festival de Ouriços-do-mar em *Mendocino Coast*, que é uma das maiores regiões produtoras de ouriços-do-mar da *California*, inclusive com abundância de ouriços-do-mar da espécie *Paracentrotus lividus*, a mesma espécie consumida na *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet*. Esta festividade americana tem seu foco na alta gastronomia protagonizada pelos restaurantes que incluem a promoção do turismo de experiência e no engajamento científico em relação a preservação dos ecossistemas marinhos, seguindo o modelo da festividade gastronômica galega supracitada.

Em Portugal, observou-se a existências de festas do ouriço-do-mar com dois perfis diferentes. O primeiro tipo de festa é aquele que segue a tradição da Ouriçada vinculada ao período da Páscoa que, aqui, é representada pela Ouriçada de *Porto Covo* (Agência LUSA, 2006) – uma aldeia de pescadores e uma freguesia portuguesa do Município de *Sines* do distrito de *Setúbal*, região do *Alentejo*. A Ouriçada de *Porto Covo*, segundo a tradição, ocorre na maré alta mais próxima – e anterior – à Páscoa, o que resulta numa oscilação da data do dia da realização da festividade que pode ocorrer entre os meses de março e abril, de acordo com a data desta celebração religiosa de cada ano e com a tábua de maré daquele período – unindo ciclos religiosos e ciclos naturais. Considerada tradicional, a festividade surgiu durante a década de 1970, por iniciativa do

capitão Simão Guerreiro, antigo morador da freguesia. Com a sua morte, a tradição foi interrompida e só foi retomada na década de 1990 pela Junta de Freguesia (unidade administrativa). Atualmente, a Festa é promovida pela Junta de Freguesia de Porto Covo, que declara que a promoção da degustação de "sabores locais" visa promover o encontro e a convivialidade entre as pessoas, conseguindo reunir centenas de comensais no porto de pesca de Porto Covo durante uma tarde animada, além de também conseguir angariar fundos para ações sociais locais. A coleta de ouriços-do-mar é feita na véspera da festividade na costa rochosa de Porto Covo por marisqueiros profissionais e voluntários, equipados com redes, espátulas e ganchos, que podem coletar até quatro sacos destes animais. Os ouriços-do-mar são iguarias muito apreciada na região e são servidos assados "*em cama de caruma*", além da inclusão de outros pratos de frutos do mar.

Outro tipo de Festa da Ouriçada que foi identificada em Portugal é conhecida como "Festival Internacional do ouriços-do-mar" de *Ericeira* (freguesia portuguesa do Município de *Mafra*), que ocorre entre os meses de março e abril e que se estende por um período de mais de uma semana, que pode variar de 10 a 15 dias. Em *Ericeira*, o consumo de ouriço-do-mar sempre fez parte da tradição local, mas ficava restrito ao consumo familiar e intimista, mas, dado que o topónimo da vila de *Ericeira* é derivado de "ouriceira", surgiu em 2015 a ideia de transformar a localidade na "capital do ouriço-do-mar". A Ouriçada de *Ericeira*, organizada pela Câmara Municipal de *Mafra* com o apoio da Junta de Freguesia da *Ericeira* (unidade administrativa), reuni milhares de pessoas e tem por objetivo incentivar o aparecimento de um mercado voltado para o ouriço-do-mar, bem como de promover a vila enquanto destino turístico e gastronómico associado à tradição do consumo de ouriços-do-mar – hábito alimentar pré-existente, mas restrito a pequenos grupos de amigos e de familiares. Numa ação conjunta entre a administração pública local e as iniciativas privadas de *Ericeira*, o festival visa associar a vila aos ouriços-do-mar, através da valorização deste produto endógeno, atraindo turistas à restauração local que introduz esta iguaria nos seus cardápios, reinventando receitas ou promovendo-o em sua forma natural. Neste período, mais de vinte restaurantes produzem uma variedade de receitas exclusivas para o festival, incluindo o ouriço-do-mar em seus preparos em: sopas, molhos para acompanhar massas, risotos, gratinados, açorda, como tiborna ou mesmo a acompanhar queijo fresco e, por fim, sobremesas como o creme brulée com cristais de ouriços-do-mar. Os restaurantes e a junta da freguesia promovem degustações, *showcookings* com *chefs* de cozinha no Mercado Municipal e jornadas

técnicas com debates sobre pesquisas científicas e sobre empreendedorismo. O Mercado Municipal também abriga, desde 2019, um quiosque de venda de ouriços-do-mar – sejam ao natural ou em receitas elaboradas –, difundindo receitas caseiras e ensinando técnicas de abertura deste espinhoso animal. O festival também inclui a realização de expedições de coleta de ouriços-do-mar na Praia de *Ribeira d'Ilhas* durante a maré baixa, acompanhada por um cientista da área.

Além da região costeira de *Ericeira*, outras regiões se destacam pela abundância e qualidade degustativa dos ouriços-do-mar, especialmente a região norte de Portugal próxima à Galícia (Espanha), que apresenta um forte mercado de ouriços-do-mar. A coleta dos ouriços-do-mar em Portugal é controlada desde a década de 1990 e só pode ser feita por mariscadores e embarcações licenciados, seguindo as restrições da legislação ambiental – segundo a qual pode-se capturar até 2 km de ouriços-do-mar para o consumo próprio, enquanto um mariscador licenciado pode capturar até 40 km, por embarcação por dia, com o diâmetro mínimo corporal do ouriço-do-mar de 5 cm. Em sua maioria, os ouriços-do-mar coletados são destinados para o autoconsumo e para o consumo em restaurantes que é considerado pontual, já que a procura no mercado nacional português é pequena e o consumo de ouriços-do-mar é concentrado na realização de festivais de ouriço-do-mar. Mas a vila de *Ericeira* quer ganhar protagonismo no mercado de ouriços-do-mar, inclusive mundialmente, defendendo que possui boas condições para apostar no ouriço-do-mar de qualidade, sejam eles coletados no ambiente natural ou produzidos na aquacultura. Seja por motivações ambientais para mitigar os efeitos da sobrepesca feita em coletas ilegais, seja por questões econômicas para manter um padrão de produtividade de ouriços-do-mar, a vila de *Ericeira* incentiva a produção (ou cultivo) deste animal através da aquacultura, aproveitando antigos viveiros de marisco construídos em rochas naturais e incentivando a pesquisa científica relacionada aos ouriços-do-mar e ao seu ecossistema.

Assim, este festival tem como foco o desenvolvimento turístico (através do turismo de experiência nas visitas aos viveiros naturais de ouriços-do-mar), econômico (através do envolvimento de atores da cadeia produtiva de frutos do mar), gastronômico (através dos restaurantes locais e do envolvimento de *chefs* renomados de todo o país) e científico (através do envolvimento de Universidades e centros de pesquisa, que promovem debates sobre os ouriços-do-mar e sobre seus ecossistemas marinhos), constituindo-se como um projeto de valorização do ouriço-do-mar que cria um contexto de aumento de consumo deste animal endógeno. Apesar da escassez de informações sobre a biologia e a dinâmica populacional selvagem dos ouriços-do-mar

em Portugal, "*alguns estudos recentes apontam para uma diminuição da abundância de ouriços-do-mar com tamanho comercial*" (Nobre, 2018) em decorrência de sua coleta — sobretudo a ilegal — e de eventos naturais, o que indica a necessidade de se implementar projetos de gestão ambiental, bem como de se aprofundar o

> conhecimento ecológico sobre as populações selvagens e avaliação do stock, caracterização da apanha [ou seja, da coleta] e da cadeia de valor do produto, gestão adequada dos mananciais mais sustentáveis, transferência de conhecimentos para gestores e pescadores e desenvolvimento de técnicas de cultivo e repovoamento. (Nobre, 2018).

Neste contexto, surgiu o projeto "Ouriceira Aqua" (Nobre, 2018) em *Ericeira* que realiza pesquisas relacionadas ao desenvolvimento das gônadas dos ouriços-do-mar, à produção deste animal em cativeiro e a sua qualidade degustativa, observando, principalmente, o seu valor nutricional, econômico e suas características sensoriais. O valor comercial e as características sensoriais das gônadas estão intrinsecamente relacionadas entre si e estas pesquisas vêm analisando as diferenças quanto à cor, ao sabor, à textura, ao brilho e à granulosidade dos ouriços-do-mar selvagens e de cativeiro. Por fim, estas pesquisas também se dedicam a diminuir sua mortalidade larval em cativeiros, que é um dos maiores desafios para a sua viabilidade comercial.

Não é possível afirmar que o Brasil faça parte deste grupo de países que carregam esta histórica tradição de consumir ouriços-do-mar, mas a Festa da Ouriçada da região costeira de Suape se constitui como uma peculiar exceção na prática da comensalidade deste animal marinho no litoral brasileiro. Os autores Araújo, et. al, (1983) recorrem Cavalcanti (1978) que faz um registro histórico sobre o consumo humanos de ouriços-do-mar em Suape, pois "*uma das espécies que vive nas rochas é o Echinometra Lucunter*[61]*, encontrado no arrecife de Suape. [...] Echinometra alimenta-se com algas e é comestível, sendo às vezes coletado para consumo humano (ouriçadas, onde se consome grandes quantidades de ouriços)*". Araújo, et. al, (1983), no entanto, destacam em nota de rodapé que só constaram a realização da ouriçada no povoado de Suape e apenas no dia 13 de dezembro, fato que tanto pode servir para relativizar o impacto ambiental causado pela coleta de ouriços-do-mar — uma vez que seu consumo é pontual, dando-se apenas uma vez ao ano —, quanto pode demonstrar que esta festividade — enquanto prática cultural — se

[61] Sobre a espécie de ouriço-do-mar consumida pela Festa da Ouriçada da região costeira de Suape, consultar o capítulo 3 desta pesquisa, dedicado aos ouriços-do-mar.

dá de forma pontual e localizada no território brasileiro, apesar de também compor o quadro da globalidade dos festivais de ouriços-do-mar, aqui esboçado.

As Festas da Ouriçada citadas acima podem ser entendidas como uma celebração do manejo da natureza local, por estar intrinsecamente relacionada ao ambiente marinho, mas também pode se constituir como um pretexto para o encontro — ou para a sociabilidade — dos seres humanos entre si e destes com os seres não-humanos ou com a natureza *lato sensu*, ou seja, é uma forma de se estabelecer alianças performativas e relações entre a cultura e a natureza. "*Quando você come, você pode provar as estações, você pode provar as mudanças na temperatura do oceano e assim por diante — é quase como a maneira como os vinhos mudam a cada safra*" (QUARIGUAZY, 2020), declara o *chef* de cozinha Justin Cogley, um dos participantes do documentário sobre ouriços-do-mar, "The Delicacy". Neste depoimento, percebe-se que a experiência sensorial da ingestão do ouriço-do-mar está simbolicamente relacionada a ingestão da paisagem, seja aquela visível, seja aquela submersa, enquanto outros depoimentos revelam que comer ouriços-do-mar os remente a suas memórias afetivas pessoais.

Aqui, o consumo da paisagem festiva parece atravessar a fronteira de seu espaço funcional de entretenimento. Diante de um contexto de modernização, com o aumento das desigualdades sociais, com os avanços tecnológicos e a digitalização da sociedade, ocorre uma proliferação de espaços especializados, fragmentados e monofuncionais, tais como espaços de habitação, trabalho e lazer, e neste último inclui-se o espaço festivo. Mas as distintas paisagens formadas pelas festividades em questão, parecem ser constituídas por uma profundidade simbólica e uma riqueza em termos de historicidade e de memória afetiva que não se permite ser contida numa única funcionalidade.

Aqui, é interessante ressaltar que com a expansão da industrialização, da urbanização e, por fim, da digitalização, existe um movimento de "retorno a natureza e a vida natural" que estimula o consumo de paisagens. E este retorno implica num encontro com a linguagem da natureza, com seu peso, seu cheiro, suas cores e seu tempo. É importante ressaltar que o consumo das paisagens festivas em questão respeita uma sazonalidade que dialoga com as estações do ano e com a abundância e a escassez de seres não-humanos. Mas, apesar da presente pesquisa reconhecer a importância do encontro com a paisagem festiva litorânea para se aproximar da linguagem da natureza, não se pretende defender uma generalização ingênua de que toda

experiência de contato com a natureza – seja aquela da degustação de ouriços-do-mar realizada pelos seus comensais, ou seja a da coleta, da caminhada nos recifes ou do mergulho até os fundos marinhos em busca dos ouriços-do-mar – irá resultar, necessariamente, numa mudança de atuação humana voltada para o respeito e a conservação da natureza. Se o postulado de que todas as sociedades consideradas tradicionais – tais como os pescadores artesanais, que têm seus modos de vida estritamente vinculados aos elementos da natureza – são conservacionistas é questionável, uma experiência efêmera numa festividade vinculada a elementos naturais não terá força para derrubar os muros do mundo moderno. Os coletivos de pescadores tradicionais aqui em estudo, estão distantes do mito rousseauniano do bom selvagem, chegando mesmo a integrar, de certa forma, à racionalidade moderna em suas práticas sociais.

É interessante observar que a paisagem se constitui como um cenário essencialmente transgressivo, onde várias fronteiras podem ser superadas, ao passo que o fenômeno da festividade também se caracteriza pela transgressão. Numa perspectiva moderna, os interesses e os desejos humanos aparecem como mediadores que formulam um lugar-imagem que se sobrepõe ao lugar real, produzindo uma paisagem, e um processo similar parece também ocorrer com a produção do fenômeno festivo. Em outras palavras, o próprio espaço biofísico indica as possíveis formas de relações, tais como acolher fenômenos festivos à beira mar, ao ar livre, como acontece nas Festas da Ouriçada. Assim, os participantes das Festas da Ouriçada consomem tanto a natureza — na ingestão de ouriços-do-mar e outros frutos do mar e no "consumo" da paisagem litorânea ao ar livre — quanto a cultura — nas diferentes formas de fazer a festa. Ou ainda, pode-se usar as palavras de Raffestin (1986) que, ao se referir a viagem, afirma que o significante — entendido como campo geográfico — é devorado pelo significado – enquanto plano ideológico[62]. Mas vale lembrar que consumir e devorar implica em transformação mútua, afinal nós somos o que comemos.

Neste mesmo processo de hibridização, a culinária também se constitui como uma boa metáfora para o hibridismo cultura-natureza, porque, ao se acrescentar ingredientes novos ou aplicar diferentes técnicas, contamina-se — no sentido de transformar — o estado anterior do prato e isto não se dá de forma dicotômica, em que os ingredientes não se misturam, nem se transformam.

[62] « *Le voyage peut être assimilé à un signe dont la face signifiante est « géographique » et la face signifiée est « idéologique ». […] C'est assez dire que le signifiant est « dévoré » par le signifié.* » (RAFFESTIN, 1986, p. 12).

A comida está viva, no sentido ingoldiano, e se transforma de forma orgânica. A cozinha é caracterizada por sua dinamicidade, sua impermanência, suas transformações, pela vida e pela morte, pelo encontro e pelas influências, pela fluidez, pelos gostos e pelos desgostos, pelo treino da técnica e pelo treino do paladar, pela busca ao prazer, pela busca à saúde, indo do jejum à gula, da ausência ao desperdício, do doce ao salgado, do azedo ao amargo.

Se o patrimônio alimentar visa salvaguardar uma determinada historicidade, a culinária se comporta como um elemento dinâmico, que recebe uma "pitada" de inovação a cada nova geração que a produz e a consome a cada novo encontro cultural. E é neste contexto que as duas Festas da Ouriçada, aqui em estudo, estão inseridas. Não há lugar para purismos, pois o ato de se alimentar é transgressor por essência. Esta dimensão lúdica da alimentação transgride a fronteira entre o real e o metafórico, pois quando se ingere um alimento, se ingere muito mais do que sua parte material, ingere-se também sua porção simbólica, metafórica, lúdica e representativa. Ingere-se identidade e paisagem ao mesmo tempo, conscientemente ou não. O alimento é transgressivo porque unifica o biológico e o cultural ao romper a barreira de tudo que formula o mundo de fora e de dentro de nossos próprios corpos. Percebe-se, portanto, que o mundo criando em torno da alimentação e das práticas culinária não são menos híbridos do que outros conceitos aqui trabalhados.

Aqui, vale questionar que tipo de representação os humanos têm da natureza? Ou melhor, que tipo de mediação pretende-se ter com a natureza? A natureza é apreendida como um objeto utilizável e descartável — na abordagem moderna – ou como um sujeito de direito — sob a influência da perspectiva pós-moderna? Enquanto a mediação da relação cultura e natureza for antropocêntrica, através de um modelo de cultura ou de representações antropocêntricas, a balança tenderá ao desequilíbrio. É preciso tentar balancear este jogo. A mediação deveria passar por um processo constante de aproximação empática com a perspectiva da natureza, num processo de constituição de uma mediação híbrida cultura-natureza. Estas traduções híbridas devem se ater mais a linguagem da natureza, que não é verbal, mas relacional e, mesmo, afetivas. As mediações ocorrem ao longo da paisagem, ao longo das relações estabelecidas pela diversidade cultural e biológica, ao longo do patrimônio culinário e, finalmente, das festividades que celebram tudo isto, como as Festas da Ouriçada aqui pesquisadas. Se a natureza é visível, mas não realmente vista é porque os seres humanos sofrem com a miopia da modernidade, porque estão fechados para a sua linguagem, porque não querem ouvi-la, não importa o quanto ela se comunique. Quando pararmos de criar uma realidade antropocêntrica paralela, ouviremos e veremos verdadeiramente a natureza

como sujeito de direito. Comer a natureza (ou ingeri-la) pode ser uma forma de conexão se feita de forma respeitosa e moderada. Para se chegar numa lógica não-moderna que abale as estruturas dos muros da modernidade, o ser humano precisa se reconhecer como um ser híbrido de cultura-natureza (porque a natureza é essencialmente inescapável) e parar de construir seus mundos culturais como castelos no ar, como se não estivessem sobre as bases da natureza e vinculados por fios vitais, caso contrário só restariam ruinas.

Portanto, é preciso ultrapassar as "*fronteiras geopolíticas, como propõe Carlos Alberto Dória, aliando as especificidades das histórias regionais e sua paisagem*". (ALGRANTI e ASFORA, 2014, p. 272) A presente pesquisa perseguiu o emaranhado de fios que são constituídos pela globalidade das festas da ouriçada muito mais ampla do que um estudo comparativo entre duas destas festividades. Tais fios são constituídos por histórias, paisagens, patrimônios bioculturais, patrimônios culinários, que culminam na forma esférica e espinhosa dos ouriços-do-mar que são, finalmente, consumidos pelo ser humano. Estas festas viabilizam o consumo visceral do ouriço-do-mar e o consumo simbólico da paisagem litorânea, da biodiversidade e do ecossistema agregados ao ouriço-do-mar, o consumo da própria cultura e da cultura do outro, das práticas de coleta e do esforço dos pescadores artesanais, dos ingredientes acrescidos ou do purismo no consumo, dos pratos coadjuvantes, do sol do inverno ou do verão, o sabor iodado ou defumado dos ouriços-do-mar junto ao sabor da cachaça ou do vinho. Se as histórias das duas festas da ouriçada são pouco contadas entre os comensais, o que conta é que todo este consumo (ou ingestão), seja ele concreto e simbólico, do ouriço-do-mar reforça a nossa ingestão hibrida da cultura-natureza.

Portanto, todo o caminho epistemológico percorrido neste capítulo visou construir um quadro teórico-conceitual que servirá de base para análise das Festas da Ouriçada em estudo. Neste exercício epistemológico, buscou-se seguir os fios lançados pelo conhecimento científico e emaranhados com os conhecimentos tradicionais e empíricos observados *in loco* nas duas festividades e com as práticas de sociabilidade e de comensalidade exercidas por seus participantes, considerando que todos juntos tecem as manhãs das Festas da Ouriçada, e é este conjunto complexo de "coisas", nos termos ingoldiano, que as mantêm vivas. Dentre os participantes destas festas, a presente pesquisa também buscou conhecer aquele que habita os fundos marinhos e que é extraído pelas mãos humanas: o ouriço-do-mar.

Capítulo 3: Explorando a animalidade do ouriço-do-mar e suas intrigantes teias

O terceiro capítulo chamado "*Explorando a animalidade do ouriço-do-mar e suas intrigantes teias"* irá apresentar este personagem festivo. Para entender o ouriço-do-mar como personagem não-humano, o capítulo se inicia com a sessão "*Seguindo o chamado do ouriço-do-mar: os caminhos de suas affordances e de sua animalidade"*, que toma de empréstimo o conceito de affordance e uma perspectiva não-antropocêntrica sobre a animalidade, tão essencial para apreender as relações entre humanos e não-humanos de uma forma mais simétrica. As sessões seguintes, "*A natureza do ouriço-do-mar*" e "*Espécies de ouriços-do-mar comestíveis em estudo*", visam explorar, respectivamente, o ouriço-do-mar de forma genérica e cada espécie de forma específica, levantando seu seus aspectos mais biológicos, especialmente sua fisiologia (contando com maiores detalhamentos no texto do Anexo I), bem como suas relações com outros seres vivos e com seus ambientes. A última sessão "*A dimensão da proteção ambiental: os laços entre os ouriços-do-mar e os humanos na era do Antropoceno*" se dedica a discussão sobre as relações entre os ouriços-do-mar e os seres humanos diante dos impactos ambientais e das medidas de proteção ambiental voltadas para os ouriços-do-mar.

Seguindo o chamado do ouriço-do-mar: os caminhos de suas affordances e de sua animalidade

Agora, é preciso perseguir os fios que nos conduzem a um dos principais atores destas celebrações vinculadas ao mundo da pesca artesanal: o ouriço-do-mar. Quem é este animal marinho exótico que tanto atrai a atenção e o desejo destes distintos comensais? O ouriço-do-mar é uma criatura marinha que pode ser encontrada, praticamente, em todas as águas oceânicas do planeta. Ele habita os recifes de corais, os leitos rochosos tanto de águas rasas quanto profundas, habitando também o imaginário das comunidades de pescadores artesanais e de comensais em algumas regiões do mundo tais como nas áreas estudadas (Suape e *Carry-le-Rouet*).

Mesmo habitando o imaginário destes coletivos, a pesquisa constatou que muitos dos comensais de ouriço-do-mar não conhecem, em termos fisiológicos e ecológicos, o animal que

consomem. Esta constatação impulsionou um interesse cada vez maior em apresentar este ilustre ator festivo. Mas, assim como tantos outros habitantes deste mundo, o ouriço-do-mar não está isolado num mundo estéril e fechado, e sim, num mundo aberto, mutante e repleto de alianças entre os seres e seus ambientes. Portanto, é preciso que a apresentação desta criatura marinha se dê pelos próprios materiais e sinais emitidos por ela sobre si mesma, sobre os outros seres, sobre o ambiente à sua volta e sobre as respectivas relações estabelecidas por ela.

Esta indicação funcional e relacional que um determinado objeto — neste caso um animal — apresenta, disponibilizando um conjunto de possibilidades de ações que serão praticadas por um sujeito nos remete ao conceito de "affordance". Este termo que foi criado pelo psicólogo ecológico norte-americano James J. Gibson, apresentado pela primeira vez em sua obra *The senses considered as perceptual systems* (1966)[63] e aperfeiçoado na obra *The ecological approach to visual perception* (1979)[64]. O autor desenvolve este conceito para compreender a interação entre o animal e o ambiente, em que "affordance" se refere as possibilidades de ações que o ambiente disponibiliza para o animal, tais como se alimentar, se locomover, se abrigar, dentre outras ações possíveis. Nesta perspectiva, o próprio ambiente disponibilizaria informações que orientam o comportamento do animal. No entanto, na concepção de Gibson, a "affordance" partiria do ambiente que conduz a ação do ator e não o contrário – em que ator, com sua percepção e sua razão, diria como deve ser sua ação naquele ambiente.

> As *affordances* do ambiente são o que ele *oferece* ao animal, o que ele *proporciona* ou *fornece*, seja bom ou ruim. O verbo *permitir* [*afford*] é encontrado no dicionário, mas o substantivo *affordance* não. Eu o inventei. Com isso, eu quero dizer algo que se refere tanto ao ambiente quanto ao animal, de uma forma que nenhum termo existente faz. Isto implica numa complementaridade do animal e do meio ambiente.[65] (GIBSON, 1979, p. 127; grifo do autor).

Gibson (1979) complementa seu pensamento usando o exemplo de um ambiente de superfície horizontal, plana, estendida e rígida pode apresentar uma "affordance" de suporte, pois os animais podem caminhar, ficar de pé ou correr sobre ela. O termo "affordance" foi estudado

[63] Gibson, J. J. **The senses considered as perceptual systems**. Allen and Unwin, London. (1966).
[64] Gibson, J. J. The ecological approach to visual perception. Houghton Mifflin Harcourt (HMH), Boston (especially Ch. 8, pp. 127-137: 'The Theory of Affordances'). (1979).
[65] "*The* affordances *of the environment are what it offers the animal, what it* provides *or* furnishes*, either good or ill. The verb to afford is found in the dictionary, but the noun* affordance *is not. I have made it up. I mean by it something that refers to both the environment and the animal in a way that no existing term does. It implies the complementarity of the animal and the environment.*" (GIBSON, 1979, p. 127; grifo do autor).

por outros autores como Donald Norman em sua obra *The Psychology of Everyday Things* (publicada originalmente em 1980), desta vez focando na interação entre os seres humanos e os objetos presentes em seu cotidiano. Mesmo que a materialidade de um determinado objeto nos indique um determinado uso ou uma determinada ação, ainda persistem múltiplas possibilidades de usos e ações a serem realizadas com o objeto. Para tratar deste tema, Norman (1990) originalmente se utiliza do termo prestações dos objetos que "*se refere propriedades percebidas e reais do objeto, principalmente as propriedades fundamentais que determinam como o objeto poderia ser utilizado"*[66] (NORMAN, 1990, p. 21). Assim, Gomes (2018, p.25, grifo do autor) reitera que "*as* affordances *referem-se a* pistas visíveis *que orientam a operacionalização correta do objeto*". Estas pistas visíveis se referem a percepção do objeto pelo sujeito, ou seja, para Norman, a "affordance" se inicia pela percepção e pela interpretação de imagens percebidas pelo sujeito que induzirá as possibilidades de ação.

Aqui, cabe a distinção entre estas duas concepções em que, na primeira, a "affordance" segundo Gibson está focada na possibilidade de ação – que se dá a partir do objeto que orienta as possibilidades de ação do sujeito –, parcialmente independente da experiência ou da identidade do sujeito. Enquanto na concepção de Norman, a affordance está focada na percepção do sujeito (ou do usuário) sobre o objeto, orientando as possibilidades de ações, ou seja, o conhecimento, a experiência e as referências culturais do sujeito são essenciais para sua percepção e, subsequente, ação. "*O quadro de referência para Gibson é baseado nas capacidades de ação do ator, enquanto para Norman se baseia nas capacidades mentais e perceptivas do ator*."[67] (McGRENERE e HO, 2000, p. 3). Segundo Blewett e Hugo (2016 p. 65), a terminologia "affordance" poderia ser compreendida de acordo com um terceiro movimento – em que a concepção de Gibson compõe o primeiro movimento e a de Norman o segundo, respectivamente –, em que "*tanto as práticas sociais reais quanto as propriedades reais dos objetos interagem para criar affordances*"[68]. Este terceiro movimento, que constrói uma determinada conceituação de "affordance", teria sido influenciada pela teoria do ator-rede de Latour e não estaria centralizada nem na preponderância

[66] "[...] *prestaciones de los objetos. Cuando se utiliza el término prestación en este sentido, se refiere a las propiedades percibidas y efectivas del objeto, en primer lugar a las propiedades fundamentales que determinan cómo podría utilizarse el objeto.*" (NORMAN, 1990, p. 21).
[67] "*The frame of reference for Gibson is the action capabilities of the actor, whereas for Norman it is the mental and perceptual capabilities of the actor*" (McGRENERE e HO, 2000, p. 3).
[68] "[…] *both real social practices and real properties of objects interact to create affordances.*" (BLEWETT E HUGO, 2016 p. 65).

do objeto, nem na preponderância do sujeito — dicotomia que já foi desconstruída no segundo capítulo desta pesquisa — e sim na rede de relações entre sujeitos e objetos tão múltiplos quanto dinâmicos.

> Assim, enquanto o primeiro movimento defendia uma causalidade objeto→sujeito e o segundo movimento respondia a uma causalidade sujeito→objeto, o terceiro movimento sai dessas causalidades unidirecionais e se enquadra dentro de uma relação actante↔actante. Esse movimento busca instaurar a ação tanto para o objeto quanto para o sujeito no sentido latouriano do actante. Isso, portanto, remove a causalidade unidirecional que atormenta os Movimentos 1 e 2, substituindo-a por relacionamentos multidirecionais e em rede entre os atuantes, sejam eles interobjeto, ator-objeto, objeto-ator ou interator. O actante é tanto o sujeito quanto o objeto, ou nem o sujeito nem o objeto, mas a rede[69]. (BLEWETT E HUGO, 2016, p. 65).

Assim, a "affordance" implica numa comunicação não-verbal e numa troca de mensagens entre sujeitos, objetos e ambientes. Nesta perspectiva, tanto o ambiente citado por Gibson como o design de objetos estudados por Norman parecem convergir quando se percebe que a natureza se comunica, se relaciona e se transforma através dos diferentes designs de seus seres e de seus ambientes, e estes designs podem, inclusive, se transmutar de acordo com a ação a ser praticada ou requerida. Mas se assumirmos — como se assume nesta pesquisa — a perspectiva da "affordance" latouriana então, será o design invisível das relações entre os humanos, os ouriços-do-mar e o ambiente que conduzirá suas ações no mundo, de forma múltipla, dinâmica e imprevisível.

Dito isto, neste capítulo, pretende-se entender as "affordances" centradas nos ouriços-do-mar e na multiplicidade de relações que eles estabelecem com os humanos, com os seres não-humanos e com o meio ambiente. Se observar as "affordances" de objetos inanimados já se apresentaria como um desafio, a observação das "affordances" de um ser vivo é algo ainda mais complexo. O ouriço-do-mar é, reconhecidamente, considerado um ser vivo, mesmo para os maiores defensores da lógica moderna, mas apresenta demasiados contrastes em comparação com o ser humano, causando mais efeitos de estranhamento do que de empatia. Alguns animais

[69] "*Thus, while the first movement espoused an object→subject causality and the second movement responded with a subject→object causality, the third movement steps out of these uni-directional causalities and frames itself within an actant↔actant relationship. This movement seeks to instantiate actionability to both object and subject in the Latourian sense of the actant. This therefore removes uni-directional causality that plagues Movements 1 and 2 by replacing it with multi-directional, networked relationships between actants, whether inter-object, actor-object, object-actor, or inter-actor. The actant is both the subject and the object and neither the subject nor the object, but the network.*" (BLEWETT E HUGO, 2016, p. 65).

conseguem provocar ações e emoções nos seres humanos por causa de suas semelhanças físicas, comportamentais ou, simplesmente, pela troca de olhares, mas estas semelhanças não podem ser observadas entre os ouriços-do-mar e os seres humanos. Apesar do ser humano compartilhar 7.077 de seus 25.000 genes (RFI, 2010) com o ouriço-do-mar, suas dissimilitudes são mais acentuadas, marcando suas ações e suas relações interespecíficas.

O contato físico e metafórico do humano com o ouriço-do-mar revela o encontro com a alteridade e produz suas próprias "affordances", dentre elas a ação da comensalidade de ouriços-do-mar pelos seres humanos. Mas o ouriços-do-mar não está, exclusivamente, a serviço do ser humano — como defenderia a abordagens utilitarista —, estabelecendo suas próprias relações, provocando ações em outros seres não-humanos e no meio ambiente e, finalmente, constituindo-se, ele próprio, num ator. Seguindo o chamado silencioso do ouriço-do-mar, mergulha-se um pouco mais fundo nas relações estabelecidas entre os seres humanos e os animais não-humanos na era do Antropoceno e busca-se desconstruir os abismos que separam os humanos dos outros animais. Para tanto, é preciso revisar a concepção que as sociedades humanas têm sobre a animalidade não-humana. Segundo Baratay (2021), em seu artigo "*Penser autrement les animaux*", é preciso desconstruir alguns conceitos como inteligência, razão, consciência e emoção que não são reconhecidos nos animais não-humanos, porque são definidos por uma concepção excessivamente antropocêntrica.

> Devemos abandonar essas definições humanas dos conceitos e passar para definições adaptadas aos animais ou mais precisamente às espécies a serem estudadas […] porque a definição humana de inteligência não pode ser aplicada a elas. Seria perguntar se eles são humanos! Os etólogos estão tentando isso aos poucos, com as espécies que cada um estuda, mas é preciso pensar de uma forma mais ampla, para generalizar o processo. Trata-se de montar esses conceitos em generalidade, em abstração, para se libertar de sua definição humana, para forjar um sentido mais geral e depois poder decliná-lo, especificá-lo espécie após espécie[70]. (BARATAY, 2021, p. 28-29).

Assim, os animais não-humanos não são reconhecidos como detentores de inteligência, razão, consciência e emoção, porque estas capacidades ou habilidades não se apresentam sob

[70] « *Il faut abandonner ces définitions humaines des concepts et tendre vers des définitions adaptées aux animaux ou plus précisément aux espèces à étudier […] car la définition humaine de l'intelligence ne peut pas s'appliquer à eux. Ce serait se demander s'ils sont humains ! Les éthologues l'essaient petit à petit, avec l'espèce que chacun étudie, mais il est nécessaire de le penser d'une manière élargie, de généraliser le processus. Il s'agit de monter ces concepts en généralité, en abstraction, pour se dégager de leur définition humaine, pour forger une acception plus générale et pouvoir ensuite la décliner, la spécifier espèce après espèce*. » (BARATAY, 2021, p. 28-29).

formas reconhecidamente similares às humanas. Percebe-se, portanto, que o ser humano tende a compreender a vida — ou mesmo concedê-la — a partir das semelhanças observadas nos outros animais e não a partir de seus contrastes. A possibilidade de existir inteligência, consciência, linguagem e emoções são somente admitidas a partir da perspectiva humana, mas é interessante notar que, ao longo da histórica evolutiva, mais acentuadamente na era do Antropoceno, houve uma crescente predominância da faculdade mental — em outras palavras, da razão — em detrimento de outras habilidades e de outros sentidos, o que explica porque é a racionalização do mundo hegemoniza a perspectiva humana em relação aos outros animais. É a partir das semelhanças — e da razão — que o ser humano costuma acolher o outro. Mas que semelhanças pode-se traçar entre humanos e ouriços-do-mar? Assim como as duas festas são mais contrastantes do que semelhantes, o humano e o ouriços-do-mar estabelecem relações paradoxais a partir de seus contrastes.

Ainda Segundo Baratay (2021, p. 29), quando o ser humano é colocado — por ele próprio — no topo da pirâmide evolutiva, ele reconhece que suas faculdades são mais bem desenvolvidas e absolutas, e que "*ele encarna (literalmente) a Inteligência, a Linguagem, a Consciência, a Individualidade, a Personalidade"*[71], sem concebê-las sob outras formas. Mas, com a elaboração de outros esquemas representativos, tal como a árvore evolutiva (*l'arborescence*, em francês), concebe-se que as espécies, incluindo a humana, evoluíram de diferentes maneiras e em diferentes sentidos, formando grupos que enramam de galhos comuns e outros de galhos distintos, o que desconstruiria a supremacia das habilidades humanas sobre aquelas de os outros animais e de focar

> não ao que os outros não teriam em relação aos humanos, mas à originalidade e à riqueza de cada espécie. Com esse esquema, torna-se obrigatório pensar não em Inteligência, Linguagem, Personalidade, mas nas inteligências, linguagens, personalidades específicas de espécies muito variadas, e pensá-las de maneiras diferentes das que se pensa para os humanos[72]. (BARATAY, 2021, p. 30).

Segundo o autor, a inteligência, por exemplo, pode ser compreendida como sua capacidade de se adaptar a um ambiente em constante transformação e, assim, cada espécie é inteligente a sua maneira. Portanto, existe uma heterogeneidade de formas de inteligência desenvolvidas por cada

[71] « *Donc il incarne littéralement l'Intelligence, le Langage, la Conscience, l'Individualité, la Personnalité*. » (BARATAY, 2021, p. 29).
[72] « *[…] non pas à ce que les autres n'auraient pas par rapport à l'humain mais à l'originalité et à la richesse de chaque espèce. Avec ce schéma, il devient obligatoire de penser non pas l'Intelligence, le Langage, la Personnalité, mais les intelligences, langages, personnalités spécifiques d'espèces très diverses, et à les penser de manières différentes que pour l'humain*. » (BARATAY, 2021, p. 30).

espécie animal, incluindo as espécies de ouriços-do-mar. Portanto, não adianta encarar um espécime de ouriço-do-mar na busca por semelhanças ou tentar descobrir se ele tem a capacidade de raciocinar como um humano, porque sua lógica é outra e só será compreendida se acolhermos as "affordances" de suas estruturas físicas, de seus comportamentos e de suas interações com o ambiente e com outros seres vivos.

Aqui, acredita-se que esta outra lógica pode ser apreendida e praticada se sairmos do "lugar antropocêntrico" dominado pela razão e mergulharmos nas águas das experiências sensoriais. Aqui, a linguagem não é verbal. Segundo Anderson (1996), os discursos verbalizados — acessados pela razão humana — são menos eficientes do que as experiências junto à natureza — acessados pelos sentidos e emoções humanas — para engendrar empatias e práticas de preservação ambiental. Em outras palavras, é preciso que o ser humano se deixe incorporar, literalmente, numa textura de sensações, de afetividades e de experiências, como acontece na comensalidade festiva das Ouriçadas, para que se compreenda as malhas de fios relacionais que fluem ao seu redor.

Ainda seguindo o chamado silencioso do ouriço-do-mar, o presente capítulo também pretende percorrer os caminhos da interdisciplinaridade, reconhecendo suas semelhanças com a caminhada da coleta de ouriços-do-mar no recife de arenito de Suape, pois ultrapassar as fronteiras disciplinares ou perseguir ouriços-do-mar se dá sobre um terreno irregular e escorregadio, mas, visto de pé, nos dá uma visão panorâmica do encontro dos azuis do céu e do mar e nos dá uma sensação de estar suspensos em relação ao cotidiano urbano e, ao se curvar e observar de perto, o recife mostra suas porosidades e sua vida, nos termos ingoldiano. Na presente pesquisa, o emaranhado que compõe a interdisciplinaridade captura alguns fios das Ciências Biológicas lançadas pela fisiologia e pelas relações ecológicas do ouriço-do-mar.

A natureza do ouriço-do-mar

Uma vez que for entendido que o ouriço-do-mar será apresentado aqui: quanto aos seus aspectos biológicos e ecológicos; quanto as suas "affordances" não-modernas — entendidas como habilidades que as relações dos híbridos sujeito-objeto têm de orientar as subsequentes ações —; e quanto a uma animalidade também não-moderna que reconhece sua agência a partir das múltiplas lógicas de cada espécie de animal não-humano; assim, os fios estarão lançados! Caracterizado por

ter seu corpo recoberto de espinhos, é inevitável começar a apresentação do ouriço-do-mar pela sua aparência física que deu origem ao seu próprio nome e ao nome de seu filo. O ouriço-do-mar faz parte do filo *Echinodermata* cujo termo, etimologicamente, tem origem no grego *ἐχῖνος* ou *echinos* que significa espinho, enquanto *derma* se refere à pele e *ata* ao sufixo plural.

A maioria dos animais que compõe o filo *Echinodermata* é de vida livre e possui um plano corporal pentamétrico ou simetria pentaradial (ou seja, apresenta cinco lados idênticos), característica que pode ser facilmente observada nas estrelas do mar, nos pepinos do mar, nos ophiures e nos crinóides, apesar de geralmente apresentarem uma forma bilateral no estágio larval (David, e Mooi. 1998; Nielsen, 2012). Não obstante exista algumas controversas científicas (Littlewood, et. al., 1997), o filo *Echinodermata* é subdividido em cinco classes, que são: *Asteroidea, Ophiuroidea, Crinoidea, Holothuroidea e Echinoidea*. Assim, o ouriço-do-mar pertence à classe de *Echinoidea* (Leske, 1778), mais especificamente ao grupo de equinóides regulares, caracterizados por seu corpo esférico ou globoso de simetria pentaradial (Follo e Fautin, 2019; Mah, 2015) e por apresentar espinhos ou tubérculos projetados a partir de seu endoesqueleto[73].

Os ouriços-do-mar também são fortemente caracterizados pelos seus complexos sistemas circulatório e hidrovascular, pois apresentam a necessidade de realizar trocas de gases, de líquidos e de outros materiais com o meio ambiente aquático, bem como de fazer com que estes elementos circulem dentro de seu corpo, absorvendo e eliminando gases e distribuindo nutrientes e outros elementos vitais. A entrada e a saída destes fluidos ocorrem através da placa madrepórica, das brânquias ou pápulas dérmicas e dos pés ambulacrais[74]. Formado por mais de um tipo de sistema, a circulação de diferentes fluidos dentro do corpo rígido do ouriço-do-mar é responsável por funções fisiológicas essenciais, tais como a de coagulação, de imunidade, de equilíbrio de sua pressão hidrostática, de locomoção e de fixação, de circulação de elementos vitais, de excreção, de respiração, de alimentação, de transporte de substâncias e de recepções sensoriais (Smith e Kroh, 2011; Wray, 1999). Portanto, seu corpo espinhoso esconde uma fluidez impensável para o senso comum, apresentando uma constante troca de fluidos e uma forte interdependência com o

[73] Para mais detalhes sobre sua classificação, consultar o Anexo I.
[74] Para mais detalhes sobre estes sistemas, consultar o Anexo I.

meio aquático, em que os fluidos podem ser considerados fios que os relacionam com seu ambiente.

Os ouriços-do-mar são animais marinhos invertebrados estruturados por um endoesqueleto rígido que, segundo Kroh e Smith (2010), é constituído por calcita (CaCO3) com alto teor de magnésio (15% de MgCO3). Entrando numa camada superficial de sua fisiologia, a complexa arquitetura do endoesqueleto do ouriço-do-mar é formada por um conjunto de placas, dispostas numericamente em números múltiplos de cinco que contém tanto orifícios quanto membros que comunicam a esfera interna de seu corpo com o mundo exterior[75]. A estrutura robusta do endoesqueleto dos equinóides e constituída por calcita com alto teor de magnésio resulta num legado arqueológico catalogado num rico registro fóssil, fornecendo muitos dados importantes filogenéticos, o que eleva sua relevância nos estudos sobre a evolução e na paleobiologia (Kroh e Smith, 2010).

> A complexidade do esqueleto equinoide, composto como é por um grande número de elementos individuais com microarquitetura complexa, tem outra vantagem — ele fornece um grande número de caracteres filogeneticamente informativos. Isso é importante porque grupos com uma estrutura filogenética bem fundamentada são agora vistos como a chave para abordar muitos problemas paleobiológicos atuais.[76] (KROH e SMITH, 2010, p. 147-148).

Historicamente, *Echinodermata* é considerado um filo muito antigo, estimando-se que tenha surgido durante o período Cambriano, pois seus primeiros registros fósseis datam de 600 milhões de anos atrás (Lima e Fernandes, 2009). Nos estudos relacionados à quantidade de espécies extintas ou viventes do filo *Echinodermata* (ou seja, espécies reconhecidas em registros fósseis ou vivente na atualidade), Brusca e Brusca (1990) considera que o filo *Echinodermata* faz parte do grupo de animais em que se tem mais registros das espécies extintas do que das espécies viventes, formando um rico acervo de registro arqueológico. Quanto aos registros históricos e diversidade da classe de equinoides, os autores Kroh e Smith (2010, p 147) afirmam que, "*atualmente, existem 850 espécies viventes de equinoides, alocadas em, aproximadamente, 70 famílias [e] deixaram um rico registro fóssil: existindo um total 1.200 gêneros nomeados e 174*

[75] Para mais detalhes sobre seu endoesqueleto, consultar o Anexo I.

[76] "*The complexity of the echinoid skeleton, composed as it is of a large number of individual elements with complex microarchitecture, has another advantage – it provides a large number of phylogenetically informative characters. This is important because groups with a well-founded phylogenetic framework are now seen as the key for addressing many current palaeobiological problems*." (KROH e SMITH, 2010, p. 147-148).

famílias"[77]. Já os autores Follo e Fautin (2019) estimam que existem 940 espécies de equinóides viventes. Segundo Lima e Fernandes (2009), são 105 espécies conhecidas da classe Echinoidea no Brasil (11,7% da população mundial), das quais oito (0,9%) foram identificadas no litoral pernambucano. Na literatura consultada, não foram encontradas informações equivalentes para a região litorânea específica do território francês em estudo.

A dimensão do endoesqueleto calcário dos ouriços-do-mar, normalmente, varia entre 3 e 10 cm de diâmetro, mas é possível encontrar espécies de dimensões muito pequenas e outras que chegam a 36 cm de diâmetro, dada a diversidade de espécies registradas (AquaPortail, 2020). Segundo Smith e Kroh (2011), o corpo do ouriços-do-mar costuma ser recoberto por espinhos — como são conhecidos popularmente e, cientificamente, são chamados de radíolos — que são estruturas afiladas, ocas e quebradiças, constituídas por cristal de calcita e anexados ao seu endoesqueleto calcário. Esta densa camada de espinhos pode apresentar colorações variadas nas tonalidades vermelha, violeta, rosa claro, azul, verde, marrom, preta ou branca (Hyman, 1955). Além dos famosos espinhos, a parte externa do corpo do ouriço-do-mar também conta com um conjunto de pés ambulacrais que são estruturas tubulares com ventosas nas extremidades, e com um conjunto de pedicelárias, que são hastes com pinças em suas extremidades[78].

Espécies de ouriços-do-mar comestíveis em estudo

Espécie de ouriço-do-mar comestível da região costeira de Suape, Pernambuco, Brasil: Echinometra lucunter (Linnaeus, 1758)

De uma maneira geral, os ouriços-do mar não fazem parte da dieta dos brasileiros, mas seu consumo eventual pode ser observado em alguns grupos sociais, tais como comunidades de pescadores e populações de baixa renda, especialmente na Região do Nordeste brasileiro, onde são popularmente conhecidos como *pinaúna*. A espécie consumida por estas comunidades é a mesma

[77] "*Currently there are some 850 living species of echinoids, allocated to approximately 70 families, and this diversity […] As a consequence, echinoids have left a rich fossil record: in total there are about 1200 named genera and 174 families. However, it seems likely that current diversity is greater than at any time in the geological past.*" (KROH e SMITH, 2010, p 147).

[78] Ambos serão citados ao longo do texto deste capítulo e descritos no Anexo I.

consumida na Festa da Ouriçada de Suape e sob estudo na presente pesquisa: *Echinometra lucunter* (Linnaeus, 1758) que pode ser visualizada na figura 4[79].

Espécie de ouriço-do-mar comestível da região costeira de Carry-le-Rouet, Bouches-du-Rhône, França: Paracentrotus lividus (Lamarck, 1816)

As espécies mais consumidas de ouriços-do-mar na França são *Psammechinus miliaris* (chamada de "ouriço verde", na Bretanha) e *Paracentrotus lividus*, sendo que esta última é considerada uma das espécies mais comuns do litoral mediterrâneo. *Paracentrotus lividus* (também na figura 4) é a espécie especificamente consumida na *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet,* estudada pela presente pesquisa e é conhecida popularmente como "ouriço violeta" (AquaPortail, 2020). A nomenclatura científica *Paracentrotus lividus* (Lamarck, 1816) vem do latim *para* (= ao lado) e *centrotus* (= espinhos), depois *lividus* (= claro) e se refere ao fato que estes ouriços-do-mar nunca são de cor preta.

Figura 4: A) Exemplares da espécie *Echinometra lucunter* (Linnaeus, 1758); e B) Exemplar da espécie *Paracentrotus lividus* (Lamarck, 1816).

Fonte: A) Foto de Juana Santos, 2016; e B) Sue Scott. Copyright: Sue Scott. Disponível em: https://www.marlin.ac.uk/species/detail/1499. Acessado em 19 de agosto de 2020.

[79] Para mais detalhes sobre a classificação das espécies, consultar o quadro 2 do Anexo I.

Características físicas de cada espécie de ouriço-do-mar

O ouriço-do-mar *Echinometra lucunter* possui uma estrutura corporal arredondada e, quando chegam a maturidade, alcança um tamanho médio de 4 cm de diâmetro e pode chegar a 7,5 de cm, sem contar com os espinhos (Boudouresque e Verlaque, 2007). Seu endoesqueleto apresenta coloração variada, podendo ser preto, marrom, verde ou azul escuro com cores mais claras na superfície aboral (Plazas, 2012).

Paracentrotus lividus possui um endoesqueleto achatado ventralmente e é de coloração esverdeada (Pizzolla, 2007). De uma maneira geral, ele é considerado um ouriço-do-mar de tamanho médio, podendo chegar a 8 cm de diâmetro, contando com os espinhos que, por sua vez, são longos e pontiagudos e, predominantemente, de coloração violeta escura, mas também podem variar entre o castanho e o verde escuro (Pizzolla, 2007). Os espinhos desta espécie de ouriço-do-mar costumam ter um comprimento de aproximadamente 3 cm, com exceção daqueles localizados na face oral do animal e, de uma maneira geral, são caracterizados pela presença de um círculo de coloração mais clara ou mesmo branca na base de seus espinhos (DORIS, 2020). Vale lembrar que o tamanho dos ouriços-do-mar pode ser considerado como um fator determinante para as formas de ação sobre ele, porque é a partir de uma dimensão corporal mínima, alcançada com a maturidade ao longo de alguns anos, que o ouriço-do-mar se torna reprodutivo e se torna interessante em termos antropocêntricos por se tornarem comestíveis. O tamanho de cada espécime de ouriço-do-mar também se torna relevante na elaboração de regulamentações de sua pesca e de legislações de proteção ambiental relacionadas a suas espécies.

Distribuição geográfica de cada espécie de ouriço-do-mar

Segundo Kroh e Smith, (2010), os ouriços-do-mar podem ser considerados animais cosmopolitas por sua ampla distribuição geográfica, já que eles podem ser observados em todos os oceanos do Planeta, dos pólos ao equador, porém são mais abundantes nas costas temperadas e tropicais do que nas polares. A distribuição geográfica do *Echinometra lucunter* é considerada

ampla, abrangendo o Mar do Caribe e o Oceano Atlântico, mais especificamente de Porto Rico, Bermuda e Carolina do Norte nos Estados Unidos da América até Santa Catarina no Brasil (Lima *et al.* 2009). A espécie *Echinometra lucunter lucunter* é considerada a primeira subespécie mais encontrada nas águas caribenhas e a segunda na sua distribuição atlântica ocidental (McClanahan e Muthiga, 2007). Segundo Lima (2006), esta é uma espécie considerada comestível e é muito encontrada em toda a costa brasileira.

> O equinoide regular Echinometra lucunter é o mais comum equinóide na costa pernambucana. Ocorre em todas as formações recifais desde a praia de Ponta de Pedras (ao Norte) até a Praia de São José de Coroa Grande (ao Sul). É um importante indicador do limite entre o médio e o infralitoral, tendo participação ativa na bioerosão dos recifes, enquanto escava-os para se alimentar. No Arquipélago de Fernando de Noronha, foi registrada em áreas calmas (LIMA e FERNANDES, 2009, p. 57).

Segundo Boudouresque e Verlaque (2007), o ouriço-do-mar *Paracentrotus lividus* tem uma distribuição geográfica natural nos fundos costeiros rochosos do litoral do Oceano Atlântico, estendendo-se pela costa da Escócia, da Irlanda, dos Açores, das Ilhas Canárias, da França, Espanha, Portugal até o Marrocos, apresentando-se especialmente predominante em todo litoral do Mediterrâneo. Esta espécie de ouriço-do-mar costuma se desenvolver em abundância em áreas onde a temperatura média das águas marinhas variam entre 10° C e 15° C durante o inverno e entre 18° C e 25° C no verão, como é o caso da costa oeste do Mediterrâneo[80].

Reprodução de cada espécie de ouriço-do-mar

O sistema reprodutivo dos ouriços-do-mar é uma das partes fisiológicas que mais interessa a presente pesquisa. Sabe-se que a reprodução é o processo mais importante para garantir a propagação e perpetuação das espécies, mas os órgãos reprodutores dos ouriços-do-mar formam "affordances", à medida em que estabelecem relações entre os próprios ouriços-do-mar e os outros animais — dentre eles, o ser humano — que praticam o ato de comê-los. Os ouriços-do-mar são de

[80] "*Paracentrotus lividus is distributed throughout the Mediterranean Sea and in the northeastern Atlantic, from Scotland and Ireland to Southern Morocco and the Canary Islands, including the Azores. It is particularly common in regions where winter water temperatures range from 10 to 15 C, and summer temperatures from 18 to 25 C such as western Mediterranean, Portugal and Biscayne Bay*." (BOUDOURESQUE e VERLAQUE, 2007, p. 243).

reprodução sexuada com separação entre os indivíduos machos e fêmeas (Smith e Kroh, 2011), em que, cada um, possui um sistema reprodutivo composto por cinco gônadas, que se apresentam nas cores laranja ou vermelho vivo no formato de estrela (figura 5), coloração esta que deu origem a seu nome vernacular no território francês: coral (em francês, *corail*)[81]. Estas gônadas costumam ser consumidas por seus predadores, bem como comidas por comensais humanos, ou seja, as gônadas dos ouriços-do-mar desencadeiam relações com animais humanos e não-humanos, centradas no desejo de consumi-las.

Sua fecundação é externa, com a expulsão de gametas na coluna d'água[82]. Dada a diversidade de espécies e de amplitude de seus habitats, o período reprodutivo vai variar de acordo com cada espécie e com cada região, sempre adaptando-se às condições mais favoráveis para a reprodução, tais como períodos de redução da predação ou da mortalidade das larvas. É interessante observar também que, normalmente, quanto maior for a adversidade ambiental, maior será a quantidade de espermas e óvulos expelidos e, portanto, maiores serão as gônadas, favorecendo a maior propagação e sobrevivência da espécie. Esta percepção das condições ambientais pode ser interpretada como formas de alianças performativas que os ouriços-do-mar estabelecem com o meio ambiente. A fecundação é regulada por fotoperíodos (Follo e Fautin, 2019), por sinais químicos ou por estímulos ambientais, o que demonstra sua adaptabilidade e inteligência química e sensorial – na perspectiva do animal, como foi citada por Baratay, 2021.

Figura 5: Imagem das gônadas de um ouriço-do-mar.

Fonte: Getty Images, 2019.

[81] Para os mais curiosos, consultar o Anexo I.
[82] Para mais detalhes sobre o sistema reprodutivo, consultar o Anexo I.

Segundo Plazas (2012), o ouriço-do-mar da espécie *Echinometra lucunter* chega à maturidade sexual quando seu endoesqueleto atinge um diâmetro de pelo menos 2 cm, ou seja, quando as células sexuais maduras estão presentes nas gônadas. Esta espécie costuma formar densas aglomerações e seus indivíduos machos liberam os espermatozóides antes, induzindo a liberação dos oócitos pelas fêmeas na coluna d'água. Por produzir um número muito elevado de gametas, esta espécie não apresenta um investimento parental após a fecundação e, portanto, os zigotos se transformam em larvas planctônicas e vagueiam sem supervisão parental até se tornarem indivíduos adultos bentônicos (Plazas, 2012).

O desenvolvimento das gônadas da espécie *Echinometra lucunter* ocorre mais frequentemente durante a primavera, com a desova ocorrendo no verão (no Hemisfério Sul), quando o índice gonadal — ou seja, o número de células sexuais por unidade de tecido gonadal — é mais alto. A desova costuma acontecer apenas uma vez por ano no verão, mas também pode ocorrer em outras épocas do ano, dependendo de condições ambientais, tais como a hidrodinâmica e a disponibilidade de nutrientes (Plazas, 2012). Os ouriços-do-mar da espécie *Echinometra lucunter* que habitam as águas brasileiras tem um período de desova identificado entre os meses de dezembro e de maio (McClanahan e Muthiga, 2007). Mas, por causa da extensão da costa brasileira, seu período reprodutivo pode apresentar variações de acordo com cada localidade, podendo ser entre meses de outubro e novembro na região sudeste do Brasil (Lima *et al.*, 2009). Um estudo feito por este mesmo autor identificou que no Estado de Pernambuco, onde se encontra a espécie em estudo, a desova ocorre no período seco, o que coincide com a época em que a Festa da Ouriçada é celebrada, ou seja, no mês de dezembro.

A espécie de ouriço-do-mar *Paracentrotus lividus* possui sexos separados, com distinção de indivíduos machos e fêmeas, mas, segundo Boudouresque e Verlaque (2007), foram observados alguns casos de hermafroditismo. O ciclo reprodutivo desta espécie é anual, tendo o desenvolvimento das gônadas entre o verão e outono (no Hemisfério Norte), que se tornam maduras durante o inverno e, finalmente, a liberação dos gametas ocorre na primavera ou no início do verão (DORIS, 2020; Oger, 2013). Na região costeira do Mar Mediterrâneo, especificamente, foram observados até dois períodos reprodutivos por ano, sendo o principal durante a primavera e

o segundo, de menor importância, durante o outono (Couvray, 2014)[83]. Aqui, vale ressaltar que, segundo Lima (2006, p. 14), "*os ouriços de ambientes sujeitos a forte ação das ondas desovam uma vez no ano, ao passo que os de áreas com menor influência de ondas desovam duas vezes*", o que talvez indique uma diferença entre as duas espécies aqui em estudo, uma vez que o recife da região costeira de Suape sofre o efeito da ação das ondas, o que significa que as ondas também orientam os períodos de desova das espécies de ouriço-do-mar.

De comportamento gregário, a espécie *Paracentrotus lividus* costuma se aglomerar durante o período de reprodução, quando indivíduos machos e fêmeas desovam e liberam gametas ao mesmo tempo na coluna d'água. Provavelmente, o período de reprodução é sincronizado a partir de sinais químicos. Assim, sua "*reprodução pode ser induzida pela alta densidade de fitoplancton, pela elevação de temperatura e mudanças drásticas na hidrodinâmica."*[84] (COUVRAY, 2014, p. 22). A fêmea pode liberar mais de um milhão de gametas, mas o número de zigotos é bem menor porque a fertilização varia de acordo com diversos parâmetros individuais, populacionais e ambientais. O resultado deste processo de fecundação é a eclosão massiva de larvas chamadas de pluteus ou equinoplúteus de simetria bilateral e de consistência gelatinosa, com uma dimensão de poucos milímetros de comprimento. Estas larvas permanecem como zooplâncton na coluna d'água — como "nuvens" que seguem os fluxos das correntes — e são de vida livre-natante, vivenciando seu período de maior dispersão geográfica, pois seguem os movimentos das correntes marinhas. Assim, esta espécie possui "*uma fase de vida pelágica correspondente à fase larvária que dura até 30 dias, o que é relativamente longo. No final de sua vida larvária, dado processo de metamorfose, as pós-larvas caem no fundo e se fixam no substrato*"[85], iniciando sua vida bentônica que pode durar vários anos (COUVRAY, 2014, p. 22).

Os ouriços-do-mar possuem a capacidade de regenerar seus próprios tecidos e não apresentam sinais de envelhecimento ou perda de fertilidade. Sua expectativa de vida pode variar de acordo com a espécie, mas sabe-se que "*embora existam algumas espécies de vida curta,*

[83] « *Le long des côtes méditerranéennes, deux épisodes reproductifs ont lieu chaque année, le plus important au printemps, le second de moindre importance à l'automne*. » (COUVRAY, 2014, p. 22).
[84] « *La reproduction peut aussi être induite par un bloom phytoplanctonique, une élévation de la température ou des contraintes hydrodynamiques.* » (COUVRAY, 2014, p. 22).
[85] « *Elle comporte une phase de vie pélagique correspondant à la phase larvaire qui dure jusqu'à 30 jours, ce qui est relativement long. En fin de vie larvaire, lors de la métamorphose, les postlarves tombent sur le fond et se fixent au substrat sur lequel elles vont recruter et commencer leur vie benthique qui dure plusieurs années* » (COUVRAY, 2014, p. 22).

sobrevivendo apenas cerca de um ano, muitos vivem muito mais e algumas podem chegar a 15 anos ou mais"[86] (Smith e Kroh, 2011). A partir da observação da alta expectativa de vida e de seu sistema imunológico sofisticado, o ouriço-do-mar vem se tornando objeto de estudos científicos. Aliás, o ouriço-do-mar tem atraído muitos interesses das ciências da natureza, uma vez que algumas das características de seu processo de reprodução, tais como a grande quantidade de gametas liberados e sua adaptabilidade aos laboratórios, o torna um modelo para os estudos sobre o desenvolvimento embrionário e a partenogênese.

Ecologia e comportamento dos ouriços-do-mar

Locomoção e sensorialidade dos ouriços-do-mar

Diferentemente de suas larvas de vida livre-natante, não há registros de ouriços-do-mar adultos que sejam capazes de nadar e, uma vez que passam pelo processo de metamorfose, eles se depositam nos fundos marinhos onde passam o resto de suas vidas. Seu sistema de locomoção se dá a partir de seus espinhos conectados ao seu endoesqueleto e movidos por músculos que exercem movimentos coordenados a partir da face oral (Smith e Kroh, 2011). Sua locomoção também se dá por adesão de seus pés ambulacrais[87], ou seja, pela sucção de água pelos seus canais internos, permitindo seu deslocamento, sua fixação ou até suas escaladas em paredes rochosas íngremes e expostas à ação mecânica das ondas do mar. Em linhas gerais, a mobilidade de um ouriço-do-mar na fase adulta é considerada extremamente lenta. A velocidade média da locomoção do ouriço-do-mar é de um centímetro por minuto, podendo ser mais veloz no período noturno (Fondation Océonographique Paul Ricard, 1988). Diferentemente dos equinóides irregulares de simetria bilateral e que possuem uma face dianteira, o ouriço-do-mar, enquanto animal pentarradial, não possui frontalidade, podendo se locomover para qualquer direção, indistintamente. É interessante

[86] "*Although there are some species that are short-lived, surviving for only about a year, many live much longer, and some can reach as much as 15 or more years*" (Smith e Kroh, 2020, *in session Lifestyle - regular echinoids do site World Wide Web electronic publication in Natural History Museum of London*).
[87] Para mais detalhes sobre os pés ambulacrais, consultar o Anexo I.

lembrar que a frontalidade na locomoção, muitas vezes está relacionada ao processo de cefalização dos animais.

Quanto ao sistema sensorial do ouriço-do-mar, sabe-se que ele possui várias células sensoriais, tais como táteis e olfativas, espalhadas por sua epiderme, sobretudo ao longo de seus espinhos, de suas pedicelárias e de seus pés ambulacrais. Este sistema permite que o animal seja capaz de reagir ao toque, às substâncias químicas, às correntes marinhas e à presença da luz. Dentre estas suas capacidades, a que mais atrai a atenção dos cientistas é o sentido da "visão", já que, assim como outros equinoides, os ouriços-do-mar são fototáticos negativos — ou seja, são sensíveis à forte luminosidade —, apresentando até mudança nos padrões de coloração, mas a reação mais comumente observada é a dos movimentos acelerados dos espinhos e dos pés ambulacrais, que viabilizam a locomoção do ouriço-do-mar para longe da fonte de luminosidade e em busca de abrigo nas sombras de rochas e conchas, ou mesmo se cobrindo com fragmentos de alguns materiais encontrados à sua volta. Sua foto-sensibilidade e, consequentemente, sua noção espacial, tem sido objeto de estudos, que consideram que o corpo do ouriço-do-mar, especialmente o do gênero *Echinometra*, é recoberto de células fotorreceptoras, provavelmente concentradas em seus pés ambulacrais e entre seus radíolos (Blevins e Johnsen, 2004).

Além de poder ser interpretada como adaptabilidade e inteligência química e sensorial – na perspectiva do animal, como foi citada por Baratay (2021) –, sua foto-sensibilidade pode ser um dos fios que estabelecem as relações entre os ouriços-do-mar e o meio ambiente. Assim, sua derme sensível à luz — ou *"dermal light sense"* (nos termos de Millott, 1968 *apud* Lawrence, 2007) — é um dos fatores que orienta suas ações diante do excesso ou da escassez da luminosidade, influenciando suas relações com o meio ambiente local, numa "affordance" que parte da sensorialidade do animal. Neste sentido, é interessante observar que a chamada "visão dérmica" dos ouriços-do-mar, descoberta mais recentemente por cientistas do campo da biologia, parece com a Festa da Ouriçada de Suape, pois o ouriço-do-mar é consumido pela comunidade local de pescadores artesanais no dia da santa protetora dos olhos e da visão, Santa Luzia. A história da santa, cujo nome significa luz, e a etnografia da Festa da Ouriçada de Suape serão relatadas na Parte II desta pesquisa, mas é curioso observar que esta relação entre a "visão dérmica" do ouriço-do-mar, sua relação com a luz e sua festividade que surge em crenças vinculadas a santa católica protetora dos olhos e da visão. No entanto, a hipótese sobre a "visão dérmica" ou sensibilidade do

ouriço-do-mar à luminosidade vinculada à Santa Luzia não foi encontrada na literatura consultada nem nos depoimentos da população consultada pela pesquisa de campo.

Comportamento de cada espécie de ouriços-do-mar

Algumas espécies de ouriço-do-mar, especialmente aquelas que habitam nas áreas costeiras, se destacam pelo comportamento de escavação, utilizando seus espinhos e seu aparelho mastigador — chamado de lanterna de Aristóteles[88] — para perfurar superfícies de rochas mais moles (tais como arenito, coralígeno, calcário, dentre outras) ou mais duras como o granito, com a finalidade de construir abrigos que os protegem de seus predadores. Uma das espécies mais conhecidas por este comportamento são as do gênero *Echinometra* — e que por isso também são conhecidas pelo nome vernacular de "ouriços-do-mar perfurantes" —, mas as espécies *Psammechinus*, *Strongylocentrotus purpuratus* e *Paracentrotus lividus* também apresentam este mesmo comportamento (Russell, Gibbs e Duwan, 2018). É interessante destacar que as duas espécies consumidas nas festas aqui estudadas — ou seja, *Echinometra lucunter* e *Paracentrotus lividus* — possuem comportamentos de escavação homólogos.

Assim, *Echinometra lucunter* é considerada uma espécie escavadora que tem a capacidade de criar suas próprias locas, usando as ventosas de seus pés ambulacrais[89] para se fixar em superfícies rochosas. Estes são animais noturnos, pois a maioria de seus movimentos ocorre durante o período da noite, quando costumam sair de suas fendas e tocas para se alimentar, principalmente, de algas, retornando, depois, para seus abrigos. Esta espécie também exibe comportamentos territoriais e agonísticos para defender seu abrigo e para acessar os alimentos entre membros da mesma espécie. Porém, são capazes de coexistir com espécies congêneres como *Echinometra viridis*, sem competir por comida ou recursos (Plazas, 2012).

Segundo Couvray (2014), *Paracentrotus lividus* é uma espécie de ouriço-do-mar que também apresenta uma forte atividade noturna e um comportamento gregário, formando grandes aglomerados populacionais. Eles, assim como outras espécies de ouriços-do-mar, também são

[88] Para mais detalhes sobre a lanterna de Aristóteles e o sistema digestivo, consultar Anexo I.
[89] Para mais detalhes sobre os pés ambulacrais, consultar Anexo I.

considerados exímios escavadores e são capazes de construir, com seus espinhos, abrigos contra eventuais predadores (DORIS, 2020), mas também podem utilizar seus pés ambulacrais e suas pedicelárias[90] para se cobrir de detritos marinhos, como conchas, algas e pequenas pedras, a fim de se camuflar e se proteger de seus predadores. Este comportamento de camuflagem, que originou um de seus nomes vernaculares ("ouriço coletor" ou "ouriço colecionador") não tem uma explicação consensual científica, mas, dentre as hipóteses, este comportamento pode ser considerado como um mecanismo de defensa contra predadores, como uma forma de se abrigar dos raios ultravioletas do sol incidentes em habitats de baixa profundidade ou como uma proteção contra as ações mecânicas das ondas do mar mais intensas (DORIS, 2020).

Alimentação de cada espécie de ouriço-do-mar

O corpo dos ouriços-do-mar é orientado segundo o eixo oral-aboral, com orifícios localizados nas duas extremidades. A parte oral permanece em contato com o substrato, levando os nutrientes para um longo tubo digestivo (o esôfago, o estômago e o intestino) que serão excretados pela parte aboral (ou seja, o ânus) que fica na parte superior do corpo do animal. Enquanto a lanterna-de-Aristóteles serve para raspar os fundos marinhos em busca de algas e de outros materiais, os pés ambulacrais e as pedicelárias capturam alguns detritos flutuantes[91].

O ouriço-do-mar se alimenta através de um complexo aparelho mastigador, citado no Anexo I, conhecido como lanterna de Aristóteles e pode possuir uma dieta bem diversificada. A principal fonte alimentar do ouriço-do-mar é composta por algas e plantas aquáticas fixadas nos fundos marinhos, mas ele pode ser considerado como onívoro oportunista, pois a maioria de suas espécies é capaz de consumir tanto a matéria vegetal quanto a animal, incluindo matérias em decomposição como esponjas, cracas, mexilhões e até peixes mortos, entre outros detritos marinhos. Este comportamento costuma ser mais acentuado em ambientes com pouca disponibilidade de algas e plantas marinhas, mostrando uma grande adaptabilidade do ouriço-do-mar a situações de escassez alimentar e de distúrbios ecológicos. Seja qual for seu cardápio,

[90] Para mais detalhes, consultar Anexo I.
[91] Para mais detalhes, consultar Anexo I.

observa-se que o ouriço-do-mar, segundo Lawrence (2007), tende a se alimentar no período noturno para evitar a presença de predadores.

Echinometra lucunter é uma espécie onívora que usa seu aparelho mastigador especializado para forragear e se alimentar. Aproximadamente 45% de sua dieta consiste em algas ou detritos de algas presas nos fundos marinhos ou dispersas na coluna d'água nas proximidades de suas tocas. Esta espécie de ouriço-do-mar consome algas macrofíticas como *Dictyota sp., Chaetomorpha sp., Sargassum sp.* e *Laurencia papilosa,* bem como gramíneas marinhas dos gêneros *Thalassia* e *Syringodium.* O conteúdo intestinal de alguns ouriços-do-mar pode, inclusive, conter espinhos de outros equinóides e de invertebrados sésseis (Plazas, 2012).

O ouriço-do-mar *Paracentrotus lividus* possui uma dieta relativamente vasta, predominando as posidonias marinhas e algas marrons, como *Cystoseira amentacea* e *Dictyota dichotoma*, e as algas coralinas como *Corallina elongata* (Couvray, 2014). Por serem considerados animais de comportamento noturno, os ouriços-do-mar *Paracentrotus lividus* costumam se alimentar no período da noite, mas podem ser observados se alimentando durante o dia em locais onde existem muitos predadores ativos no período noturno (Boudouresque e Verlaque, 2007).

Aqui, vale ressaltar a cadeia de relações estabelecidas entre o ambiente, as fontes alimentares disponíveis e consumidas pelos ouriços-do-mar e, por sua vez, os ouriços-do-mar que são consumidos pelos seres humanos. Vejamos como está tudo conectado. A pigmentação das fontes alimentares ingeridas pelos ouriços-do-mar pode alterar a coloração de suas gônadas que, por sua vez, atuarão na atratividade visual que elas exercem sobre os comensais humanos. Esta atratividade visual — que levaria ao ato de comer (ou não) os ouriços-do-mar — pode ser compreendida como uma "affordance", bem como enquanto uma malha de fios (ou de alianças performativas) que é formada entre a fonte alimentar consumida pelos ouriços-do-mar, o seu habitat natural e o desejo de consumir este animal pelos seres humanos, já que a visão desempenha um papel importante no desejo do comensal humano.

Predação dos ouriços-do-mar

Os ouriços-do-mar não são uma presa fácil por serem providos de uma proteção natural que consiste em ter seu corpo recoberto por espinhos sólidos, pontiagudos e, eventualmente, venenosos. Quando atacado, o ouriço-do-mar costuma balançar seus espinhos, suas pedicelárias e seus pés ambulacrais como mecanismo de defesa (Plazas, 2012). Mas existem algumas espécies de predadores que superam este obstáculo e que conseguem predar os ouriços-do-mar com êxito. Num ambiente marinho ecologicamente mais equilibrado, seu grupo de predadores é composto, majoritariamente, por caranguejos, peixes grandes, enguias, aves e lontras marinhas. Esta lista de predadores e a importância dos papéis ecológicos desempenhados pelos ouriços-do-mar, tanto para o ecossistema marinho quanto para o ser humano, é destacado por muitos autores.

> As espécies do filo *Echinodermata* desempenham importantes papéis ecológicos nas comunidades marinhas, especialmente em relação às cadeias alimentares. [Vale ressaltar que] além disso, várias espécies de importância comercial e ecológica, como peixes e caranguejos bentônicos, alimentam-se de equinodermos ou são predados por esses quando juvenis. (Amaral; Volkmer Ribeiro; Mansur; et al., 2008, p. 163).

Alguns parasitas, como bactérias e parasitas vermiformes, também podem se instalar na parte externa ou interna do corpo do ouriço-do-mar, estabelecendo-se como predador (Lawrence, 2007). Por fim, um dos predadores dos ouriços-do-mar são os seres humanos que, por vezes, os utilizam como iscas na prática da pesca, mas também os apreciam para o consumo humano como foi destacado por Lawrence (2007), já que em alguns países certas espécies do ouriço-do-mar são caçadas e suas gônadas servidas como delicadas iguarias da culinária local há milhares de anos.

Predação de cada espécie

Os principais predadores da espécie *Echinometra lucunter* são moluscos, peixes (entre eles o tubarão lixa e o peixe cangulo, como ocorre no litoral pernambucano), pássaros e seres humanos. Os *triggerfish* (*Balistes vetula*), por exemplo, são capazes de quebrar a carapaça calcária do ouriço-do-mar com suas fortes mandíbulas e consumir suas vísceras, enquanto os *gobies (Ginsburgellus*

novemlineatus) consomem seus pés ambulacrais e suas pedicelárias. Aves costeiras, como *reddish turnstone* (*Arenaria interpres morinella*), aglomeram-se sobre os recifes expostos durante a maré baixa, bicando os peristomios dos ouriços-do-mar[92] e comendo suas vísceras. Os gastrópodes (como *Cassis tuberosa*) usam suas rádulas[93] para perfurar seu endoesqueleto. Por fim, os seres humanos (*Homo sapiens*) são predadores que os coletam, consumindo suas gônadas (Plazas, 2012). É interessante observar que a espécie *Echinometra lucunter* é capaz de detectar odores e sinais químicos de alguns predadores invertebrados, o que funciona como mecanismo de defesa e pode ser entendida como uma inteligência particular de sua animalidade (nos termos de Baratay, 2021).

Paracentrotus lividus é menos vulnerável a predação na fase adulta, por ter um corpo recoberto de espinhos, e mais vulneráveis quando são mais jovens ou quando estão feridos e, por isso, seus predadores podem variar de acordo com o tamanho e com o grau de vulnerabilidade de cada espécime de ouriço-do-mar. Segundo a plataforma de dados DORIS (2020), um dos predadores da espécie *Paracentrotus lividus* é a estrela do mar *Marthasterias glacialis*, que o consome a partir de 6,3 cm de diâmetro, tendo uma ação predatória de maior destaque no Oceano Atlântico onde são mais abundantes (Boudouresque e Verlaque, 2007). Ainda segundo os autores, no Mar Mediterrâneo, os predadores que merecem destaque são o caranguejo *Maja crispata* (que consome *Paracentrotus lividus* com mais de 3 cm de diâmetro de endoesqueleto) e o gastrópode *Trunculariopsis trunculus*. Outros predadores são os peixes das espécies *Labrus merula, Diplodus sargus*, *Diplodus vulgaris* e *Coris julis* (as três últimas espécies de peixes citadas consomem os ouriços-do-mar *Paracentrotus lividus* com 5, 3 e 1 cm de diâmetro de endoesqueleto, respectivamente).

Os autores Boudouresque e Verlaque (2007, p. 266) também destacam que, em áreas marinhas desprotegidas com baixa população dos peixes *D. sargus* e *D. vulgaris*, a predação feita por peixes e pelo gastrópode *Trunculariopsis trunculus* representa, respectivamente, 57% e 43% do total. Mas em áreas protegidas que apresentam alta diversidade e densidade populacional de peixes, estes representam 100% da predação dos ouriços-do-mar da espécie *Paracentrotus lividus* (Sala e Zabala 1996). Por fim, vale destacar que no Mar Mediterrâneo, com exceção da espécie *D.*

[92] Sobre o conceito de peristômios, consultar Anexo I.
[93] Rádula é uma estrutura que possui várias fileiras de dentes feitos de quitina, presente na cavidade bocal de algumas classes do filo dos moluscos.

vulgaris, muitas das espécies predadoras de *Paracentrotus lividus* são espécies necrófagas, tais como *D. sargus, Thalassoma pavo, Coris julis* e *Labrus merula* (Sala 1997 *apud* Boudouresque e Verlaque, 2007).

Assim, os ouriços-do-mar — que, vale ressaltar, são capazes de consumir muitos de seus predadores quando estes últimos ainda estão no estágio larval ou juvenil — podem ser consumidos por uma diversidade de espécies de animais marinhos. Numa perspectiva antropocêntrica, é importante ressaltar a proteção dos estoques populacionais de ouriços-do-mar, pois sua presença não apenas garante o consumo de suas gônadas como garante o consumo de suas espécies predadoras que, por fim, são de interessa comercial para o ser humano. Mas saindo de uma perspectiva antropocêntrica, as espécies de ouriço-do-mar são importantes por si mesmas e a proteção de suas populações contribui diretamente para a proteção da biodiversidade marinha e para a manutenção do equilíbrio da cadeia alimentar.

Os habitats e os papéis ecológico dos ouriços-do-mar

Nesta sessão sobre os habitats e os papéis ecológicos dos ouriços-do-mar, é possível observar várias formas de alianças performativas entre os ouriços-do-mar (cada espécie estudada com sua particularidade), o meio ambiente (ou as paisagens marinhas onde os ouriços-do-mar estão inseridos) — com seus elementos e agências — e, finalmente, os outros seres vivos com sua diversidade de "affordances" e malhas de fios vitais.

Segundo Nielsen (2012, p. 321), "*todos os equinodermos são marinhos*", com baixa capacidade adaptativa a outros tipos de ambiente, como os ambientes secos ou os ambientes aquáticos de águas doce, devido à ausência ou à rudimentariedade de seus sistemas excretores e osmorreguladores — responsáveis pela manutenção do equilíbrio homeostático —, por sua respiração cutânea e por ser fortemente dependente de seu sistema aquífero[94], necessitando da pressão osmótica para que seus pés ambulacrais e seus espinhos funcionem normalmente.

[94] Para mais detalhes sobre este tema, consultar Anexo I.

O ouriço-do-mar pode ser observado em diversas profundidades, que vão das zonas entremarés às abissais, podendo chegar a 5.000 m de profundidade (Follo e Fautin, 2019), mas são mais abundantes numa profundidade de até algumas dezenas de metros e em ambientes com abundância de fontes alimentares. As zonas entremarés — também conhecida como *mar de baixo*, *zona intertidal*, *mediolitoral* ou *interstual* — são ambientes marinhos fortemente influenciados pelas alterações cíclicas dos níveis das águas do mar, ficando mais expostos durante as marés-baixa (baixa-mar) e mais submersos nas marés-altas (preamar). E por causa destas alterações ambientais, por veze bruscas, os ouriços-do-mar – bem como outros seres marinhos – que habitam estas zonas devem apresentar grande resiliência durante a maré-baixa, frente às condições extremas de hidratação, de salinidade, de exposição à água doce da chuva, bem como às mudanças de temperatura e de níveis de exposição aos raios solares. Outro desafio, colocado a estes organismos pelos seus habitats localizados em zonas entremarés, está relacionado aos impactos da ação mecânica das ondas do mar, o que requer uma maior resistência do ouriço-do-mar, demandando uma grande capacidade de fixação nas superfícies dos substratos em que habitam – tais como grandes barreiras de recifes de arenito, como é o caso da área de estudo na região costeira de Suape. É interessante observar como as condições ambientais tais como as oscilações ou os impactos das ondas atuam sobre os ouriços-do-mar, desafiando suas formas de resiliência e modificando seus comportamentos, ao mesmo tempo em que estes animais estabelecem suas relações e se transmutam em "ouriço-baixa-mar" ou "ouriço-ondas", para se inspirar nos termos ingoldianos.

Apesar de serem planctônicos na fase larval (Nielsen, 2012), os ouriços-do-mar são considerados, no estágio adulto, como epibento ou epifauna (Smith e Kroh, 2011), constituindo-se como fauna bentônica — que são animais que habitam, predominantemente, as superfícies dos substratos marinhos. Assim, muitos ouriços-do-mar podem ocupar os substratos classificados como consolidados — que podem ser tanto estruturas artificiais como embarcações, *piers*, madeiras submersas, quanto naturais como costões rochosos, recifes de corais e de arenito e bancos de algas calcárias —, mas também podem habitar os substratos inconsolidados — como os fundos arenosos e lamosos dos oceanos. Considerando que esta classe de organismo tende a se encontrar em aglomerados com uma alta densidade populacional, algumas espécies de ouriços-do-mar tendem – num ambiente favorável e com condições ideais — a predominar sobre uma determinada área da superfície do substrato marinho. a ponto de ser considerado como um dos animais mais

abundantes em alguns substratos marinhos, "*chegando a compor 90% da biomassa total nas regiões abissais*" (DIAS e MASCARENHAS, 2013), por exemplo. A relação entre o ouriço-do-mar e seu habitat resulta em importantes impactos já que "*equinoides regulares, enquanto um dos herbívoros dominantes de algas em comunidades marinhas rasas, são ecologicamente importantes e incluem uma série de taxa-chave que podem impactar a saúde da comunidade em geral*" [95] (KROH e SMITH, 2010, p. 147). Já os estudos de Bak (1990) apontam que os equinoides podem ser responsáveis por erosões biológicas significativas em ambientes marinhos rasos.

Pelo papel ecológico supracitado do ouriço-do-mar, ele exerce uma forte influência na cadeia trófica de acordo com a variação na densidade de suas populações – ou seja, de acordo com o crescimento ou com o decréscimo de sua população –, transformando o ambiente, sobretudo em relação a diversidade das algas marinhas. Por um lado, determinadas mudanças ambientais ou a queda no número de predadores pode resultar numa superpopulação de ouriços-do-mar, que irá consumir demasiadamente a flora disponível, deixando o ambiente "desértico" e ameaçando o equilíbrio ecológico. Por outro lado, quando ocorre alguma alteração no equilíbrio de suas populações – como, por exemplo, quando ocorre uma significativa queda em sua população em decorrência da disseminação de uma doença ou do exercício da sobrepesca – pode ocorrer um alastramento de populações de algas e uma alteração drástica dos fundos marinhos (Smith e Kroh, 2011).

Na literatura científica consultada, foi possível perceber uma série de relações de associação entre os ouriços-do-mar e outros seres marinhos. Dentre elas, tanto é possível observar relações que favorecem o ouriço-do-mar, com animais que exercem proteção ou limpeza de seu corpo – tais como as espécies de camarões *Stegopontonia commensalis* e *Periclimenes* e dos caranguejos *Echinoecus pentagonus* e *Zebrida adamsii* —; mas também existem espécies que são prejudiciais aos ouriços-do-mar — como, por exemplo, os alevinos da espécie *Diademichthys lineatus*, que se alimentam das pedicelárias dos ouriços-do-mar do gênero *Diadema* (Sakashita, 1992 *apud* Boudouresque e Verlaque, 2007). Em contrapartida, os espinhos dos ouriços-do-mar, que são tão inconvenientes para a espécie humana (*Homo sapiens*), também exercem um importante papel ecológico, segundo Mah (2010) servindo como abrigo para algumas espécies de

[95] "*Regular echinoids, as one of the dominant algal grazers in shallow marine communities, are important ecologically and include a number of keystone taxa that can impact the health of the wider community*" (KROH e SMITH, 2010, p. 147).

animais pequenos, como copépodes, larvas de peixes, camarões "limpadores", pequenos caranguejos ou mesmo alguns cnidários. Um tipo de associação curiosa é aquela observada com o caranguejo *Dorippe frascone* que carrega em suas costas o ouriço-do-mar venenoso da família *Diadematidae,* como uma estratégia de proteção durante seus deslocamentos em áreas abertas (Mah, 2010).

Habitat de cada espécie

Echinometra lucunter costuma se concentrar em águas rasas — entre 0 e 2 m de profundidade — mas já foi encontrada em até 45 m de profundidade. Seu habitat costuma ser constituído por "*terraços de maré e costões rochosos em áreas de ondas de alta energia e em recifes de coral rasos dentro de fendas rochosas, e pode estar presente (embora menos comumente encontrada) em fundos arenosos*."[96] (PLAZAS, 2012). Na área estudada no recife de arenito localizado na região costeira de Suape, foram observadas várias locas onde a espécie *Echinometra lucunter* habita e se abriga das ações mecânicas das ondas e da oscilação das marés. Os autores Araújo, et. al, (1983) recorrem às pesquisas feitas por Cavalcanti (1978), que constata que esta espécie de ouriço-do-mar, estudada nesta região costeira, se encontra em cavidades rochosas localizadas no nível médio das baixas marés. Lima (2006, p. 14-15) cita McGehee (1992) que descreve onde a espécie *Echinometra lucunter* se encontra com maior abundância "*em águas rasas (até 3 m de profundidade) na área da crista recifal frontal ("forereef") de recifes mais próximos da costa, submetidos a maior exposição de ventos e correntes*". Aqui, é interessante ressaltar que os grupos humanos de coletores de ouriços-do-mar abordados pela pesquisa de campo em Suape afirmaram que costumam encontrar ouriços-do-mar em maior quantidade e em maior tamanho – inclusive com gônadas mais volumosas – nas áreas recifais próximas ao mar aberto (o *"forereef"*, supracitado), corroborando com os autores acima (figura 6).

[96] "*This urchin is typically found in shallow waters of 0-2 meters and has been reported at depths up to 45 meters. It is most abundant on tidal terraces and rocky shores in areas of high energy waves and on shallow coral reefs within rock crevices and may be present (though less commonly found) on sandy bottoms.* » (PLAZAS, 2012).

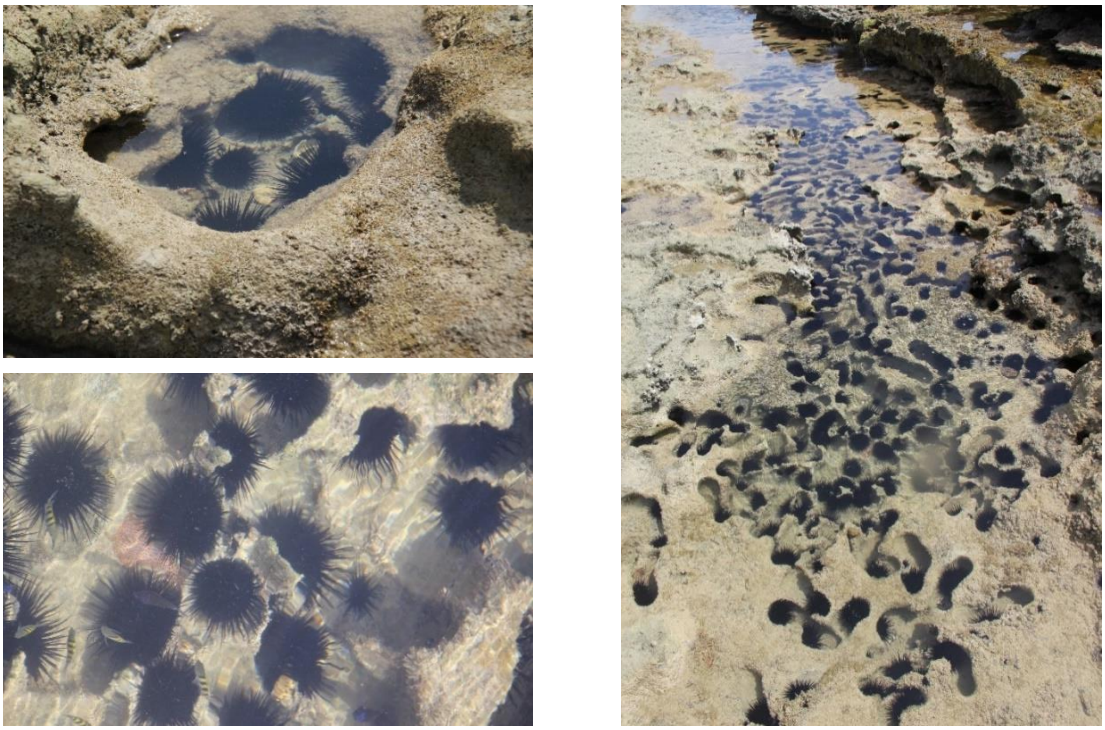

Figura 6: Imagens das barreiras recifais da região costeira de Suape exibindo locas de *Echinometra lucunter*.

Fonte: Fotos de Juana Santos, 2016.

Segundo Couvray, (2014, p. 21), *Paracentrotus lividus* consegue se adaptar a uma diversidade de ambientes como "*fundos rochosos, pradarias de posidonia e às vezes fundos arenosos, mas preferencialmente com pouca profundidade onde pode-se encontrar o máximo de algas que constituem sua principal fonte de alimentação*"[97], podendo também se encrustar em estruturas artificiais produzidas pelo ser humano. Segundo Pizzolla (2007), a espécie *Paracentrotus lividus* pode ser encontrada mais especificamente em piscinas naturais de fundos costeiros rochosos de até 3 m de profundidade, mas também pode ser encontrada em abundância em profundidades maiores – como é o caso dos ouriços-do-mar que habitam os prados marinhos do Mar Mediterrâneo, que vão de 0 a 30 m de profundidade, corroborando com Couvray (2014).

Durante o dia, *Paracentrotus lividus* costuma se esconder em fendas escuras, embaixo de rochas ou ainda se cobrir com detritos marinhos, como pequenos pedaços de algas e conchas (DORIS, 2020). Esta espécie evita substratos muito moles ou arenosos e — em águas rasas e em

[97] « *Cette espèce vit dans des biotopes très hétérogènes comme les fonds rocheux, les herbiers de posidonies et parfois sur fonds sableux, mais toujours préférentiellement dans des faibles profondeurs où l'on trouve le maximum d'algues qui constituent sa principale nourriture.* » (COUVRAY, 2014, p. 21).

ambientes mais expostos — costuma escavar, com seus espinhos e com seus dentes, as superfícies rochosas mais macias dos recifes para construir cavidades, que vão aumentando gradativamente à medida em que o indivíduo cresce. Estas locas se tornam abrigos para onde sempre retornam e que têm como principal função proteger os ouriços-do-mar: contra seus predadores; contra a ação mecânica das ondas do mar, da dessecação e da exposição à luz solar nos momentos de maré baixa (Pizzolla, 2007). Diante de algum desequilíbrio ambiental — e, consequentemente de um grande aumento populacional de ouriços-do-mar —, as escavações feitas por este animal marinho podem se tornar bastante visíveis e problemáticas, podendo ser consideradas um fator de impacto ambiental na superfície recifal, a depender do grau de adensamento de sua população. Quanto à adaptabilidade,

> [...] esta espécie apresenta uma grande plasticidade fenotípica, permitindo-a que se adapte a uma grande gama de condições ambientais como a temperatura, o hidrodinamismo, a qualidade ambiental, bem como a qualidade e quantidade de alimento disponível. *Paracentrotus lividus* pode suportar temperaturas que vão de 4°C à 30°C e pode sobreviver em meios lagunares à meios com salinidade entre 15 e 40. (Fernandez e Boudouresque 1997; Boudouresque e Verlaque, 2007).[98] (COUVRAY, 2014, p. 23-24).

Mesmo habitando meios lagunares, *Paracentrotus lividus* costuma ter uma dimensão corporal maior em mares abertos do que em meios lagunares[99] e apresenta pouca tolerância a ambientes com baixa salinidade — como é relatada por Boudouresque e Verlaque (2007) sobre o evento das fortes chuvas que ocorreram na Córsega no outono de 1993, quando se observou um alto índice de mortalidade desta espécie no *Étang d'Urbino*. Outro aspecto que vale ser ressaltado é que a maioria dos ouriços-do-mar da espécie *Paracentrotus lividus* consumida na *Oursinade* de *Carry-le-Rouet* tanto é importada de meios lagunares — especialmente da comuna de *Sète*, coletados no *Étang de Thau*, que é ligado ao Mar Mediterrâneo por canais construídos artificialmente — quanto é importada de mares abertos do Oceano Atlântico, como aqueles que são coletados da região costeira da Galícia (Espanha), por exemplo. Os depoimentos colhidos pelo trabalho de campo em *Carry-le-Rouet* durante esta pesquisa revelaram que é possível perceber as

[98] « *Cette espèce présente une forte plasticité phénotypique lui permettant de s'adapter à une large gamme de conditions environnementales comme la température, l'hydrodynamisme, la qualité environnementale ainsi que la qualité et la quantité de nourriture disponible. P. lividus peut supporter des températures allant de 4°C à 30°C, et peut survivre en milieu lagunaire à des salinités comprises entre 15 et 40 (Fernandez & Boudouresque 1997 ; Boudouresque & Verlaque, 2013)* » (COUVRAY, 2014, p. 23-24).

[99] Em francês, uma *lagune* é uma porção de água, em geral, pouco profunda e separada do mar por uma faixa terrestre; enquanto um *étang* é uma grande porção de água, porém menor e menos profunda que um lago, podendo ser natural ou artificial e composto por água doce ou salgada.

diferenças entre os ouriços-do-mar consumidos durante esta festividade, pois, segundo os depoimentos, os que habitam os meios lagunares eram, efetivamente, menores, mas com um sabor mais acentuado e doce — segundo os depoimentos, que afirmaram que estes ouriços-do-mar têm mais qualidade degustativa — do que os ouriços-do-mar vindos do mar aberto da região costeira do Oceano Atlântico, que são maiores em tamanho, mas com um sabor menos marcante.

Por outro lado, esta espécie mostra uma grande adaptabilidade a ambientes com altos índices de poluição de resíduos orgânicos, podendo ter sua população expandida em locais poluídos por despejos de esgoto doméstico e sendo considerada bio-acumuladora de alguns poluentes, inclusive de metais pesados (Demnati, et al., 2002). Esta sua capacidade bio-acumuladora fez com que o ouriço-do-mar fosse selecionado pelo Instituto Francês de Pesquisa pela Investigação do Mar (*L'Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer*, em francês) – IFREMER como indicador biológico de poluição química, exercendo o papel que Monot (2011) chama de sentinela do mar[100]. A plasticidade e a adaptabilidade dos ouriços-do-mar não apenas os conectam a condições ambientais favoráveis e adversas, como ações mecânicas das ondas, temperatura e salinidade das águas, mas os conectam às condições de degradação ambiental causadas pelo ser humano (*Homo sapiens*). Isto nos remete ao termo "diversidade contaminada" que Tsing (2019, p. 23) utilizou para se referir "*a modos culturais e biológicos de vida que se desenvolveram em relação aos últimos milhares de anos de difusão da perturbação humana. Diversidade contaminada é adaptação colaborativa a ecossistemas de perturbação humana*". E, num outro contexto ambiental, os ouriços-do-mar também brotam do caos do Antropoceno como cogumelos em florestas degradadas, para utilizar o exemplo de Tsing (2019).

Papéis no ecossistema exercidos por cada espécie

A espécie *Echinometra lucunter* desempenha um papel muito relevante nos substratos marinhos onde habitam, alterando a estrutura física e biológica da comunidade recifal como um todo, por formarem grandes áreas de sombreamento e de abrasão física, bem como pela ingestão

[100] « *En Bretagne, l'Ifremer utilise l'oursin comme indicateur biologique de pollution chimique. Il joue le rôle de sentinelle des mers* » (MONOT, 2011, p. 18).

de epifauna séssil. Ela também afeta a funcionalidade do ecossistema e a biodiversidade dos recifes de corais, uma vez que esta espécie se alimenta majoritariamente de plantas aquáticas e impacta fortemente a biomassa algal, favorecendo que outros organismos bentônicos acessem estes substratos para se assentarem, se fixarem e crescerem. No Brasil, por exemplo, foi observada que a redução da cobertura de algas facilitou o recrutamento de esponjas (*Darwinela sp*.). O ouriço-do-mar *Echinometra lucunter* estabelece relações de comensalismo[101] (que é um conceito das Ciências Biológicas, distinto do conceito de comensalidade das Ciências Sociais) com outros animais marinhos como alguns crustáceos, hospedando espécies de *goby* e *clingfish* que residem em seus espinhos buscando proteção, bem como duas espécies de copépodes ectoparasitas (Plazas, 2012).

Os ouriços-do-mar da espécie *Paracentrotus lividus* também exercem importantes papéis no ecossistema e são essenciais para o equilíbrio ecossistêmico, especialmente na comunidade bentônica. Em ambientes onde *Paracentrotus lividus* é pouco pressionada (ou seja, ambiente sem sobrepesca ou com escassez de predadores devido a algum desequilíbrio ambiental causado pelas atividades humanas), existem grandes chances de se formar uma superpopulação desta espécie. Consequentemente, *Paracentrotus lividus* irá consumir excessivamente as algas mais complexas e os prados marinhos presentes no ambiente e este forrageamento demasiado exercido sob as algas mais complexas irá favorecer, em substituição, o florescimento de algas incrustantes menos complexas e a colonização de espécies incrustantes de *Corallinaceae*, ”*Ao longo do último século, as florestas de Cystoseira regrediram fortemente ao longo do litoral Mediterrâneo, juntamente com o desaparecimento de outras espécies (Perkol-Finkel e Airoldi, 2010 ; Thibaut et al. 2015).”*[102] (COUVRAY, 2014, p. 24). Segundo os autores Boudouresque e Verlaque (2007), quando a densidade populacional de *Paracentrotus lividus* é alta, o ambiente que o circunda se apresenta mais “desértico”, caracterizado por uma baixa biomassa de produtores primários com um pequeno número de espécies de peixes associados (DORIS, 2020). Ainda numa situação de grande densidade populacional, as escavações feitas por esta espécie se tornam bastante visíveis e podem até ser consideradas impactantes na superfície recifal, dependendo do adensamento de sua

[101] O comensalismo se refere a interações entre organismos de espécies distintas, em que a espécie que se beneficia da relação não causa prejuízos àquela que a auxilia.

[102] « *Au cours du siècle dernier les forêts de cystoceires ont fortement régressées le long du littoral Méditerranéen avec même la disparition de certaines espèces. (Perkol-Finkel et Airoldi, 2010 ; Thibaut et al. 2015). La reconstitution de ces forêts d’algues est particulièrement longue voire inexistante. (Perkol-Finkel et Airoldi, 2010).”* (COUVRAY, 2014, p. 24).

população. Os cientistas constataram que a "aridez" observada nas superfícies que abrigam as superpopulações de ouriços-do-mar costuma ser persistente e de difícil reversão, mas ainda não está comprovado que esta degradação é de responsabilidade exclusiva dos ouriços-do-mar e das algas incrustantes (Boudouresque e Verlaque, 2007).

Numa situação inversa, os mesmos autores afirmam que a queda na densidade populacional de *Paracentrotus lividus* resulta no surgimento de *Laminaria, Cystoseira* e de uma comunidade tridimensional muito rica. Um dos papéis positivos desempenhados no ecossistema por *Paracentrotus lividus* é de proteção para peixes juvenis de pequeno porte, incluindo os peixes da família do *Gobiesocidae*, como *Apletodon incognitus* e *Lepadogaster candolii* e os da família do *Gobiidae*, como *Gobius bucchichi, Zebrus zebrus* e *Millerigobius macrocephalus*, que se abrigam e se alimentam entre os espinhos desta espécie de ouriço-do-mar (Patzner, 1999). Outras fontes afirmam que este ouriço-do-mar também pode servir de hospedeiro para espécies como os copépodes *Senariellus liber, Asterocheres minutus* e *Asterocheres echinicola* (WoRMS, 2020).

Portanto, é possível observar a complexidade da malha em que as relações com o ouriços-do-mar são tecidas, entrecruzando (e alterando) os mundos compostos pelas paisagens marinhas constituídas ao longo de suas relações e de suas "affordances"; os mundos das algas, as paisagens desérticas ou ricas em diversidade biológica, os mundos de cada espécie marinha que cria, de alguma forma, laços de interdependência com ele, os mundos de luzes e sombreamentos, os mundos de ações como as de abrasão e erosão de recifes, de proteção e de ataque de outros seres marinhos, de forrageamento, da demasiada presença do ouriço-do-mar ou de sua ausência, dentre outros tantos mundos. Enfim, mundos entrecruzados de elementos vivos, de ações e de relações.

Os papéis dos ouriços-do-mar no ecossistema do Homo sapiens: ou o que chamamos de importância econômica (negativa e positiva) para os seres humanos

No Brasil, *Echinometra lucunter* é responsável por aproximadamente metade de todos os acidentes causados por animais marinhos e os efeitos das lesões causadas por seus espinhos variam de um desconforto leve e temporário à dor e infecções secundárias que duram semanas (Plazas, 2012). Apesar dos acidentes, esta espécie de ouriço-do-mar é comestível, ou seja, pode ser

consumida pelos seres humanos[103]. Mais intrigantes, e perigoso, é saber que esta espécie também é considerada bioindicadora de poluição marinha, acumulando metais pesados e podendo guardar altos níveis de mercúrio que são encontrados em suas gônadas — que corresponde, justamente, a parte do animal que é comestível. Isto nos remete a um dos papéis ecológicos exercidos pelos ouriços-do-mar — que podem beneficiar os seres humanos — que é o de bioindicadores ambientais, "*porque exibem alta sensibilidade às mudanças ocorridas no ambiente, além de possuir forma de vida sedentária, o que permite a investigação da contaminação local ao longo do tempo. Sendo bioacumuladores, são utilizados para identificar e quantificar os poluentes no ambiente em que vivem.*" (Amaral; Volkmer Ribeiro; Mansur; et al., 2008, p. 163). Os seres humanos também se beneficiam de seu papel no ecossistema, pois esta espécie exerce uma pressão sob o crescimento excessivo de algas e fornece proteção para pequenos peixes de limpeza, o que ajuda a manter a saúde dos peixes comestíveis de recife (Plazas, 2012).

Assim como *Echinometra lucunter*, a espécie *Paracentrotus lividus* também é uma das maiores responsáveis por dolorosos acidentes em banhistas desavisados, uma vez que seus finos e pontiagudos espinhos costumam quebrar ao penetrar na pele humana e são difíceis de retirar, causando dores e infecções. Apesar disto, esta espécie não é venenosa e o próprio corpo humano consegue expulsar os espinhos num período de algumas semanas. De uma maneira geral, esta espécie não é considerada perigosa para o ser humano, podendo inclusive ser manipulada sem que as mãos sejam lesadas por seus espinhos — como a presente pesquisa pôde observar na *Fête de l'Oursinade* em *Carry-le-Rouet*, na França, durante o preparo do prato de ouriços-do-mar. Por outro lado, os ouriços-do-mar da espécie *Paracentrotus lividus* também são considerados comestíveis, sendo uma das espécies mais consumidas na costa do Mar Mediterrâneo, sendo, inclusive, exportada para outros países. O ouriço-do-mar *Paracentrotus lividus* se destaca nos estudos científico nas áreas da biologia, biologia marinha e ecologia, mais especificamente em estudos sobre química das águas mediterrâneas, além de se destacar como um ator de grande relevância no ecossistema do Mar Mediterrâneo, apresentando-se em abundância em águas rasas e despertando forte interesse comercial na região (Couvray, 2014).

[103] É interessante observar que também existe outra espécie de ouriços-do-mar que tem uma marcante presença ao longo do litoral brasileiro e que também é considerada comestível. *Tripneustes ventricosus* (Lamark, 1816) é muito explorada comercialmente no Caribe (Scheibling e Mladenov, 1987), por exemplo, mas segundo Múcio Luiz Banja Fernandes (comunicação pessoal), apesar desta espécie de ouriços-do-mar ter sido avistada na região costeira de Suape, não existem registros de seu consumo pelos moradores locais.

Curiosidades

A espécie *Echinometra lucunter* também é conhecida como “ouriço preto”, “ouriço-da-rocha” ou “ouriço-perfurante”, mas estes nomes também foram aplicados a espécies como *Echinometra mathaei* e *Echinometra oblonga* (Plazas, 2012). Este ouriço-do-mar também recebe os nomes vernaculares de “pinaúna” ou “pindás” no Brasil (Lima, 2006). Na França, o ouriço-do-mar (*oursin*, em francês) também é conhecido como "*hérisson de mer*" (ouriço-do-mar) ou "*châtaigne de mer*" ou castanha do mar (castanha que está ilustrada na figura 7) e são especialmente apreciados como uma especiaria marcante na culinária regional. É interessante observar que "*hérisson*” em português significa ouriço-terrestre, cujo nome científico é *Erinaceus europaeus* e que, em português, o uso da palavra ouriço pode se referir tanto ao ouriço-do-mar quanto ao terrestre, pois ambos são caracterizados por seus espinhos.

Figura 7: Imagens de castanhas cuja semelhança com os ouriços-do-mar deram origem ao nome popular francês "*châtaigne de mer*”.

Fonte: LASSERRE, 2014.

Outra curiosidade vinculada à comensalidade dos ouriços-do-mar é a ideia errônea de que as espécies *Paracentrotus lividus* e *Arbacia lixula* (Linnaeus, 1758) representariam, respectivamente, os espécimes fêmeas e machos de uma mesma espécie de ouriço-do-mar. É interessante observar que o fato destas duas espécies serem consideradas semelhantes e compartilharem o mesmo habitat fez com que surgisse uma confusão nas suas nomenclaturas populares em algumas zonas costeiras, onde o ouriço-do-mar *Paracentrotus lividus* é chamado de “ouriço-fêmea” por ser considerado o sexo feminino e a espécie *Arbacia lixula*, é considerada como o “ouriço-macho” de uma mesma espécie (Simone, 2017). Também costuma-se dizer, em

algumas regiões do Mar Mediterrâneo, que os ouriços-do-mar de cor mais clara são do sexo feminino enquanto os de cor mais escura são do sexo masculino. Neste caso, foi a coloração violeta da espécie *Paracentrotus lividus* em contraste com a coloração preta da *Arbacia lixula* — também conhecida como "ouriço preto" (ou "*oursin noir*", em francês) — que deu origem a ideia errônea de que eles seriam representantes femininos e masculinos de uma mesma espécie. Mais importante do que as características físicas, como sua coloração, é uma significativa diferença no tamanho da parte comestível destas duas espécies de ouriço-do-mar. Mais uma vez, parte-se de uma ideia popular de que sua parte comestível se refere aos "ovos" dos ouriços-do-mar, quando na verdade ela corresponde as gônadas (ou seja, os órgãos reprodutores) que são consumidas pelos seres humanos, e, como as gônadas da espécie *Paracentrotus lividus* são maiores do que as da espécie *Arbacia lixula* surgiu a crença popular de que a primeira espécie corresponderia ao "ouriço fêmea" por carregar os ovos. Na verdade, estes ouriços-do-mar popularmente chamados de "ouriços fêmeas" e de "ouriços machos" pertencem a duas espécies distintas de ouriços-do-mar (*Paracentrotus lividus* e *Arbacia lixula*, respectivamente), sendo ambas espécies sexuadas, cujo sexo não é perceptível por características físicas externas, e o que se consome são as gônadas de ouriço macho e fêmeas, indistintamente.

A dimensão da proteção ambiental: os laços entre os ouriços-do-mar e os humanos na era do Antropoceno

Apesar de nem *Echinometra lucunter* nem *Paracentrotus lividus* constarem na lista vermelha de espécies ameaçadas — que consiste em um documento de monitoramento sobre as espécies de seres vivos ameaçadas de extinção, publicado pela *International Union for Conservation of Nature* / IUCN (2021) — é preciso observar seus respectivos manejos uma vez que elas sofrem, cada uma a sua maneira, pressões em suas populações, bem como recebem uma atenção diferenciada em relação a existência (no caso da França) ou ausência (no caso do Brasil) de planos de conservação ambiental.

> No Brasil, dezenove espécies de equinodermos pertencentes às classes Asteroidea, Echinoidea e Holothuroidea, sendo a maioria delas de distribuição costeira, foram incluídas na lista de ameaçadas de extinção (Amaral e Jablonski, 2005). Segundo Fernandes et al. (2002), no Estado de Pernambuco, há cinco espécies ameaçadas de extinção local, das quais três são equinóides: Eucidaris

> tribuloides tribuloides (Lamarck, 1816), Tripneustes ventricosus (Lamarck, 1816) e Mellita quinquiesperforata (Leske, 1778); uma é crinóide: Tropiometra carinata carinata (Lamarck, 1816); a outra é um asteróide: Oreaster reticulatus (Linnaeus, 1758). (LIMA e FERNANDES, 2009, p. 55).

Apesar da espécie *Echinometra lucunter* não constar nesta lista de espécies ameaçadas, estas extinções servem como um importante sinal de alerta uma vez que suas causas são diversificadas e que atingirem o meio ambiente como um todo. Os autores Lima e Fernandes (2009) citam diversos estudos em que se constata fatores de impacto ambiental no Estado de Pernambuco, que vão da degradação ambiental de grandes estruturas urbanas e industriais até impactos de menor escala, como aqueles originados pelo fascínio que as peculiares formas corporais das estrela-do-mar e dos ouriços-do-mar causam nos turistas e aquariofilistas. Assim, os impactos nas zonas costeiras do Estado de Pernambuco, dentre outras, são as

> alterações da estrutura costeira, destruição das formações recifais, fortes processos de sedimentação originada por atividades de dragagem (Baía de Suape), crescimento urbano sobre a linha de praia, pisoteio pelos banhistas, descargas de esgotos (Praia de Olinda até a Praia de Candeias) e atividades turísticas não regulamentadas (Ilha de Itamaracá) (Fernandes et al., 2002). Por exemplo, estrelas-do-mar como O. reticulatus são comercializadas in natura nos mercados públicos de Recife (PE), causando drástica diminuição das populações no ambiente natural (Alves, et al., 2006). O mesmo ocorre com as carapaças de ouriços-do-mar que também são utilizadas como artefatos decorativos ou até religiosos nas cidades litorâneas (Hadel et al., 1999; Amaral e Jablonski, 2005; Alves et al., 2006). (LIMA e FERNANDES, 2009, p. 55-56).

Os autores Amaral; Volkmer Ribeiro; Mansur; et al. (2008, p. 163) destacam a relevância do papel desempenhado por *Echinodermata* na comunidade marinha bentônica, dada "a *complexidade das interações entre espécies competidoras, entre predadores e presas e a sensibilidade às mudanças das condições do ambiente"*. Logo, qualquer alteração na densidade populacional deste grupo de animais afetará fortemente todo o ambiente à sua volta. Consequentemente, o ambiente impactado e a queda da biodiversidade marinha afeta a economia local (ou mesmo mundial), o que se constitui como mais uma motivação – mesmo que antropocêntrica – para se proteger as espécies pertencentes a este filo que requer uma preservação ambiental mais ampla. Neste sentido, é interessante observar que os ouriços-do-mar conectam e estão conectados com vários elementos da natureza – constituindo-se como um ator essencial para o equilíbrio de ambientes marinhos –, bem como conectam e estão conectados com os seres humanos – fornecendo alimentos direta ou indiretamente (lembrando que muitos pescadores usam os ouriços-do-mar como iscas nas práticas de pesca) e movimentando a economia local e global.

Proteção marinha e regulamentação da pesca de ouriços-do-mar: Caso de Carry-le-Rouet

Diante da ausência de uma política de gestão ambiental voltada para os ouriços-do-mar na região costeira de Suape, a presente pesquisa realizou um breve levantamento sobre a gestão ambiental relacionada com a proteção ambiental deste animal e com a regulamentação de sua pesca na região de *Carry-le-Rouet*, na França. De uma maneira geral, os Parques Naturais Marinhos da França são constituídos por uma gestão integrada, visando a preservação de uma zona marítima considerada, por sua vez, de interesse particular devido a sua biodiversidade, levando em consideração as atividades humanas locais. Enquanto categoria de área marinha protegida, estes parques são regidos nacionamente pela Lei nº 2006-436 de 14 abril de 2006 (FRANCE, 2006), relativa aos Parques Nacionais, aos Parques Naturais Marinhos e aos Parques Naturais Regionais, mas cada zona de proteção é criada a partir de decretos municipais ou regionais.

A comuna de *Carry-le-Rouet* pertence a duas categorias de proteção ambiental. A primeira é a "*Côte bleue - chaîne de l'Estaque*", criada em 2016 e classificada como Zona Especial de Conservação (*site Natura 2000*) ou em francês *Zone Spéciale de Conservation (ZSC)*, abarcando uma área terrestre não urbanizadas das comunas de *Carry-le-Rouet, Châteauneuf-les-Martigues, Ensuès-la-Redonne, Gignac-la-Nerthe, Le Rove* e *Sausset-les-Pins*. Em relação a proteção do território marinho, *Carry* faz parte do "*Côte Bleue Marine*" que é uma Zona Especial de Conservação (sob o código FR 9301999). A "*Côte Bleue Marine*" foi criada em novembro de 2015 (FRANCE, 2015) e tem um total de 19.000 hectares de superfície marinha, avançando 43 km lineares da costas das comunas de *Carry-le-Rouet, Ensuès-la-Redone, Le Rove*, *Martigues* e *Sausset-les-Pins*.

A "*Côte Bleue Marine*" engloba praticamente todo o território marinho administrado pelo Parque Regional Marinho da Côte Bleue - PMCB ou em francês, *Parc Régional Marin de la Côte Bleue* (PCMB, 2020) que, por sua vez, está na chamda "lista verde" da IUCN. Dentre os objetivos do PMCB, estão:

> *a gestão, a proteção e a revalorização dos ambientes naturais marinhos e*

> *litorâneos ; a contribuição ao desenvolvimento econômico e social das atividades ligadas ao mar, em particular da pesca profissional artesanal ; o acolhimento, o fornecimento de informações e de educação do público, em particular de estudantes;* [e] *a contribuição à programas de pesquisa científica*[104] (CHARBONNEL; BELLAN, 2006, p. 4).

O PMCB é um estabelecimento público misto (*Syndicat Mixte*, em francês) criado em 1983 que agrupa o Departemento do Bouches-du-Rhône, a Região Provence Alpes Côte d'Azur (PACA), cinco comunas desta região (*Carry-le-Rouet, Ensuès-la-Redone, Le Rove, Martigues* e *Sausset-les-Pins*) e as organizações profissionais de pesca (Comités Locais e *Prud'homies*) de *Marseille* e de Martigues. É interessante observar que esta intituição de gestão ambiental atua em parceria com os pescadores por reconhecer que estes profissionais estão na "linha de frente" e que conhecem bem a realidade destas áreas marinhas. As associações de pescadores se mostram sensíveis às questões ligadas à preservação ambiental e se posicionam em defesa da pesca regulamentada e sustentável, com respeito ao repouso para a recuperação das populações de ouriços-do-mar. Neste sentido, os próprios representantes desta categoria profissional questionam se a realização da *Fête de l'Oursinade* não poderia ser um fator de risco para os ouriços-do-mar, por desencadear a pesca clandestina e insustentável. Além da "*Côte Bleue Marine*", o Parque Marinho da Côte Bleue também gerencia a Zona Marinha Protegida de *Carry-le-Rouet (Zone Marine Protégée de Carry-le-Rouet)*, que por sua vez foi criada em dezembro de 1982 e é constituída por uma área de 85 hectares que se extende entre o litoral do porto de *Carry-le-Rouet* e *cap de Nantes*[105](figura 8).

[104] « *La gestion, la protection et la revalorisation des milieux naturels marins et littoraux ; La contribution au développement économique et social des activités liées à la mer, et en particulier de la pêche professionnelle artisanale ; L'accueil, l'information et l'éducation du public, en particulier des scolaires ; La réalisation d'actions expérimentales ou exemplaires dans les domaines ci-dessus, et la contribution à des programmes de recherche scientifique.* » (CHARBONNEL; BELLAN, 2006, p. 4).

[105] PMCB - Parc Marin de la Côte Bleue. Disponível em: https://parcmarincotebleue.fr/. Acessado em 14 de fev. de 2020.

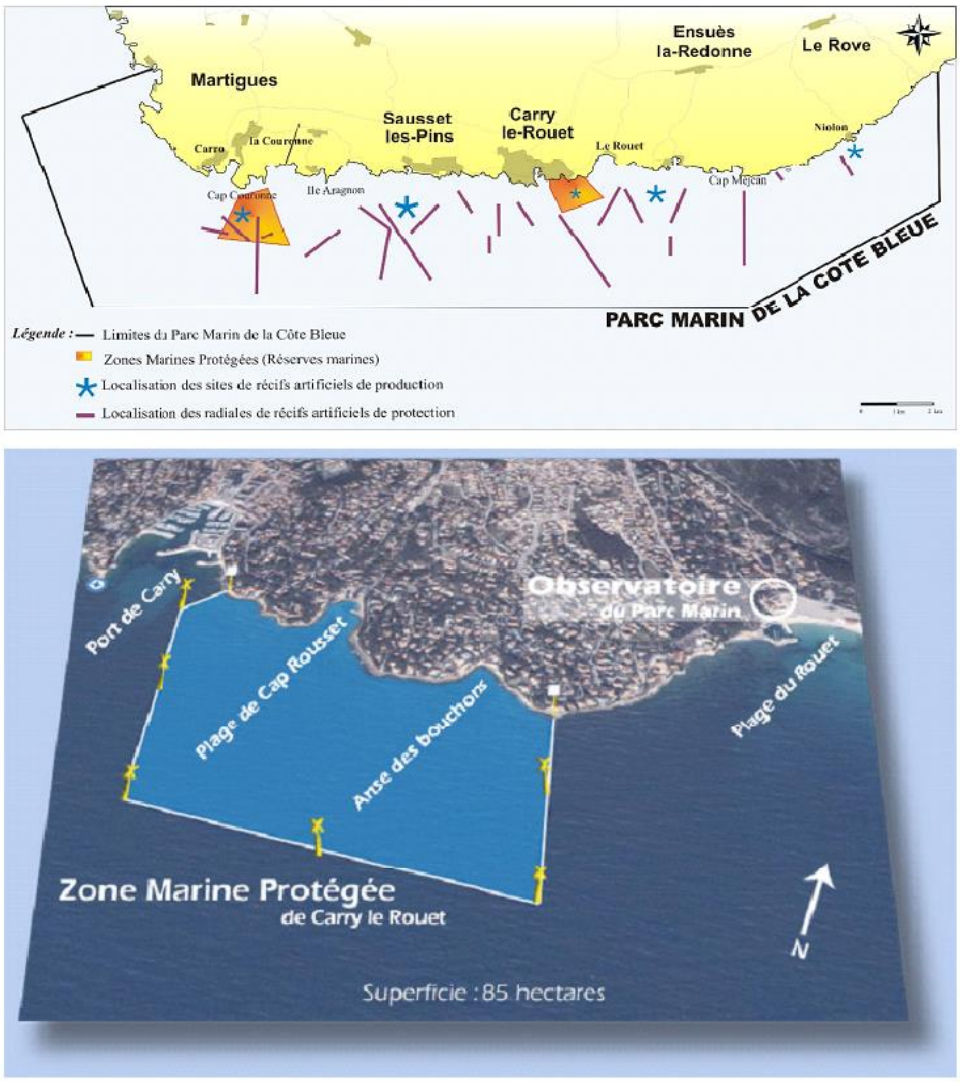

Figura 8: Na imagem acima, está o mapa do território gerido pelo PMCB; e, abaixo, o mapa da Zona Marinha Protegida de *Carry-le-Rouet* (Bouches-du-Rhône, França).

Fonte: PMCB, 2020.

Na Zona Marinha Protegida de *Carry-le-Rouet*, ”*toda e qualquer forma de pesca é proibida, bem como a ancoragem de barcos, a dragagem e o mergulho submarino*” (PMCB, 2020), visando proteger as espécies tanto de fauna quanto de flora que são essenciais para a preservação do ecossistema marinho como um todo. Esta medida tem o papel de garantir uma zona de proteção ambiental restrita, onde qualquer atividade humana é considerada como ameaçadora ao sensível equilíbrio local, porém também existem outras regulamentações ambientais complementares que lidam com as práticas humanas nas águas circundantes. Segundo Couvray (2014), as áreas protegidas como as supracitadas (destacada no mapa da figura 9) contribuem para

o equiliíbrio ecossitêmico por abrigarem uma grande biodiversidade, inclusive no que concerne aos predadores da espécie *Paracentrotus lividus.*

> No Mediterrâneo, os predadores podem, em alguns casos, controlar as comunidades de ouriços-do-mar, particularmente em reservas naturais onde os peixes são mais numerosos e maiores (Sala & Zabala 1996; Sala et al. 1998a; Hereu et al. 2005). De fato, o aumento da predação de ouriços-do-mar em áreas marinhas protegidas pode ter consequências importantes no nível da comunidade. Ao controlar a abundância de *Paracentrotus lividus*, os predadores indiretamente desempenham um papel por meio de um efeito cascata top-down nos agrupamentos bentônicos dominados por organismos fotossintéticos (Sala e Zabala 1996; Pinnegar et al. 2000; Hereu 2004; Hereu et al. 2008).[106] (COUVRAY, 2014, p. 37).

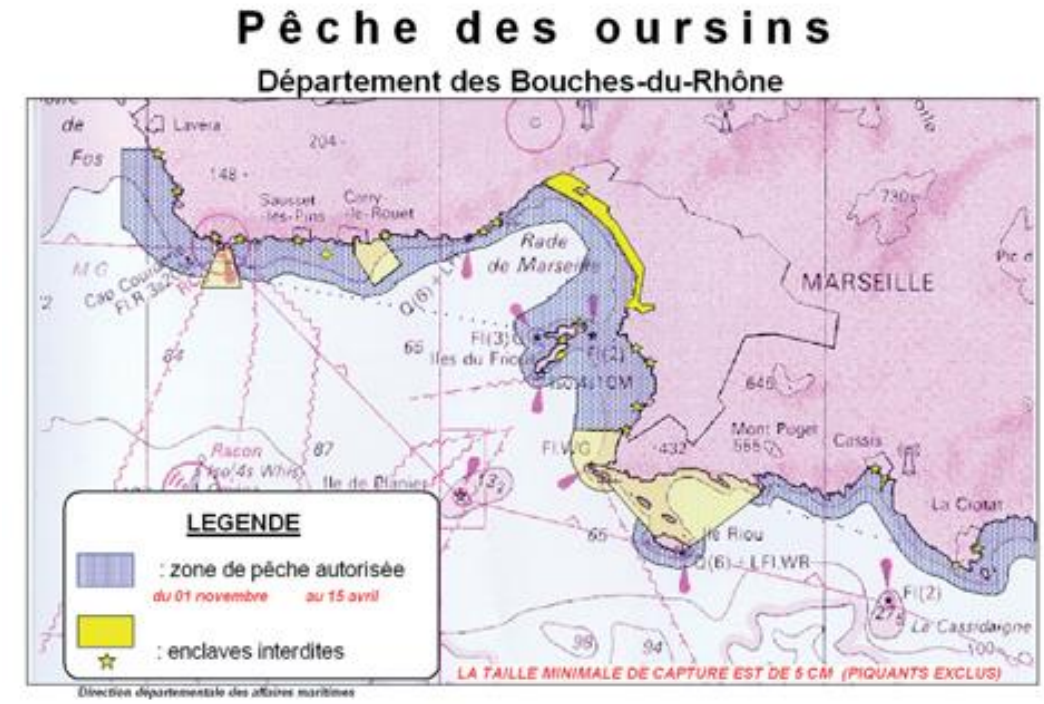

Figura 9: Mapa com delimitações das zonas onde a pesca de ouriço-do-mar é autorizada e onde ela é proibida no departamento do Bouchas-du-Rhône.

Fonte: LCAVADMIN, 2012.

[106] « *En Méditerranée, les prédateurs peuvent dans certains cas contrôler les communautés d'oursins, particulièrement dans les réserves naturelles où les poissons sont plus nombreux et de plus grande taille (Sala & Zabala 1996 ; Sala et al. 1998a ; Hereu et al. 2005). En effet, l'augmentation de la prédation des oursins dans les aires marines protégées peut avoir des conséquences importantes à l'échelle des communautés. En contrôlant les abondances de P. lividus, les prédateurs jouent indirectement un rôle par effet cascade top down sur les assemblages benthiques dominés par des organismes photosynthétiques* (*Sala et Zabala 1996 ; Pinnegar et al. 2000 ; Hereu 2004 ; Hereu et al. 2008).* » (COUVRAY, 2014, p. 37).

Existe um fato curioso que permeia o tema do transporte e do consumo de frutos do mar na França, especialmente no que concerne ao surgimento do período de proibição de sua pesca. A regulamentação atual (que será detalhada a seguir) se remete à memória coletiva sobre intoxicações alimentares num período em que o transporte destes produtos era significativamente mais lento e ainda não se contava com a conservação por resfriamento dos itens alimentícios[107]. A expressão "meses com R", por oposição, quer dizer que não se deve consumir frutos do mar nos meses que não levam esta letra, tais como maio, junho, julho e agosto, pois são os meses mais quentes do ano. A expressão surgiu com um decreto do rei Luiz XIV, em 1759, proibindo a pesca, o transporte e o consumo destas iguarias – inicialmente se referindo às ostras, que ele tanto apreciava. O decreto se deu como resposta à alta incidência de intoxicações alimentares neste período, ou seja, por razões de saúde pública. A parte consumida dos ouriços-do-mar são suas gônadas (seu aparelho reprodutor) e costuma-se descartar seus canais digestivos, bem como todos os líquidos de sua cavidade celômica, mas aqui, vale destacar que a ingestão destes líquidos celômicos pode também ser responsável por casos de intoxicação humana, sobretudo em ambientes com temperaturas mais quentes.

Atualmente, os problemas de conservação e de transporte destes produtos estão solucionados e a motivação mais forte para se manter o período de restrição da pesca é a preservação dos ouriços-do-mar, inclusive porque neste período eles ainda não estão com as gônadas cheias. No entanto, a expressão dos "meses com R", segundo a pesquisa de campo, ainda é bastante utilizada pelos franceses. Esta expressão ganhou força no senso comum, exercendo um papel tanto na interdição da comensalidade local dos ouriços-do-mar, quanto na gestão ambiental dos recursos pesqueiros, já que ela corrobora com o período regulamentado de pesca. Assim, as *Fêtes de l'Oursinade* acontecem aproximadamente entre os meses de janeiro e março, seguindo a tradição dos "meses com R", mas, sobretudo, respeitando o período de coleta permitido pela regulamentação de proteção ambiental (REGION PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR, 2008)[108], que, por sua vez, restringe a pesca recreativa e profissional ao período do 1º de novembro a 15 de abril no litoral do mediterrâneo continental, lembrando que o período de proibição pode

[107] Histoire de fruits de mer et de mois en « R ». Redez-vous des arts culinaires. Disponível em : http://www.rdvartsculinaires.com/histoire-de-fruits-de-mer-et-de-mois-en-r/ ; acessado em: 14 de fev. de 2020.
[108] REGION PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR. Arrêté nº 1112 du 27 octobre 2008, Fixant les dates d'interdiction de pêche des oursins dans les départements des Bouches du Rhône, du Var et des Alpes Maritimes. E na tradução livre para o português, Decreto que fixa as datas de proibição da pesca de ouriços-do-mar nos departamentos de Bouches-du-Rhône, do Var e dos Alpes Maritimes.

variar de acordo com cada região marítima.

Esta interdição se configura tanto como um período de proteção sanitária aos consumidores quanto de um repouso reprodutivo para os ouriços-do-mar[109], como acontece com a espécie *Paracentrotus lividus*[110] que é uma das espécies mais comuns na região costeira do Mar Mediterrâneo e "*uma das espécies de equinóides mais consumidas no mundo*" (Amaral; Volkmer Ribeiro; Mansur; et al., 2008, p. 163). Vale lembrar que a parte comestível do ouriço-do-mar corresponde a suas gônadas, ou seja, seus órgãos reprodutores, que variam entre as cores amarelo predominante nos machos e laranja ou vermelha predominantes nas fêmeas. Portanto, os ouriços-do-mar mais desejados na gastronomia francesas são os mais "cheios", ou seja, aqueles que se encontram em vias de se reproduzir, o que contradiz a intenção de se preservar este animal marinho.

Sobre o caso específico da espécie *Paracentrotus lividus*, ela é protegida pela Lei sobre o exercício da pesca marítima de 1852 (FRANCE, 1852) e pelo Decreto de nº 99-1163 de dezembro de 1999, que modificou o Decreto nº 90-618 de julho de 1990, relativo à pesca marítima de lazer (FRANCE, 1999). Este marco legal determina quais são as pessoas autorizadas a exercer a pesca; qual é o tamanho mínimo de captura desta espécie (5 cm, sem contar com os espinhos); qual é o período da pesca e quais são os locais que a pesca de ouriços-do-mar é permitida. Este marco legal também é complementado por legislações municipais. Vale ressaltar que esta regulamentação de proteção ambiental se tornou mais severa após episódios de queda na população de ouriços-do-mar, especialmente acentuada entre as décadas de 1970 e 1980, em decorrência de doenças – como a doença do "ouriço careca" –, bem como por sua baixa natalidade devido a mudanças hidrológicas.

Além do período, outras legislações também regulamentam o método e as técnicas de pesca e a sua cota limite. Assim, atualmente, a pesca ainda é feita de maneira tradicional, segundo regras precisas, ou seja, os ouriços-do-mar são coletados à mão, com o auxílio de instrumentos artesanais como facas e ganchos. No litoral Atlântico do continente europeu, onde a maré tem uma alta oscilação, os ouriços-do-mar podem ser coletados a pé em caminhadas pelos recifes – como ocorre

[109] Histoire de fruits de mer et de mois en « R ». Redez-vous des arts culinaires. Disponível em: http://www.rdvartsculinaires.com/histoire-de-fruits-de-mer-et-de-mois-en-r/ ; acessado em: 14 de fev. de 2020.
[110] Espécie de ouriço-do-mar predominantemente consumida na *Oursinade* de *Carry-le-Rouet* e popularmente conhecida como ouriço violeta (em francês, *oursin violet*) devido a sua coloração.

na barreira de recife de arenito de Suape. Mas na região costeira do Mar Mediterrâneo, com uma menor oscilação nas marés, prevalece à pesca de mergulho sem máscara de oxigênio (ou seja, em apneia), o que faz com que o pescador nem alcance grandes profundidades, nem permaneça longos períodos dentro d'água ao fazer sua coleta de ouriços-do-mar. As condições ambientais, especialmente as baixas temperaturas da água, também são fatores limitantes para a permanência do mergulhador embaixo d'água. Tudo isto, finalmente, evita a sobrepesa e preserva a população de ouriços-do-mar, diferentemente do mergulho autônomo com cilindro de oxigênio que impacta na performance biológica dos estoques populacionais dos ouriços-do-mar. Vale lembrar que não existe a pesca industrial regulamentada de ouriços-do-mar, mas que a pesca industrial de larga escala pode afetar drasticamente suas populações. Também vale considerar que existem métodos de produção de ouriços-do-mar (conhecidos como equinodermocultura), mas que ainda são considerados experimentais, apresentando muitos desafios relacionados à dieta do animal, à temperatura ideal da água do mar e a sua pouca tolerância à exposição solar. Assim, a maioria dos ouriços-do-mar consumidos pelos seres humanos ainda são selvagens e pescados no ambiente natural. Aqui, vale salientar que a ação do ser humano na prática da pesca — com suas escolhas quanto aos métodos e aos artefatos a serem utilizados — tanto impacta como também é impactada pelo meio ambiente, formando e alterando uma malha de relações entre a cultura e a natureza.

Quanto à cota, é permitida a coleta de 4 dúzias de ouriços-do-mar por pescador por dia para as pescas submarina em apneia, a pé e em embarcações, mas este limite máximo é de 10 dúzias de espécimes por embarcação por dia para as embarcações com de mais de duas pessoas embarcadas (REGION PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR, 2008). Quando não existia uma cota máxima de ouriços-do-mar estabelecida por lei, os pescadores profissionais costumavam fazer as coletas de acordo com a demanda de seus compradores. Quanto ao tamanho mínimo dos espécimes de ouriço-do-mar (segundo a legislação FRANCE, 2013[111]), é permitida a coleta de indivíduos a partir de 5 cm de diâmetro no mar e de 3,5 cm de diâmetro nos lagos, lembrando que tais dimensões se referem ao diâmetro de seu endoesqueleto, sem contar com os espinhos. Vale destacar que o endoesqueleto do ouriço-do-mar *Paracentrotus lividus* chega ao tamanho comercializável de 5 cm

[111] Neste caso específico o tamanho dos ouriços-do-mar coletados é regulamentado pelo *Arrêté du 29 janvier 2013 modifiant l'arrêté du 26 octobre 2012 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture des poissons et autres organismes marins (pour une espèce donnée ou pour une zone géographique donnée) effectuée dans le cadre de la pêche maritime de loisir.* Na tradução livre para o português, o Decreto de 2013 modifica o Decreto 26 de outubro de 2012, que determina o tamanho mínimo ou o peso mínimo da captura de peixes e outros organismos marinhos (por uma espécie específica ou por uma zona geográfica específica), na pesca marinha de lazer.

de diâmetro com a idade de 4 a 5 anos (Couvray, 2014).

Estes padrões limites relacionados a quantidade e ao tamanho dos ouriços-do-mar coletados são válidos tanto para os pescadores profissionais quanto para os amadores e busca evitar a coleta excessiva de indivíduos prematuros, contribuindo para a preservação do estoque dos ouriços-do-mar. Este marco legal ambiental também prevê que a venda dos ouriços-do-mar deve ser feita exclusivamente por pescadores profissionais, o que leva os amantes da pesca recreativa a consumirem os ouriços-do-mar na beira mar ou nos próprios barcos. Mas esta regra tem sido problemática pois permite uma dúbia interpretação. Sabe-se que, mesmo com a regulamentação, é possível observar consumidores de ouriços-do-mar fora do período de sua estação de pesca, pois os pescadores amadores entendem que a pesca e o consumo de ouriços-do-mar são legais uma vez que estes são consumidos no próprio barco, sem nenhuma relação comercial.

Ouriços, Oursinades e Impactos ambientais

Apesar da existência de um marco legal regulatório da pesca de ouriços-do-mar implementado a partir da década de 1980, as populações de ouriços-do-mar vêm sofrendo com os impactos da pesca profissional, recreativa ou ilegal e especialistas como Allain 1975; Guidetti et al. 2004 ; Gianguzza et al. 2006 — destacados por Couvray (2014) — apontam que, mesmo com o aumento da demanda de seu consumo, o número de espécimes pescados vem diminuindo desde a década de 1970, tanto na costa francesa do Oceano Atlântico, especialmente na região da Bretanha, quanto nas zonas costeiras do Mar Mediterrâneo. Régis (1987) já denunciava, desde 1978 sobre os impactos da pesca nas populações de ouriços-do-mar na costa do Mar Mediterrâneo, tendo constatado: *i)* uma diminuição do tamanho médios dos indivíduos de ouriços-do-mar comercializados (ou seja, os ouriços-do-mar pescados nesta época eram mais jovens do que aqueles comercializados anteriormente); *ii)* um aumento no seu valor comercial (ou seja, uma alta no seu preço), que foi maior do que o aumento de outros frutos do mar; e *iii)* que sua coleta foi, consequentemente, intensificada como resposta ao mercado aquecido, impactando no estoque de populações de ouriços-do-mar. Os pescadores ilegais (chamados de *braconnier* em francês) tem um papel importante neste quadro devastador, pois realizam constantemente a sobrepesca, longe das regras e dos cuidados requeridos. Couvray (2014) destaca vários estudos e enfatiza que autores

como Ceccherelli et al. (2011) alertam que os impactos da pesca atingem a populacional de indivíduos com mais de 5 cm de diâmetro — tamanho mínimo para serem legalmente comercializáveis. Enquanto Guidetti et al. (2004 *apud* Couvray, 2014) enfatizam que, tanto em tamanho quanto em biomassa, a espécie *Paracentrotus lividus* se torna mais frágil em zonas pescadas do que em zonas em que a prática de pesca não é permitida. Régis et al. 1985 e Régis 1989 (*apud* Couvray, 2014) também constataram isto na Região do Bouches-du-Rhône entre os anos 1970 e 1980. A escassez de ouriços-do-mar e os impactos de sua exploração na *Côte Bleue* também foram revelados em estudos mais recentes (como o de Bachet et al. 2014 *apud* Couvray, 2014). Diante deste quadro, é importante destacar que o ser humano pode escolher atuar na proliferação da degradação ambiental advinda da prática da pesca ilegal e predatória ou pode escolher atuar na elaboração e nas práticas de conservação ambiental e cada movimento vai alterar os fluxos de suas relações com a natureza, podendo proliferar ruínas ou salvaguardar biodiversidade.

A *Côte Bleue* é uma região com fundos marinhos recobertos por pradarias de posidonia — que é uma das principais fontes alimentares da espécie *Paracentrotus lividus* —, mas desde o início do monitoramento com a criação de seu parque marinho, a densidade destas ervas marinhas vem decaindo, o que impacta diretamente nas populações de ouriços-do-mar e no ecossistema como um todo. Algumas ameaças aos ouriços-do-mar também são provenientes de doenças como a "doença do ouriço careca" citada anteriormente causada por uma bactéria oportunista e caracterizada pela perda de seus espinhos, de seus pés ambulacrais e de seus músculos. Esta doença é considerada sazonal, pois é mais frequente no verão e menos no inverno e se alastrou durante as décadas de 1970 e 1980 na região costeira do Mar Mediterrâneo, quando houve uma sensível queda da população de ouriços-do-mar.

O leitor já deve ter percebido que as Festas da Ouriçada são atores neste cenário de inquietação ambiental, pois estas festividades atuam diretamente no aumento do desejo pelos ouriços-do-mar e no aumento de sua demanda, aquecendo o mercado que, por sua vez, incentiva veladamente a sobrepesca e pressiona os estoques de suas populações. Para além dos impactos da sobrepesca que apresentam uma relação direta com a realização das *Fêtes de l'Oursinade* enquanto festividades gastronômicas que provoca o aumento do consumo de ouriços-do-mar em geral, aqui vale lembrar também que a região costeira do Mar Mediterrâneo vem sendo impactada por uma diversidade de atividades humanas, tais como urbanização e impermeabilização das orlas, rejeitos

urbanos e outras poluições marinha, aumento excessivo da presença de banhistas e de embarcações durante o verão, dentre outros, que são fatores de impacto ambiental que também são observados na região costeira de Suape.

Porém, os danos ambientais causados pelo ser humanos também formam uma rede de relações entre si. A poluição intensa e acelerada nos ambientes marinhos e estuarinos está relacionada com o processo de mudança climática e de acidificação dos oceanos, que degradam os recifes de corais que, por sua vez, é um dos habitats dos ouriços-do-mar, ameaçando, finalmente, suas populações. Em relação a poluição, por exemplo, os ouriços-do-mar podem senti-la de formas diferentes, pois eles costumam se adaptar bem a ambientes com elevados níveis de poluição de resíduos orgânicos, como já foi dito neste capítulo, porém são bioacumuladores de alguns poluentes, incluindo os danosos metais pesados (Demnati, et al., 2002), tal como o mercúrio que pode ser encontrado em grande quantidade nas suas gônadas, que é a parte do animal consumida pelo ser humano. Aqui, voltamos a lembrar da diversidade contaminada de Tsing (2019), resultante da proliferação das ruínas causadas pelos seres humanos e que — numa sistêmica malha de relações entre poluição, ouriços-do-mar, sistema reprodutivo e consumo humano de alimentos — seus efeitos devastadores retornam para o interior do próprio corpo humano na forma de contaminação.

De uma maneira geral, a França é considerada um país que abriga um grande patrimônio em biodiversidade (tanto de fauna quanto de flora), especialmente no que concerne os recifes de corais, e todos os esforços na criação e na manutenção de reservas marinhas contribuem para isto. Mas, mesmo com a existência de uma regulamentação específica, o esgotamento gradual de alguns recursos naturais já pode ser sentido tanto pela população local, quanto pela comunidade científica, e dentre os seres ameaçados estão os referidos ouriços-do-mar.

Enquanto a pesquisa realizada na Festa da Ouriçada de Suape observou que os impactos ambientais podem se dar, sobretudo, pelas atividades industriais e portuárias, uma das pressões exercidas no ecossistema na costa francesa, na região de *Carry-le-Rouet*, são provenientes das próprias atividades turísticas e culturais vinculadas a realização desta festividade. Um dos entrevistados e morador local testemunhou que, durante sua infância, as praias de *Carry-le-Rouet* eram tão repletas de ouriços-do-mar que as pessoas deveriam ter cuidado ao caminhar, mas que este animal começou a ficar escasso há aproximadamente 10 anos (ou seja, a partir de 2005).

Muitos estudos como o de Couvray (2014) vêm alertando sobre o decrescimento das populações de ouriços-do-mar e as *Oursinades* da região tentam reagir a favor de sua preservação, chegando a modificar o nome da festividade para *Fête de l'Oursin et coquillage* — modificação observada na edição da festa do ano de 2015 —, a fim de tirar seu foco dos ouriços-do-mar, mas este evento já é tão amplamente conhecido que o nome original voltou a ser usado pelos organizadores da festa. É interessante observar que em outras localidades como no Japão — o maior consumidor de ouriços-do-mar — este processo de esgotamento do estoque populacional deste animal já é observado desde 1984, em consequência da alta demanda de seu consumo e de sua consequente sobrepesca.

Com o esgotamento dos estoques populacionais de ouriços-do-mar em suas praias, os organizadores das *Fêtes de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* se veem forçados a importar os recursos característicos da festividade, ou seja, os ouriços-do-mar e outros frutos do mar, de comunidades pesqueiras vizinhas — como da comuna francesa de *Sète*, que coleta os ouriços-do-mar do *Étang* de *Thau*, ligado ao Mar Mediterrâneo por canais construídos artificialmente — ou de regiões mais distantes — tais como da Bretanha, da Córsega, da região da Galícia na Espanha e de Portugal —, desencadeando um efeito dominó nos impactos ambientais e ameaçando fortemente a preservação dos próprios ouriços-do-mar na região. Todo este impacto ambiental é agravado pelo fato de que esta festividade vive um processo de multiplicação, em que novas comunas inauguraram suas próprias *Oursinades*, como é o caso de algumas localidades na Córsega, bem como em comunas da França continental como: nas comunas de *Berre-l'Étang*, de *Istre* e, mais recentemente (desde 2020), da metrópole de *Marseille* (no departamento de *Bouches-du-Rhône*, na região de *Provence-Alpes-Côte d'Azur*); desde 2014 em *Grau-du-Roi* (comuna camarguesa, no departamento *Gard* na região de *Occitanie*); desde 2018 em *Cap d'Agde* (« Oursinade du Môle »), na praia de *Carnon* (na comuna de *Mauguio*), na comuna de *Grande-Motte*, na *Palavas-les-Flots* próxima a *Montpellier* e, por fim, desde 2014 em *Sète* ("Oursinade de Thau"), que é, inclusive, uma das principais fornecedoras de ouriços-do-mar da *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet*.

Assim, observa-se um ciclo vicioso, no qual: o impacto na biodiversidade local, sobretudo nos seus recursos pesqueiros, é proveniente do crescente desenvolvimento turístico da região, baseado num processo de folclorização da *Fête de l'Oursinade*, que, paradoxalmente, ameaça os recursos naturais fundadores desta mesma manifestação cultural, já considerada tradicional na região. Assim, a *Fête de l'Oursinade* exerce uma pressão extra, maior do que a exercida

habitualmente pelos consumidores de ouriços-do-mar, e, finalmente, favorece a diminuição do estoque populacional de suas espécies consumidas e celebradas. E aqui, vale ressaltar que a sobrepesca da espécie *Paracentrotus lividus* fez com que seu habitat fosse ocupado por sua espécie "prima", *Arbacia lixula*, que apresenta um menor valor degustativo, logo um menor valor comercial. Além disto, o decréscimo de uma espécie pode impactar de uma maneira ampla no ecossistema marinho.

> Ao contrário de outras espécies marinhas ou terrestres, Paracentrotus lividus não está ameaçado de extinção, enquanto espécie, na bacia do Mediterrâneo. No entanto, as várias pressões que pesam sobre seus recursos podem envolver localmente uma população, ou um conjunto de populações, em uma espiral de extinção causando a diminuição constante de seus números e, finalmente, arriscando alcançar o mesmo colapso observado na Bretanha. 40 anos atrás[112] (COUVRAY, 2014, p.123).

Outro sintoma claro – e que não pode ser ignorado – relacionado aos impactos ambientais da região, é que não existem mais pescadores de ouriços-do-mar em *Carry-le-Rouet* que é ironicamente a localidade que criou uma festividade em torno deste animal marinho. O declínio das populações de ouriços-do-mar, e seus impactos na atividade pesqueira profissional artesanal, refletem no aumento dos preços dos ouriços-do-mar enquanto iguaria culinária. Assim, percebe-se que a "oficialização" de uma *Fête de l'Oursinade*, nos moldes que têm sido adotados, não só tem ameaçado a população local de ouriços-do-mar – que, com o processo de importação comercial em curso, poderá igualmente afetar sua preservação em outras regiões –, mas a institucionalização da festa pode ameaçar sua própria tradição, pois "fazer a ouriçada" sempre foi uma tradição das famílias do litoral francês e agora virou um evento de mercado regional.

Apesar do cenário supracitado parecer ser constituído apenas por ruínas do Antropoceno, as Festas da Ouriçada apresentam preciosas potencialidades que evidenciam as relações paradoxais entre a cultura e a natureza. O tempo da *Oursinade* é marcado por celebrações dos ciclos dos produtos naturais locais, muitas vezes produzidos e coletados de forma tradicional. Nesta perspectiva, a Festa da Ouriçada está verdadeiramente condicionada ao tempo da natureza e para preservá-la é preciso integrar-se a sua paisagem e repensar nossas ações e nossa temporalidade,

[112] « *Contrairement à d'autres espèces marines ou terrestres, P. lividus n'est pas menacé d'extinction à l'échelle de l'espèce dans le bassin méditerranéen. Cependant, les différentes pressions qui pèsent sur la ressource peuvent engager localement une population, ou un ensemble de populations, dans une spirale d'extinction provoquant la diminution constante des effectifs, et finalement risquer d'aboutir au même collapse que celui observé en Bretagne il y a 40 ans* » (COUVRAY, 2014, p.123).

bem como nossos vínculos sociais, as nossas formas de estar-junto com humanos e não-humanos e como isto se dá através do consumo de ouriços-do-mar. Para entender esta relação entre o ouriço-do-mar e o ser humano, é preciso perseguir as formas de comensalidade deste animal. Para tanto, os capítulos seguintes serão dedicados a descrição etnográfica das duas festividades, entendidas como seres vivos e dinâmicos, mas também interrelacionadas com entidades religiosas ou políticas, com seus sonhos e suas memórias afetivas, com seus ritmos, seus símbolos e com as ações pragmáticas da espécie humana.

Parte 2: Relatos Etnográficos das Festas da Ouriçada

Em campo, a presente pesquisa inicia seu trabalho de esmiuçar as Festas da Ouriçada, considerando suas heterogeneidades e suas interconectividades específicas e buscando entender suas malhas de fios vitais. Assim, este capítulo se dedica a transmissão dos relatos dos estudos etnográficos realizados nestas duas festividades consagradas às suas respectivas espécies de ouriços-do-mar. Estes trabalhos de campo foram vivenciados com intensidade e persistência e seus relatos pretendem transmitir: *i)* os ambientes criados especialmente para as festividades e as paisagens naturais observadas; *ii)* os atores em jogo e suas malhas de relações — sejam relações harmoniosas ou conflituosas, sejam relações entre seres humanos ou entre estes e a natureza; e, por fim, *iii)* a esfera emocional como os sentimentos de realização do desejo de estar junto ou de desejos sensoriais, como aquele proveniente do paladar, buscando o gosto iodado característico do ouriço-do-mar.

As observações em campo, aqui relatadas, pretendem revelar os interesses e os desejos dos indivíduos e de seus coletivos, bem como as suas respectivas identidades construídas ou em construção. Em outras palavras, estes dados servirão de base para explorar — a partir dos recortes espacial, temporal ou interpessoal — os processos identitários e os laços relacionais seguindo os fluxos dos ciclos festivos que ocorrem anualmente tanto nos domingos do mês de fevereiro em *Carry-le-Rouet* quanto em todo dia 13 de dezembro em Suape. O presente texto tenta enxergar para além daquilo que está explicitamente exposto numa festividade pública a céu aberto e, aqui, as Festas da Ouriçada passam a serem vistas por um olhar mais profundo que percorre os laços estabelecidos pelos seres humanos entre si; entre os humanos enquanto atores produtores de cultura e os atores não-humanos, como ouriços-do-mar considerados especiaria gastronômicas; entre o espaço e o tempo da festa, dentre outras variáveis possíveis. Assim, este exercício etnográfico estuda a singularidade destas manifestações festivas, sob a ótica de suas diversas formas de sociabilidade, de suas dinâmicas e da complexidade das interações entre a cultura e a natureza delas emergentes. Em outras palavras, a pesquisa se debruça, finalmente, sobre as relações entre o meio ambiente e o contexto sociocultural emergentes de fenômenos festivos como estes.

Portanto, os dados etnográficos sobre estas festividades, coletados e apresentados neste estudo, tem por objetivo alimentar o debate dos capítulos posteriores que fluirão por análises dedicadas às categorias teóricas relacionadas às festividades em questão, explorando conceitos como a sociabilidade, a convivialidade e a comensalidade que caracterizam tanto a *Oursinade* de *Carry* quanto a Ouriçada de Suape. Assim, nos dias das Festas da Ouriçada, seja em terras tupiniquim ou na costa mediterrânea francesa, o amanhecer ilumina a multiplicidade das relações cultura-natureza que podem radiar do próprio ouriço-do-mar.

Capítulo 4: Um mergulho num dia do festival gastronômico do ouriço-do-mar da Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, France)

O presente capítulo é dedicado à descrição minuciosa sob o formato de relato etnográfico de um fenômeno festivo, focado na valorização e na celebração da prática da comensalidade dos ouriços-do-mar. Para tanto, este relato é baseado na "observação flutuante" da pesquisa de campo realizada durante algumas edições da *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet*, investigadas *in loco* nos anos de 2015 e 2016 e à distância com o acompanhamento das mídias sociais de órgãos oficiais ligados à realização desta festividade e das notícias emitidas pela impressa entre os anos de 2015 e 2020. Aqui, vale a pena destacar que este capítulo foi baseado no artigo "*Comensalidade e gestão de recursos naturais na festa da Oursinade- Costa Azul francesa*" (Santos, 2016).

A pesquisa de campo acompanhou minuciosamente a realização da *Fête de l'Oursinade* na comuna de *Carry-le-Rouet*, mas — diferentemente do trabalho realizado junto à comunidade de Suape — se deparou com alguns entraves na viabilização do acompanhamento da prática de coleta de ouriços-do-mar realizada por pescadores profissionais *in loco*. Aqui, vale a pena ressaltar que uma das principais dificuldades da "observação flutuante" desta pesquisa em *Carry-le-Rouet* é reveladora de um dos contrastes constatados entre as festividades em estudo, ou seja, os contrastes observados entre os grupos de atores humanos que as produzem. Diferentemente de Suape que é uma festa de pescador para pescador, em *Carry-le-Rouet*, a festa não é mais produzida pelos mesmos pescadores que coletam os ouriços-do-mar, apresentando uma distância entre os coletores e os consumidores deste animal marinho — ator não-humano que se tornou objeto de desejo gastronômico. Com isto, a presença dos pescadores na festa é pouco evidente. Um segundo desafio está relacionado com as normas de segurança exigidas nas embarcações, já que o pescador que foi entrevistado declarou que esta pesquisa não poderia acompanhar sua próxima coleta no final da temporada de pesca, pois deveria apresentar uma autorização dos órgãos oficiais para tal atividade. Aqui vale destacar que neste momento a pesquisa iria iniciar o trabalho de campo em Suape dentro de poucos dias, sem ter tempo hábil para realizar o acompanhamento desta prática da pesca de ouriços-do-mar.

Em termos estruturais, este relato etnográfico está organizado em tópicos temáticos, iniciando-se pela descrição do espaço biofísico e do quadro urbano e social ocupado pela *Fête de l'Oursinade* em *Carry-le-Rouet*, ou seja, descrevendo seu ambiente festivo a partir das características mais gerais para depois abordar os aspectos da festa vinculados ao ouriço-do-mar propriamente dito, ou seja, os espaços consagrados à comensalidade de frutos do mar. Em seguida, o relato segue pela temporalidade festiva, demarcando o tempo da festa e explicitando a época do ano em que ela é realizada, bem como os dias e os horários que estabelecem este encontro marcado entre os comensais de ouriços-do-mar. Depois de desenhar o eixo espaço-tempo desta festividade, a etnografia se dedica mais detalhadamente a descrição dos atores presente nas edições da festa observadas pela pesquisa, finalizando o relato com a apresentação dos atores humanos que fazem a festa.

Origem do hábito de comer ouriços-do-mar e da vocação turística da região

Originalmente, esta festividade surge a partir da prática da comensalidade de ouriços-do-mar, que é considerada como uma tradição cultural e que é mantida por alguns grupos de pescadores artesanais, de moradores locais ou de frequentadores desta região mediterrânea, mais especificamente da *Côte Bleue* francesa. Para além do simples ato de degustar este animal marinho, os comensais de ouriços-do-mar desta região costumam se reunir em pequenos grupos formados por familiares e amigos em embarcações ou em "piqueniques selvagens" ("*pique-nique sauvage*", em francês), colocando os pés dentro d'água na beira-mar neste momento de sociabilidade e de comensalidade. O hábito de comer ouriços-do-mar, muitas vezes, vem junto com o ato de pescá-los em mergulhos profissionais ou mesmo recreativos realizados pelos próprios comensais. Diferentemente deste hábito original, na atualidade observa-se que esta prática, típica desta região mediterrânea, vem se transformando progressivamente num festival gastronômico que tem traços culturais fortes, que também reestabelece vínculos entre o ser humanos e a natureza local, além de movimentar a economia regional. O papel econômico deste tipo de festividade ganha uma relevância ainda maior em comunas de pequeno porte como é o caso de *Carry-le-Rouet*.

A *Fête de l'Oursinade* da comuna de *Carry-le-Rouet* surgiu do desejo da gestão pública local de criar uma manifestação folclórica que atraísse turistas fora da movimentada estação do

verão, quando esta região já é muito frequentada por turistas. Na mesma época, mais precisamente em 1952, os pescadores locais de ouriços-do-mar (conhecidos como *oursiniers*, em francês), em agradecimento pelas melhorias feitas pela gestão pública no cais, organizaram uma oferenda simbólica deste fruto do mar ao prefeito da época, Jean-Baptiste Grimaldi, numa quantia equivalente ao seu peso corporal, de mais de 92 kg (figura 10), que ocorreu na Baía do *Cap Rousset*. Para o evento da pesagem do prefeito e dos ouriços-do-mar, um marceneiro local se ofereceu para construir uma grande balança rústica (La Provence, 2019). Posteriormente, o novo prefeito, Alfred Martin, assumiu o desafio de criar uma atividade turística fora da estação do verão e, a partir de 1960, lançou o "dia do ouriço-do-mar" (ou *"Journée de l'oursin"*, em francês), durante todos os primeiros domingos do mês de fevereiro — período que foi indicado pelos pescadores locais, pois as gônadas dos ouriços-do-mar estão cheias nesta época do ano. Diante de seu sucesso, esta festividade se expandiu para os três primeiros domingos, consagrando o mês de fevereiro como o "mês do ouriço-do-mar". Atualmente, o pequeno porto de *Carry-le-Rouet* realiza a tradicional *Fête de l'Oursinade* que consiste numa grande degustação de ouriços-do-mar e de outros frutos do mar, que atrai milhares de turistas durante os domingos do mês de fevereiro.

Figura 10: Imagem do prefeito de *Carry-le-Rouet,* Jean-Baptiste Grimaldi, sendo pesado para a oferta simbólica, feita pelos pescadores locais, de ouriços-do-mar equivalente a seu peso corporal de mais de 92 kg, em 1952, no calanque *Cap Rousset* (Bouches-du-Rhône, França).

Fonte: Foto de Photo Archives Dr, 2019.

Sobre o contexto sociocultural das festas no território francês, Daviere (2018) cita Philippe Chaudoir para explicar que a França viveu durante a década de 1980 um processo de descentralização de poderes, transferindo algumas competências nacionais para as gestões locais, o que levou a um reforço das identidades locais por parte das comunas. Junto ao aumento da autonomia das comunas, surgiu o crescimento das "*comparações e de concorrência em torno de suas imagens. Essa imagem deve ser capaz de valorizar um território e mostrar sua particularidade em relação a outras cidades.*"[113] (DAVIERE, 2018, p. 81). Assim, ao elaborar suas festividades, as comunas francesas seguem três lógicas dominantes: "*primeiro, a da coesão social, da ação cultural e da intervenção nos bairros; depois a da atratividade, da visibilidade e da economia engendrada; e por último a lógica de ordenamento do território para responder aos desafios locais e metropolitanos.*"[114] (DAVIERE, 2018, p. 81). Este movimento de valorização das identidades locais se encaixa perfeitamente com o caso da *Fête de l'Oursinade* em que a comuna de *Carry-le-Rouet* se difunde como a criadora desta festividade que a torna tão particular. Mas, como foi dito, a valorização local vem junto com a competitividade e observa-se, a partir do ano de 2015, que outras comunas francesas inauguram suas próprias *Fêtes de l'Oursinade*, como é o caso de *Sète* (uma das principais fornecedoras de ouriços-do-mar para *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet*).

Paisagem da Fête de l'Oursinade

A experiência etnográfica se inicia mesmo antes de se chegar em *Carry-le-Rouet*, pois o trajeto até esta comuna nos revela o ambiente de seu entorno, agregada a experiência vivida no *Train de la Côte Bleue*), na linha férrea de *Miramas-Marseille* que contribuiu para o desenvolvimento de *Carry-le-Rouet*. Nesse trajeto é possível observar a zona portuária de *Marseille* composta por estaleiros, grandes depósitos de *containers*, escritórios e outras estruturas logísticas de um grande porto. Nesta área, destaca-se a Torre CMA CGM (*Compagnie Maritime*

[113] « *Cette relative autonomie locale fit entrer les villes dans des logiques de comparaison et de concurrence autour de leur image. Cette image doit pouvoir valoriser un territoire et montrer sa particularité face aux autres villes*. » (DAVIERE, 2018, p. 81).

[114] « *Les villes abordent la question de la fête selon trois logiques dominantes selon Philippe Chaudoir218 : d'abord celle de la cohésion sociale, de l'action culturelle et de l'intervention dans les quartiers, puis par l'attractivité, la visibilité et l'économie engendrée, et enfin dans une logique de développement territorial afin de répondre aux enjeux locaux et métropolitains*. » (DAVIERE, 2018, p. 81).

d'Affrètement - *Compagnie Générale Maritime*, em português, Companhia de Fretamento Marítimo – Companhia Geral Marítima), prédio empresarial e sede do terceiro maior grupo de transporte marítimo mundial. Com 147 m de altura e com uma fachada inteiramente de vidro cor turquesa, a maior torre da cidade faz parte do Programa *Euroméditerranée*, que visa à reestruturação desta região portuária. Esta infraestrutura portuária e industrial de *Marseille* demonstra, por um lado, a importância deste setor da economia para sua região metropolitana, por outro, sinaliza possíveis impactos socioambientais nesta localidade.

Ao chegar em *Carry-le-Rouet*, é preciso se direcionar para o seu porto de lazer, onde acontece a *Fête de l'Oursinade*. Durante o período festivo, a orla de *Carry-le-Rouet* fica verdadeiramente repleta de tendas que vendem os celebrados frutos do mar, mas também uma gama de produtos bastante variados. A maioria das tendas costuma ser feita de lonas plásticas brancas, mas apresentam diferenças quanto à dimensão e às cores, podendo ter cobertas ou não. Tem-se, aqui, a demarcação do espaço biofísico ocupado pela festividade, ou seja, a orla do porto de lazer de *Carry-le-Rouet* que possui aproximadamente 600 m de extensão (CARRY-LE-ROUET, 2019) e que pode ser visitada em sua totalidade a pé, sobretudo no período festivo da *Oursinade*. Esta orla se subdivide em três espaços distintos: a praça central *Place Jean-Jaurès*; o cais ou *Quai* chamado *Professeur Vayssieres* localizado à extrema esquerda da orla; e, finalmente, o cais *Quai P. Malleville* à extrema direita (figura 11). Cada um destes três espaços exerce um papel diferenciado na festividade, com a disponibilização de equipamentos urbanos e infraestruturas específicos para atender à distintas necessidades dos participantes da *Fête de l'Oursinade*, como veremos na descrição a seguir.

Figura 11: Imagem panorâmica do porto de lazer de *Carry-le-Rouet* (legendas criadas por Juana Santos), indicando o espaço ocupado pela *Fête de l'Oursinade* (Bouches-du-Rhône, França).

Fonte: Foto de HÉDELIN, 2015.

Place Jean-Jaurès

A praça principal da comuna de *Carry-le-Rouet*, a *Place Jean-Jaurès*, localizada no centro do seu porto de lazer, assume um papel diferenciado durante este período festivo. Para além das tendas, ali costuma ser instalado um palco encarregado em manter o ambiente festivo com músicas predominantemente de estilo "pop" e atrações culturais como sorteios, entrevistas e apresentações de humoristas de *stand up*, de mágicos, entre outras animações. É possível observar algumas alterações na disposição da infraestrutura festiva de uma edição para a outra, como por exemplo a posição do palco da *Place Jean-Jaurès* que pode estar virado de costas para o mar, o que o protege do vento forte e frio com uma lona plástica ou virado para frente do porto, tendo vista para o mar.

Ao redor da praça, também costuma-se ter atrações para o público infantil, como um "pula-pula", um carrossel e vendedores de balões coloridos, além de uma fazendinha pedagógica que, nas edições acompanhadas pela pesquisa, foi instalada no estacionamento do *Cinema e Espaço*

Cultural Fernandel. Também podem ser observadas outras atividades culturais como exposição de carros antigos ao ar livre e exposição de pinturas na galeria de arte local. Tais atividades podem ser entendidas como iniciativas de pequenos comerciantes e artistas locais que, por sua vez, contam com o apoio da administração pública local, com o intuito final de atrair mais visitantes.

Não é por acaso que o pequeno palco desta festividade ocupa a praça central, pois é possível observar que as praças são espaços públicos com vocação para receber as manifestações das demandas (sejam elas culturais, políticas ou sociais) de determinados grupos humanos. As praças públicas também costumam ser planejadas e construídas para facilitar o controle social de tais manifestações, já que podem concentrar tais grupos num determinado ponto da cidade. E este é o caso de *Carry-le-Rouet*, pois sua praça localizada na parte central de seu porto de lazer é, por excelência, o palco de eventos e de encontros da comunidade local. Junto com estas manifestações culturais e políticas, é na praça de *Carry-le-Rouet* que se encena os laços de sociabilidade da comunidade local.

Quai Professeur Vayssieres

Da praça às tendas, observa-se que as categorias dos produtos vendidos variam de acordo com o cais ocupado, como se as ruas assumissem temáticas específicas. Da esplanada central até o *Quai Professeur Vayssieres*, os produtos à venda são realmente os mais diversos possíveis, tais como: bolsas, lenços, echarpes, chapéus, boinas, sabonetes, perfumes, incensos, produtos exotéricos, facas artesanais, móveis de madeira, mesas retráteis, DVDs, entre outros. Neste cais, também eram vendidos produtos alimentícios, como: queijos artesanais, azeitonas de diversos tipos e cores, pães e bolos artesanais, geleias e doces caseiros feitos com nozes e frutas variadas da estação. Neste lado do cais, a rua estava fechada para passagem de carros e as tendas se localizavam dos dois lados da calçada (como é possível ver na figura 12), formando um corredor irregular.

Figura 12: Tendas no *Quai Professeur Vayssieres* em *Carry-le-Rouet* (Bouches-du-Rhône, França).
Fonte: Foto de Franky'mages-Photographies, 2015.

O exercício de observação científica focado nas tendas se fez essencial para a compreensão da estrutura e da dinâmica da *Fête de l'Oursinade* francesa. Verificou-se, por exemplo, que a presença destes produtos diversos supracitados — aparentemente sem vínculo direto com a celebração dos ouriços-do-mar — vem se dando também pela necessidade de amenizar a pressão exercida sobre o animal marinho que é o objeto focal e o principal produto desta festividade. E foi por esta razão que a festa ganhou o termo *coquillage* em seu título dos últimos anos, sempre visando a ampliação dos produtos à venda.

Outra explicação para a presença destes produtos variados é mais evidente: a visível oportunidade comercial gerada pela considerável circulação dos visitantes da *Fête de l'Oursinade*. Aqui, lembra-se que as festas são capazes de quebrar a rotina e de modificar a paisagem local, com suas respectivas produções culturais (como músicas, danças e apresentações) e com o aumento momentâneo da população circulante no local. Mas as festas também são impulsionadoras da economia local e regional de diversas maneiras, desde o momento da captação de recursos financeiros durante seus intensos preparativos até os festejos em si, através da presença de barraquinhas e de feiras locais.

Mesmo que originalmente a *Oursinade* venha de tradições familiares ou de celebrações de comunidades de pescadores artesanais de *Carry-le-Rouet*, atualmente, ela pode ser considerada

como um verdadeiro festival gastronômico que movimenta a economia regional. Este seu papel econômico é acentuado pelo fato de que *Carry-le-Rouet* é considerada uma comuna com vocação para zona residencial e com um percentual significativo de sua população economicamente ativa trabalhando em outras cidades.

Quai P. Malleville

Finalmente, chega-se ao *Quai P. Malleville*, que normalmente é um estacionamento público, mas que durante a *Fête de l'Oursinade* é ocupado, principalmente, pelas tendas de frutos do mar. Os produtos podem variar entre os pratos frescos e crus; e os alimentos cozidos e pratos quentes, tais como: ostras e ouriços-do-mar frescos, pratos com lulas, pratos com *escargot* do rio e do mar, pratos com camarões, sardinhas fritas, *paellas*; massas com frutos do mar; sopas de peixe, além dos tradicionais mexilhões com batatas fritas. Na pesquisa de campo de 2015, uma das tendas se destacou pela venda de "cestinhas" de frutos do mar (contendo ouriços-do-mar, ostras, camarões e mexilhões) embaladas com papel celofane e que gerou uma fila de espera de, em média, uma hora. As tendas especializadas em ouriços-do-mar costumam vende-los unidade ou por dúzia — por exemplo, uma dúzia de ouriços-do-mar por 9 € no ano de 2015 — servidos com fatias de limão siciliano. Outras tendas se dedicam a venda de vinhos da região, especialmente vinho branco e *rosé*. No entanto, qualquer que fosse a preferência do freguês, todos os produtos vendidos para degustação foram servidos em pratos e demais utensílios descartáveis, o que pode indicar um caráter mais popular da festividade em questão, bem como mais degradador ao meio ambiente.

Tradicionalmente, é instalada pela administração pública de *Carry-le-Rouet,* na extrema direita do *Quai P. Malleville*, uma estrutura de piquenique ao ar livre (figura 13), criando um ambiente aconchegante onde a maioria dos visitantes pode se acomodar confortavelmente. Assim, entre as tendas e a pequena praia de *Carry-le-Rouet*, foram disponibilizadas 4 (quatro) fileiras de mesas e longos bancos padronizados de madeira, totalizando 70 (setenta) mesas e 140 (cento e quarenta) bancos, com adesivos sugerindo educadamente que estes equipamentos urbanos fossem mantidos limpos por seus usuários. A disposição de tais equipamentos podem variar a cada ano.

Figura 13: A) Estrutura de piquenique com mesas e bancos antes da *Fête de l'Oursinade* na edição de 2015; e B) estrutura de piquenique ocupada pelo público durante a *Oursinade* no *Quai P. Malleville* em *Carry-le-Rouet* (Bouches-du-Rhône, França).

Fonte: Fotos de Noel Lapa em 08 de fevereiro de 2015.

Na área destas mesas disponibilizadas pela administração pública de *Carry-le-Rouet*, é possível observar como os visitantes se preparam para um dia de piquenique na França. Para além dos pratos comprados na hora, as mesas ficam sortidas com cestinhas, sacolas, caixas ou bolsas térmicas com verdadeiros *kits* piquenique completos. A maioria dos visitantes trazem seus próprios pratos, talheres e copos de plástico, guardanapos e taças de plástico ou de vidro para a degustação do vinho. Alguns visitantes se diferenciam, forrando as mesas, as rochas ou o chão da areia da praia com suas toalhas quadriculadas, típicas de piquenique. Alguns visitantes também preferem trazer seus próprios pães do tipo baguete e seu vinho de sua preferência.

Mas nem todos os visitantes disputam um lugar nestas mesas disponibilizadas especialmente para a prática da degustação de frutos do mar. Os visitantes expandem o território da festa quando ficam igualmente à vontade ao se sentar na beira da orla — ou seja, na calçada do porto de lazer de *Carry-le-Rouet* —, degustando seus pratos de frutos do mar, com uma garrafa de vinho de sua preferência. Outros grupos também podem ser encontrados, com ou sem toalhas, ao longo do dique de rochas que divide, de um lado, as mesas do espaço asfaltado e, do outro, a praia e a trilha nas falésias históricas de *Carry-le-Rouet*. Por fim, ao longo deste dia festivo, outros tantos grupos revelam sua preferência pela simplicidade do contato direto com o ambiente natural — proporcionado pela pequena beira-mar de cascalho à disposição da praia de *Carry-le-Rouet*, que contrasta com todo o restante da orla que foi asfaltada em função do porto de lazer. Portanto, como

diriam os próprios franceses, "*à mesa ou no piquenique selvagem no cais, cada um se diverte*" [115] (MONOT, 2011, p. 21).

O evento também atrai os visitantes que preferem fazer esta degustação nos restaurantes mais concentrados entre o *Quai Professeur Vayssieres* e a parte central da orla, a maioria com vista para simpático porto de lazer de *Carry-le-Rouet*. Estes restaurantes se constituem como um outro tipo de território ocupado pela festividade, já que são espaços fechados e privados, mas são espaços gastronômicos por excelência e exploram outras formas culinárias de se preparar os ouriços-do-mar e frutos do mar, focando mais na experiência degustativa.

É tempo de Festa!

Oficialmente, a *Fête de l'Oursinade* tem sua abertura marcada para às 10h e seu fechamento para às 17h. Mas toda festividade tem um momento dedicado aos seus preparativos e em *Carry-le-Rouet* isso fica evidente com a presença de seus organizadores e dos comerciantes que se dedicam a montar as estruturas das tendas e do palco antes do horário da abertura da festividade. Já o horário de fechamento do festival pode ser flexibilizado de acordo com mudanças meteorológicas, com o movimento muito baixo do público ou com o término dos produtos à venda.

Após o anúncio de sua abertura no palco central, disponibiliza-se, como parte da programação oficial do evento, uma mesa onde se concentravam algumas pessoas ligadas à administração pública local que oferecem café gratuitamente ao público presente. Esta maneira de fazer a abertura do evento pode ser considerada tanto como um momento de boas-vindas aos visitantes, quanto de aproximação e interação dos gestores para com a população local. Também fez parte da programação oficial da abertura do evento, a limpeza da praia de *Carry-le-Rouet* promovida pela municipalidade no dia 08 de fevereiro de 2015. No trecho entre o dique de pedras e sua pequena praia, havia um grupo de voluntários vestidos com coletes azuis padronizados, contando com uma pequena estrutura de mesa e de cadeiras com água e café (figura 14). Com sacos de lixo preto em uma das mãos e uma longa pinça na outra, o grupo coletava o lixo encontrado entre os cascalhos da praia e as grandes pedras do dique. Esta atividade pode ser

[115] « *Attablé ou en pique-nique sauvage sur la jetée, chacun se régale* » (MONOT, 2011, p. 21).

interpretada como parte dos preparativos da festa para receber bem os turistas, mas também pode ser entendida como uma forma de educação ambiental.

Figura 14: A*)* Imagem da campanha de limpeza da praia; e B*)* a *Oursinade* entre amigos e familiares na praia de *Carry-le-Rouet* (Bouches-du-Rhône, França).

Fonte: Fotos de Juana Santos em 08 de fevereiro de 2015

Segundo a observação de campo, até 11h da manhã predominava a presença do público composto por grupos e indivíduos de visitantes, majoritariamente, de idade mais avançada. Só a partir deste horário, começam a chegar o público mais jovem e as famílias com filhos pequenos, que, por sua vez, eram distraídos com brinquedos nas mesas até a chegada da comida. De toda forma, os visitantes são, visivelmente, mais numerosos durante o período das 11h às 15h, quando as mesas do *Quai P. Malleville* se encontram sempre cheias e concorridas. Como consequência, a partir das 13h, algumas tendas podem apresentar escassez de alguns produtos, mas os vendedores abordados pela pesquisa afirmaram que seus fornecedores iriam fazer novas entregas de produtos frescos e que a *Fête de l'Oursinade* iria continuar até o final do dia.

Antes do horário de maior movimento, os visitantes costumam comprar primeiro os produtos e depois se instalam nas mesas. Mas durante o período com maior público, eles começam a se dividir entre os que guardam o lugar na mesa que organizam a pequena estrutura lazer gastronômico; e os que compram os itens a serem consumidos por cada um dos grupos. Enquanto alguns tomam mais tempo à mesa comendo, conversando e mesmo tocando violão, outros não demoravam à mesa, o que tornava o movimento de pessoas um tanto frenético e constante. Terminado o deleite da gastronomia marinha e o momento de convivialidade, os visitantes da *Fête de l'Oursinade* costumam recolher tudo, ou seja, guardam seus pertences e descartam os resíduos diretamente nas lixeiras disponibilizadas pela gestão pública.

Quanto à seleção e o recolhimento dos resíduos sólidos, os comerciantes das tendas declararam que fazem a separação dos resíduos de frutos do mar, especialmente as conchas das ostras e dos mexilhões e as carcaças dos ouriços-do-mar para o recolhimento feito pela comuna no final de cada dia festivo. Já os visitantes da festa utilizam os dois grandes *containers* localizados ao lado das mesas, onde os descartáveis e os resíduos orgânicos eram colocados todos juntos. Mas, pôde-se observar também a existência de lixeiras públicas fechadas e outras exclusivas para o vidro, sobretudo para as garrafas de vinho descartadas. Outra estrutura disponibilizada pela comuna são os quatro banheiros químicos públicos.

Já em relação aos horários e ao período do ano, é interessante lembrar que as *Fêtes de l'Oursinade* costumam acontecer entre os meses de janeiro e março, o que, em se tratando do Hemisfério Norte, quer dizer que estas festividades são realizadas em pleno inverno, sendo fevereiro — o mês em que ela ocorre de *Carry-le-Rouet* —, um dos meses mais frios do ano. E mesmo que o sul da França seja considerado mais ensolarado e quente em relação ao restante do país, as temperaturas chegam, aproximadamente, a 0º C neste período do ano em *Carry-le-Rouet*. Assim, se por um lado, o fato da *Fête de l'Oursinade* se realizar aos domingos facilita a presença dos visitantes, por outro, o fato dela se realizar no mês de fevereiro, em pleno inverno europeu, a torna susceptível às variações meteorológicas.

Logo, o aspecto meteorológico merece algum destaque no relato etnográfico, já que ele exerce uma influência direta numa festividade gastronômica que é celebrada à céu aberto e durante a estação fria do ano. A pesquisa de campo observou, por exemplo, a ocorrência de vento forte e frio, fenômeno conhecido como *Mistral*, aproximadamente às 14h do dia 08 de fevereiro de 2015, quando algumas estruturas de tendas e alguns produtos foram derrubados e uma parte do público presente e de comerciantes se retiraram, encerrando as atividades festivas antes do horário previsto. Outros fenômenos meteorológicos, como chuvas ou mesmo neve, podem ocorrer neste período causando adiamentos ou cancelamentos nos dias da festa, como aconteceu com a transferência do dia 15 para o dia 22 de fevereiro deste mesmo ano. Depois destes eventos meteorológicos (tais como ventos fortes, chuvas e neve durante a primeira semana de fevereiro de 2015), o último domingo de festival ocupou um cais a menos e houve uma visível redução do público visitante.

Por fim, aqui é possível observar a temporalidade festiva da *Fête de l'Oursinade*, temporalidade que exerce um relevante papel numa festividade que celebra a temporada de coleta

de ouriços-do-mar, mas também pela *Fête de l'Oursinade* fazer uma demarcação entre o tempo rotineiro e festivo, que é dividido por uma linha tênue ou mesmo dialética, pois a festa tem o potencial de penetrar no cotidiano anterior e posterior a sua catarse. Segundo Canclini (1983), a festa rompe com a rotina e consagra um determinado tempo de celebração, e só pode ser realizada a partir de práticas integradas ao cotidiano daqueles que estão envolvidos com ela.

Quem faz a Festa?

Quanto à formação da coletividade festiva, a pesquisa pôde identificar diferentes atores sociais envolvidos na *Fête de l'Oursinade*, tais como a gestão pública da municipalidade de *Carry-le-Rouet*; os restaurantes locais, sobretudos aqueles instalados próximo ao porto de lazer; os vendedores de produtos artesanais da região e os vendedores de produtos alimentícios, especialmente de frutos do mar; os visitantes e os apreciadores da *Fête de l'Oursinade*; e, finalmente, os pescadores. Cada um desses atores exerce um papel específico de acordo com interesses próprios que se transformam em interesses coletivos uma vez que a festividade toma sua forma social. Em outras palavras, esses atores chegam na *Fête de l' Oursinade* carregando seus interesses pessoais, mas, uma vez que entram no "jogo festivo", fluem de acordo com os movimentos do encontro com o outro.

Os gestores públicos da municipalidade de *Carry-le-Rouet*, por exemplo, cuidam dos preparativos com reuniões sobre a organização e a divulgação do evento; alugam e organizam o espaço público da municipalidade que será ocupado pelas tendas; selecionam e organizam as atrações culturais; instalam e monitoram equipamentos públicos específicos para a festividade, tais como as mesas de piquenique no *Quai P. Malleville*; criam e executam ações de educação ambiental; fazem o recolhimento e a seleção dos resíduos sólidos gerados pela festa; e monitoram a meteorologia para eventuais adiamento ou cancelamento do evento. Assim, a *Fête de l'Oursinade* permite que os gestores públicos da comuna de *Carry-le-Rouet* exerçam seu papel através da mobilização cultural e econômica.

Já aqueles que são proprietários ou que trabalham nos restaurantes locais se dedicam a preparar os pratos típicos da culinária local e receber bem os comensais atraídos pela *Fête de l'Oursinade*. Além dos preparativos da véspera como a compra de ingredientes, seus funcionários

podem ser vistos preparando os produtos frescos — por exemplo, abrindo os ouriços-do-mar — nas calçadas do *Quai Professeur Vayssieres*. Durante toda a *Fête de l'Oursinade*, estes restaurantes anunciaram o "menu do dia" em seus painéis, tendo o ouriço-do-mar como atrativo principal. Estes atores garantem a coexistência deste espaço gastronômico por excelência com os espaços públicos e a céu aberto consagrados à comensalidade da *Fête de l'Oursinade*, para aqueles que preferem uma forma mais convencional de degustação. Os restaurantes também exploram outros preparos culinários diferentes daqueles oferecidos pelas tendas de produtos alimentícios.

Segundo a pesquisa de campo, o perfil dos vendedores das tendas era bem diversificado. Enquanto uns eram artesãos, produtores, coletores ou pescadores, outros declararam que se dedicavam exclusivamente às atividades de comercialização destes produtos. Também foi observada a predominância de negócios familiares, uma vez que muitos vendedores abordados eram casais que produziam e vendiam juntos em feiras de rua (nos *marchés,* em francês), em diferentes municipalidades da região. Com raríssimas exceções, os entrevistados não eram de *Carry-le-Rouet* e sim de municipalidades próximas, que participavam da *Fête de l'Oursinade* motivados pela lucratividade gerada pela festividade.

Nas tendas de produtos alimentícios, é possível observar uma determinada divisão de trabalho, sobretudo no que concerne àquelas tendas dedicadas aos frutos do mar. Assim, uns se concentram na parte da comercialização dos produtos, enquanto outros, geralmente portando aventais e luvas, abrem os ouriços-do-mar e as ostras, por exemplo, e preparam os pratos em geral. Percebe-se que esta divisão de trabalho se constitui como uma tendência, sem nenhuma regra ou restrição explícita relacionada às questões de gênero ou etárias, pois estes papéis podem ser facilmente invertidos de acordo com o ritmo das vendas. Assim, os vendedores das tendas, de uma maneira geral, ocupam a orla do porto de lazer de *Carry-le-Rouet* e fazem circular os produtos, na sua maioria artesanais, que são consumidos na festividade, enquanto os vendedores de frutos do mar garantem a comensalidade de um item específico proposta pela festividade: a do ouriço-do-mar.

Segundo a observação da pesquisa, o perfil dos visitantes da *Fête de l'Oursinade* é majoritariamente de nacionalidade francesa, composto por famílias com crianças pequenas, casais e grupos de idosos, alguns acompanhados de seus cães de estimação. Os numerosos visitantes se espalham por toda a orla, caminham pela praça e pelos dois cais, mas costumam se concentrar no

Quai P. Malleville, espaço consagrado aos frutos do mar, onde se aglomeram nas tendas ou se sentam para degustar os frutos do mar sob o sol do litoral do mediterrâneo. Assim, os visitantes movimentam tanto as ruas, modificando momentaneamente a paisagem, quanto a economia local de *Carry-le-Rouet*. Estes atores saem em busca desta simpática orla mediterrânea com o intuito de desfrutar dos elementos da natureza (tais como os frutos do mar, o vinho e o sol, segundo o depoimento de um dos entrevistados) e de realizar uma atividade ao ar livre, que por sua vez quebra o hábito rotineiro do inverno de se recolher em ambientes fechados.

Pode-se dizer que estes atores, sobretudo os visitantes da *Fête de l'Oursinade,* de uma forma ou de outra, procuram romper com sua rotina habitual. Isto se dá porque, segundo Blass (2004, p. 136), "*as manifestações festivas supõem, contudo, uma certa ruptura do cotidiano de vida e de trabalho na medida em que as práticas de trabalho são interrompidas*". Esta mesma autora acrescenta que, nestes eventos, uma série de hábitos e de comportamentos são adotados especialmente para estas ocasiões, incluindo o preparo de comidas especiais.

Outro papel exercido por estes atores, de uma maneira geral, é a efetiva ocupação física e simbolicamente do espaço público em questão. Se lembrarmos da concepção de *territorialidade* enquanto o esforço coletivo de um grupo social para ocupar, usar, controlar e se identificar com uma parcela específica de seu ambiente biofísico, convertendo-a, assim, em seu "território" (LITTLE, 2002), pode-se afirmar que existe um conjunto de atores sociais que delimita, mesmo que temporariamente, uma territorialidade da *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet*. Pode-se dizer também que, de uma maneira geral, esta festividade tem um potencial carácter democratizante, uma vez que a estrutura de piquenique está disposta ao ar livre e em vias públicas, o que não significa que este processo de apropriação e de identidade com o espaço biofísico se dará da mesma forma para todos os atores sociais presentes na festividade.

Portanto, estes atores não exercem apenas papéis isolados e movidos por interesses pessoais, mas exercem papéis coletivos. E é através de festividades como a *Fête de l'Oursinade* que estes atores sociais constituem uma coletividade, mesmo que momentânea, e reinventam as relações sociais estabelecidas entre si e com um determinado espaço biofísico, neste caso com o porto de lazer de *Carry-le-Rouet*. Para o entendimento deste movimento dialético entre o indivíduo e o coletivo apresentado na *Fête de l'Oursinade*, é preciso olhar para algumas categorias teórico-conceituais tais como a sociabilidade e a convivialidade. Portanto, toda a descrição da *Fête de*

l'Oursinade de *Carry-le-Rouet* se constituir tanto como um registro etnográfico desta manifestação do patrimônio da cultura local quanto como uma base para uma análise de seu contexto e, sobretudo, da relação entre a cultura e a natureza estudada neste trabalho.

As técnicas de coleta de ouriços-do-mar

Uma vez que o texto se debruçou sobre o relato descritivo da *Fête de l'Oursinade*, sobre seu roteiro, seus participantes, sua espacialidade e sua temporalidade, agora o texto se dedica a descrição das técnicas de coleta de ouriços-do-mar. Vale ressaltar que esta etapa não foi acompanhada pelo trabalho de campo desta pesquisa e é descrita com base numa pesquisa de dados secundários.

Uma das formas milenares de interação do ser humano com a natureza se dá através da pesca e da caça. É interessante observar que, ao longo do tempo, estas interações foram tomando formas culturais a partir das identidades de cada grupo envolvido, mas que ambas estão intrinsicamente vinculadas às necessidades fisiológicas humanas, destacadamente a necessidade de se alimentar. Assim, a pesca é uma atividade milenar que estabelece uma estreita relação entre os seres humanos e o mar, que muitas vezes se dá através de conhecimentos tradicionais (*savoir-faire*) passados de geração a geração — apesar do crescimento da indústria de pesca — e cuja finalidade é a satisfação de uma necessidade primordial para sua própria sobrevivência.

Como é inevitável o emaranhado entre a cultura e a natureza, é interessante observar que o mar, ao longo da história, se tornou um terreno fértil para produções de superstições e do imaginário coletivo, que tanto pode ser uma fonte de cura e de subsistência quanto pode produzir imagens destrutivas, naufragando embarcações ou mesmo abrigando monstros nos confins do fim do mundo no imaginário popular. Este mundo submerso tem sido ameaçado pelos excessos praticados nesta relação, por se basearem na ambição e na enganosa impressão de que os recursos marinhos são infinitos. Como contraponto, a natureza vem dando muitas demonstrações de regeneração e de resiliência ao reestabelecer seu próprio equilíbrio, dando o exemplo no qual deveríamos nos inspirar. E cabe à humanidade, diante dos irrefutáveis impactos ambientais, encontrar uma forma de relação com a natureza em que seu uso e sua proteção não sejam incompatíveis.

> ao proteger a enseada que abriga os viveiros de peixes, protegemos também os pescadores artesanais, que por sua vez preservam a autenticidade do porto com seus barcos coloridos, capazes de atrair turistas conquistados pela beleza do local ou pelo sabor de peixe da famosa enseada.[116] (RICARD, 2011, p. 9).

Assim, a pesca artesanal e de pequena escala — como costumava ser praticada pelos nossos antepassados ou como ainda é praticada por algumas populações tradicionais — deve ser considerada um patrimônio cultural de grande valor simbólico, pois, além de garantir a subsistência de boa parte da população humana, ela também é um registro vivo sobre uma relação mais harmoniosa entre o ser humano e a natureza.

Segundo Régis (1987), a pesca de ouriços-do-mar no Mar Mediterrâneo é praticada desde a pré-história, ganhando visibilidade durante a Antiguidade quando este representante da fauna marinha era um item apreciado pelos romanos, apreciação que persiste ainda na atualidade. Unidos pela mesma paixão pela pesca de ouriços-do-mar, os pescadores da atualidade se diferem dos antigos quanto às técnicas de coleta.

> Nas nossas margens "azuréens" [ou seja, referente à costa d'Azur], há mais de duzentos anos, a pesca do ouriço-do-mar é praticada tradicionalmente a partir do barco. Para isso, nossos ancestrais desenvolveram vários truques de pesca, passadas de geração em geração. Hoje, alguns sobreviventes de tempos heroicos ainda usam essas técnicas antiga.[117] (MONOT, 2011, p. 13).

Na atualidade, a maioria dos pescadores profissionais de ouriços-do-mar (os *oursiniers*) — *métier* em que as técnicas tradicionais costumam ser passadas de uma geração a outra — busca se organiza em sindicatos pertencentes a esta categoria profissional. Estes profissionais buscam por técnicas cada vez mais eficazes e, dependendo da legislação ambiental aplicada na zona costeira em questão, podem fazer uso de alguns instrumentais, tais como facas curtas, anzóis, ganchos, *gangui* ou a chamada em francês *radasse.* Esta última se refere a pesca de arrasto como é conhecida no Brasil, que se constitui, segundo Monot (2011), num grande aglomerado de pequenas redes velhas e reaproveitadas que são posicionadas na parte de trás das embarcações, servindo para arrastar os fundos marinhos, coletando grandes quantidades de ouriços-do-mar. Esta técnica de

[116] « *[...] en protégeant la crique qui abrite les nurseries de poissons, on protège aussi les pêcheurs aux petits métiers, qui à leur tour préservent l'authenticité du port avec leurs bateuax hauts en couleurs, propres à attirer les touristes conquis par la beauté du site ou la saveur des poissons de fameuse crique*. » (RICARD, 2011, p. 9).
[117] « *Sur nos rivages azuréens, voilà plus de deux cents ans que l'on pratique la pêche traditionnelle de l'oursin à partir du bateau. Pour se faire, nos anciens avaient mis au point différentes astuces de pêche, transmises au travers des générations successives. De nos jours, quelques rescapés des temps héroïques utilisent encore ces vieilles techniques.* » (MONOT, 2011, p. 13).

pesca tem um efeito devastador não só nas populações de ouriços-do-mar, mas no ambiente marinho como um todo e, por causa disso, foi proibida[118]. Seu impacto ambiental é muito maior, por exemplo, do que a pesca de ouriços-do-mar feita com a técnica de mergulho autônomo com o auxílio de cilindros de oxigênio, a qual, segundo Monot (2011) ainda é permitida em algumas regiões costeiras, como a de *Marseille*.

Na região costeira mediterrânea em estudo, os pescadores costumam coletar os ouriços-do-mar à mão, com auxílio de uma faca curta ou de ferramentas de pesca como a que é conhecida como *crampe* (em francês), que é uma espécie de garfo ou gancho de ferro cujos dois dentes são perpendiculares a um cabo longo (figura 15)[119]. No território francês, também é possível observar o uso de *grappe* (ferramenta que possui um cabo longo de 5 a 6 m de cumprimento e que era mais usada por pescadores de antigamente) ou o uso de *grappette* (ferramenta com um cabo mais curto e que é mais usada por pescadores na atualidade), ambas possuem um gancho com três pontas que serve para deslocar os ouriços-do-mar que estão fixados nos fundos marinhos, bem como para medir sua dimensão corporal pela distância entre os ganchos desta ferramenta de pesca, lembrando que o limite comercializável que é de mais de 5 cm de diâmetro[120] (figura 15).

[118] A técnica de *radasse* é descrita em dois trechos do texto de Monot, 2011 : « '*Avec les morceaux de vieux filets dont on ne se servait plus, on confectionnait la radasse, ce filet attaché à une grosse chaîne' déclaration de Joseph Ferrua, dit Zézé, ancien pêcheur professionnel à la retraite* » (MONOT, 2011, p. 13) ; « *Il utilisait également la radasse, ce vieux filet qui servait à arracher les échinodermes sur les fonds rocheux, en le traînant derrière la barque. Cette pêche a été interdite pour son côté dévastateur, certainement moins systématique que la récolte en bouteilles.* » (MONOT, 2011, p.21).

[119] A descrição da ferramenta conhecida como *crampe* foi consultada em duas fontes bibliográficas: « *Avec un instrument appellé crampe, espéce de fourche de fer dont les fourchons font perpendiculaires à un long manche* » (LACOMBE, 1795, p. 220) ; « […] la crampe, un crochet double au bout d'une longue perche » (MONOT, 2011, p. 13).

[120] « *Les oursiniers travaillent en scaphandre et collectent les oursins à l'aide d'une 'grappe', une sorte de crochet à trois branches qui sert à décoller et à calibrer les oursin (taille marchande fixée à 5cm de diamètre sans les piquants).* » (FONDATION OCÉONOGRAPHIQUE PAUL RICARD, 1988, p.4).

Figura 15: A) Mergulhador e coletor de ouriços-do-mar na imagem intitulada "Emergindo em apneia. Nas mãos, uma bolsa e uma grappette (gancho)", cujo título original em francês é "*Remontée en apnée. À la main, sac et grappette (crochet)*"; e B) intrumento e embarcação de pesca de ouriços-do-mar utilizado na França na imagem intitulada "A crampe e o barco" ou "*La crampe et le pointu*"[121], no título original em francês).
Fonte : Imagens extraídas de Monot (2011, p. 13 e 14).

Pode-se observar na figura acima que os pescadores podem utilizar uma bolsa trançada — chamada em francês de *monaguette* (Fondation Océonographique Paul Ricard, 1988) — para guardar os ouriços-do-mar coletados e um cinto de lastro que auxilia no mergulho. Antigamente, os pescadores costumavam fazer a pesca de ouriços-do-mar através do mergulho subaquático (também conhecido como mergulho autônomo) com auxílio de cilindro de oxigênio, mas atualmente existe uma legislação ambiental que só permite a pesca de ouriços-do-mar a pé ou em mergulho submarino em apneia nas regiões costeiras de Alpes Maritimes, do Var e do Bouches-du-Rhône. Porém, a pesca profissional de ouriços-do-mar em mergulho autônomo ainda é autorizada em regiões como a de *Marseille*, o que, por um lado, é menos devastadora do que o método *radasse* ou pesca de arrasto, mas, por outro, é mais prejudicial do que aquela pesca realizada com mergulho em apneia, como ocorre nas regiões Alpes Maritimes, Var e Bouches-du-Rhône (Monot, 2011).

[121] « Pointu » (em francês) é um dos nomes dados a embarcações tradicionais de pesca feitas em madeira na região mediterrânea entre os Alpes-Maritimes e Var, que também pode ser chamado de "Barquette marseillaise" ou "Bette". "Pointu" se refere a forma pontuda de sua popa e é um dos tipos de embarcação que pode ser utilizada na pesca de ouriços-do-mar, sobretudo por pescadores mais antigos.

Assim, os pescadores desta região costumam usar roupas de mergulho de neoprene (que os protege do frio), máscaras de mergulho, snorkels, barbatanas, equipamentos que auxiliam na prática de mergulho e que contribuem para a maior velocidade e o melhor desempenho da pesca submarina. Uma outra ferramenta utilizada pelos pescadores locais é a chamada *lunette de calfat* (em francês) também conhecida por aquascópio ou batiscópio, que consiste num instrumento óptico aquático em formato de cone ou cilindro fechado com vidro na superfície inferior, que facilita a visualização dos fundos marinhos vistos à partir da superfície, (figura 16). Antigamente, os pescadores utilizavam baldes com vidro nos fundos ou jogavam algum tipo de óleo (como o óleo de amendoim) na superfície marinha em volta da embarcação para facilitar a visualização dos fundos marinhos (Monot, 2011)[122]. Atualmente, os pescadores buscam observar a previsão do tempo e os movimentos das correntes marinhas, para decidir qual é a melhor localização para a prática da pesca — o que pode ser considerado como um conhecimento tradicional fortemente vinculado à natureza. Esta observação das correntes marinhas é muito importante, uma vez que as correntes podem impulsionar a desova dos ouriços-do-mar ou de outros gêneros da fauna marinha. Depois da realização da pesca, os pescadores podem cortar os espinhos mais longos de algumas espécimes de ouriços-do-mar para evitar eventuais lesões (Dupuy de la Grandrive, 2019) e quando os pescadores e suas equipes alcançam a quantidade almejada de ouriços-do-mar, inicia-se uma corrida entre os pescadores concorrentes até os compradores de ouriços-do-mar.

[122] « *On utilisait un carreau, un seau vitré pour voir les fonds ou de l'huile que l'on répandait en surface. Quelques gouttes d'arachide qui se dispersaient sur un rayon de trois ou quatre mètres autour de la barque. L'huile aplanit la mer et permet de voir le fond* » (MONOT, 2011, p. 13).

Figura 16: Imagem intitulada "Utilização da « *lunette de calfat* » [aquascópio ou batiscópio] do barco para visualizar os bancos de ouriços-do-mar e os capturarem com a *crampe*", sob o título original em francês, *"Utilisation de la lunette de calfat de la barque pour repérer les bancs d'oursins et les prendre à la crampe. Ici, Aldo, équipier d'Alain Soli."*.
Fonte : Imagens extraídas de Monot (2011, p. 15).

Com algumas exceções criadas por decretos locais, a pesca do ouriço-do-mar é autorizada no período entre o dia 1º de setembro e 30 de abril, respeitando o período dos meses sem "R" (ou seja, maio, junho, julho e agosto) e o quantitativo de espécimes coletadas pode ser de até quatro dúzias com o tamanho mínimo é de 5 cm do endoesqueleto (sem contar os espinhos). Segundo Régis (1987), a maior parte da produção nacional de ouriços-do-mar da década de 1980 vinha da região costeira do Mar Mediterrâneo, especialmente da Côte d'Azur e da Provence Ocidental, sendo esta última a mais densa. Mas este quadro mudou e, segundo Monot (2011, p. 18), "*o consumo francês é de 800 toneladas por ano. As 350 toneladas importadas anualmente de Espanha e Portugal completam a produção nacional, que se situa na ordem das 450 a 500 toneladas.*"[123].

Os ouriços-do-mar são consumidos frescos e crus nas *Fêtes de l'Oursinade*, requerendo técnicas de preparo simples e rápida, que consiste em abri-los e conservá-los frescos. Para verificar se os ouriços-do-mar estão frescos e adequados para o consumo humano é preciso observar a

[123] « *La consommation française est de 800 tonnes par an. Les 350 tonnes importées, chaque année, d'Espagne et du Portugal complètent la production nationale qui est de l'ordre de 450 à 500 tonnes*. » (MONOT, 2011, p. 18).

posição dos espinhos — que não devem estar caídos — e as gônadas — que devem apresentar um aspecto granulado, semelhante a língua humana. Quanto às técnicas de abertura dos ouriços-do-mar, costuma-se fazer um corte de um terço de seu corpo a partir da cavidade oral, com auxílio de uma tesoura ou de um alicate especial chamado de *goulindion* pelos pescadores da região mediterrânea ou *gulinaghju* pelos pescadores da Córsega (Dupuy de la Grandrive, 2019). Depois de abertos, os órgãos dos ouriços-do-mar são retirados e seus corpos são enxaguados com água do mar, deixando apenas suas gônadas fixadas em suas carapaças[124]. Apesar da existência de muitas receitas sofisticadas elaboradas por *chefs* de cozinha em restaurantes renomados, os ouriços-do-mar são consumidos crus em uma fatia de pão com algumas gotas de limão siciliano na *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet*, lembrando que os mais puristas os comem puros, sem acrescer o limão ou temperos.

> O caviar mediterrâneo parece carnudo e brilhante. Os puristas consomem puro, com uma fatia de pão bom, tomando as tiras com uma colher de chá. Você também pode decorar com gotas de limão que se mistura perfeitamente com a água do mar. Coral faz parte de vários pratos gourmet. *Brouillade*, omelete, *suflê*, *bouillabaisse* e *rouille* os recebem com alegria. [125] (MONOT, 2011, p. 20).

Segundo Monot (2011), no tempo do célebre morador de *Carry-le-Rouet*, o ator Fernandel, período que corresponde as décadas de 1930 e 1970, os ouriços-do-mar eram abundantes e maiores do que atualmente e as práticas de pesca eram mais apreciadas. "*Na época, este fruto-do-mar delicioso mal cabia na mão. Desapareceu também a « crampe » de cabo longo do vovô para capturar os ouriços-do-mar, um a um, no fundo do mar*." [126] (MONOT, 2011, p. 21). Estas palavras parecem apontar, nostalgicamente, não só para um tempo em que os ouriços-do-mar eram maiores e mais abundantes, mas nos indica que a prática desta pesca não estava restrita ao mundo dos pescadores profissionais, mas que também era praticada por amadores e que ela estava integrada às tradições familiares. Aliás, é tempo de reconhecer e de defender a pesca de ouriços-do-mar como patrimônio cultural.

> O que seria da cultura, da gastronomia e da arte de viver mediterrânea sem a pesca artesanal de tradição secular? […] Somos guardiões deste patrimônio comum.

124 « *Ouverts aux ciseaux, on les rince à l'eau de mer, dont on prend soin de recouvrir le corail au fond du test* » (MONOT, 2011, p. 20)

125 « *Le caviar de Méditerranée apparaît charnu et rougeoyant. Les puristes le consomment nature, avec une tranche de bon pain, en prélevant les lamelles à la petite cuillère. On peut aussi l'agrémenter d'un filet de citron qui se mélange suavement à l'eau de mer. Un régal ! Le corail se décline autour de plusieurs plats gourmands. Brouillade, omelette, soufflé, rouille de la bouillabaisse l'accueillent avec bonheur* » (MONOT, 2011, p. 20)

126 « *À l'époque, ce fruit délicieux tenait à peine dans la main. Finie aussi la crampe à long manche de grand papa pour capturer les oursins un à un sur le fond.* » (MONOT, 2011, p. 21).

> Devemos transmiti-la intacta às gerações futuras. O futuro das tradições da pesca passa pelo respeito e pela proteção do meio ambiente marinho, da adaptação da 'nobre arte' às novas contingências planetárias. Os abusos de ontem devem dar lugar a uma tomada de consciência e uma responsabilidade renovadas pela sobrevivência das espécies. […] Felizmente, a frota pesqueira mediterrânea é principalmente artesanal. Ela é composta por 80% de pequenas embarcações com menos de 12 metros de cumprimento.[127] (MONOT, 2011, p. 253).

O Autor segue dizendo que, à exceção de algumas técnicas e de alguns instrumentos de pesca — tal como o *gangui* que é uma pequena rede de arrasto que já foi legalmente banida por seu efeito devastador nos fundos marinhos —, muitas técnicas provenientes da pesca artesanal desta região são baseadas em métodos mais seletivos e mais respeitosos à fauna local. "*Não se deve duvidar do savoir-faire e da sabedoria dos pescadores meridionais. Eles foram os primeiros a criar, desde a Idade Média, uma instituição para regular a atividade: os prud'homies da pesca.*"[128] (MONOT, 2011, p. 253). A prática da pesca e a sobrevivência dos ouriços-do-mar não deveriam ser colocados como dois elementos inconciliáveis, mas sim como dois elementos interdependentes e interconectados. Somente quando a humanidade alcançar esta visão, ouriços-do-mar, pescadores e comensais poderão conviver sem conflitos dicotômicos. Mas estes métodos de pesca, formas de comensalidade e fenômenos de festividade não são os únicos possíveis e para entender as vidas possíveis que proliferam da diversidade de encontros entre humanos, ouriços-do-mar e paisagens, o capítulo seguinte irá descrever a Festa da Ouriçada da região costeira de Suape.

---

[127] « *Que seraient la culture, la gastronomie, l'art de vivre méditerranéens sans la pêche artisanale de tradition séculaire. […] Nous sommes dépositaires de ce patrimoine commun. Nous devons le transmettre intact aux générations futures. L'avenir des traditions de pêche passe par le respect et ça protection de l'environnement marin, l'adaptation du 'noble art' aux nouvelles contingences planétaires. Les abus d'hier doivent laisser place à une prise de conscience et une responsabilité renouvelée pour la survie des espèces. […] Fort heureusement, la flotte de pêche méditerranéennes est principalement artisanale. Elle est composée à 80% de petites embarcations de moins de 12 mètres*. » (MONOT, 2011, p. 253).

[128] « *Le savoir-faire et la sagesse des pêcheurs méridionaux ne doivent pas être mis en doute. Ils ont été les premiers à se doter, dès le Moyen Âge, d'une institution régulatrice de l'activité : les prud'homies de pêche*. » (MONOT, 2011, p. 253).

Capítulo 5: Da Santa, da terra e do mar: o mundo submerso da Festa da Ouriçada da Baía de Suape (Pernambuco, Brasil)

Esta parte da pesquisa é consagrada ao relato etnográfico da Festa da Ouriçada na Baía de Suape (PE, Brasil) através da descrição e da contextualização das complexas relações socioambientais encontradas no campo de pesquisa, segundo o recorte espacial e temporal predefinidos. Assim, este tópico da pesquisa busca esmiuçar a Festa da Ouriçada, que tem sua origem vinculada à Festa de Santa Luzia, ambas realizadas todos os anos no dia de 13 de dezembro, constituindo-se como manifestações da cultura e da religiosidade popular da comunidade de pescadores artesanais da Praia de Suape. Ao longo dos anos, estas festividades seguem resistindo ao tempo e às mudanças de conjunturas que as alteram sem as destruir.

O recorte temporal da pesquisa abrange os estudos realizados entre os anos de 2011 e 2017 da Festa da Ouriçada da Baía de Suape, partindo dos trabalhos de campo realizados no período da dissertação de mestrado da autora até àqueles referentes à pesquisa da presente tese de doutorado. Esta inclusão dos dados etnográficos da pesquisa anterior se deu pela observação de relevantes mudanças históricas na *praxis* da Festa da Ouriçada suapense, que não devem ser excluídas ou omitidas numa análise mais aprofundada sobre este campo de pesquisa.

Um dos elementos que se destaca no percurso histórico observado e analisado pela pesquisa etnográfica é a mudança dos atores da comunidade de Suape que assumem a liderança na organização da Festa da Ouriçada. Durante a primeira fase da pesquisa etnográfica realizada entre os anos de 2011 e 2013, constatou-se que a própria comunidade suapense considerava um grupo específico como o guardião da tradição da Ouriçada (o núcleo familiar da Sra. A. S. e do Sr. R. M. V. C.), que ganhou destaque nas visitas de "observação flutuante" e nas coletas de dados. Já durante a pesquisa do doutorado, mais especificamente a partir do ano de 2015, constatou-se que a Sra. A. S decidiu não realizar mais a festividade depois de 54 anos de dedicação à Ouriçada, alegando o cansaço pessoal, o alto custo dos preparativos, bem como o pouco reconhecimento e a falta de colaboração por parte da própria comunidade local. Assim, na pesquisa de campo de 2016, foram observados outros grupos que coletaram os ouriços-do-mar e prepararam o prato da ouriçada. Esta mudança refletiu diretamente no modo de servir esta

iguaria, já que nos anos anteriores ela era servida de uma forma solidária e comunitária aos participantes da festividade e, a partir de 2015, ela começou a ser comercializada.

Em termos estruturais, este capítulo está organizado em tópicos temáticos, iniciando-se pelo levantamento da hagiografia de Santa Luzia — Santa que deu origem a Festa da Ouriçada de Suape — , de suas representações iconográficas e simbólicas observadas em crenças, cultos e celebrações vinculadas a "Santa protetora dos olhos", criadas ao longo da história e em várias partes do mundo. Este levantamento busca compreender melhor o enlace que a comunidade de pescadores de Suape criou entre esta santidade e a Festa da Ouriçada, especialmente o que concerne ao estabelecimento da interdição da pesca e a sua respectiva substituição pela prática de coleta e de comensalidade do ouriço-do-mar, como um ato excepcional. Em seguida, o capítulo faz o relato etnográfico da manifestação cultural realizada todo dia 13 de dezembro pelos moradores de Suape, que está subdividida em duas festividades que, ao longo do tempo, vêm se distanciando cada vez mais: a Festa de Santa Luzia e, finalmente a Festa da Ouriçada.

A Festa que deu origem a Festa da Ouriçada de Suape

A Santa da Festa: a hagiografia de Santa Luzia

A história de Santa Lúcia (em latim, *Sanctae Luciae*), também conhecida como Santa Luzia não é baseada numa biografia com comprovação histórica, mas tem como única fonte sua hagiografia, composta por algumas narrativas que possuem lacunas e divergências, sem deixar claro o que é história e o que é conto popular. Sua hagiografia relata que Luzia nasceu na cidade de Siracusa, na Sicília, na Itália em 283 D. C. e era filha única de uma família nobre, muito rica e de formação cristã, tendo perdido seu pai aos cinco anos de idade. Luzia foi educada por sua mãe, Eutícia que, sofrendo de uma doença grave e com hemorragias incuráveis, ficou preocupada com o futuro da filha e decidiu prometer casá-la com um jovem de uma família igualmente rica e nobre, porém pagã, seguindo a tradição matrimonial da época na qual os casamentos eram arranjados segundo os interesses das famílias envolvidas. Mas ainda muito jovem, Luzia se tornou uma cristã fervorosa e piedosa, fez um voto de castidade perpétua e decidiu se consagrar a Cristo e, por isso, resistiu a ideia do casamento (Vatican News, 2020).

Em 301 D. C., Luzia e sua mãe decidiram fazer uma peregrinação até a cidade de Catânia para visitar o túmulo Santa Ágata, que, segundo suas narrativas hagiográficas, foi martirizada no ano de 250 D. C. por consagrar sua virgindade a Cristo. Durante a visita, Luzia pediu a cura de sua mãe e durante as orações feitas em frente ao túmulo Santa Ágata, Luzia teria sonhado com a Santa a quem era devota desde jovem. Santa Ágata teria lhe dito que a própria Luzia teria poderes para curar sua mãe com a sua fé cristã e que Deus faria grandes feitos através de sua vida.

Depois da visita, Eutícia ficou milagrosamente curada de sua enfermidade, reforçando a fé cristã de Luzia que aproveitou a ocasião para informar a sua mãe sobre seu voto de virgindade perpétua, feito antes da cura de sua mãe. Com mais certeza sobre a vontade de Deus, Luzia viu na cura de sua mãe uma oportunidade para persuadí-la, solicitando a liberdade para se manter solteira e virgem, recusando-se a se casar. Luzia também pediu para viver uma vida consagrada aos preceitos cristãos e dedicar-se a fazer doações de sua fortuna aos mais pobres e mais necessitados. Sua mãe, Eutícia, após ter sido milagrosamente curada, consentiu a liberdade para que sua filha vivesse a vida que havia escolhido, contrariando o acordo matrimonial firmado anteriormente. Eutícia permitiu que Luzia fizesse doações de boa parte de seu rico dote e a jovem ficou cada vez mais conhecida por suas ações de caridade, utilizando-se de seus bens familiares. Uma das narrativas, conta-se que:

> Luzia se tornou conhecida em Siracusa por sua fé e por suas obras de caridade. Naqueles dias tristes, Luzia levava comida e bebida para católicos escondidos nas escuras catacumbas subterrâneas. Dizem que ela usava uma coroa na cabeça com velas para iluminar o caminho, porque seus braços estavam cheios de comida e água. A notícia de seus feitos heróicos se espalhou e não escapou aos ouvidos dos informantes.[129] (SAINT LUCY'S CHURCH, 2020).

Contrariado com a recusa do casamento e com a subsequente doação do patrimônio familiar da jovem Luzia, seu antigo pretendente a denunciou por ser critsã e por desobedecer aos decretos de Diocleciano (Vatican News, 2020). Aqui, vale lembrar que o contexto político-religioso do período em questão não era favorável aos cristãos, já que o século III D. C. foi um período histórico marcado por duras perseguições a este grupo religioso, inclusive com a edição de decretos que previam a punição da prática pública do cristianismo. Porém, as perseguições religiosas não estão

[129] "*Lucy had become well known in Syracuse for her faith and charitable works. In these sorrowful days Lucy carried food and drink to Catholics hiding in the dark underground catacombs. It is said she wore a wreath on her head with candles to light her way because her arms were full of food and water. Word of her heroic deeds spread and did not escape the ears of informants*." (SAINT LUCY'S CHURCH, 2020).

alienadas de outras questãos de natureza socioeconômicas, por exemplo. "*A decisão de Luzia em prosseguir com a prática da caridade vai de frente com as autoridades de Siracusa, pois Luzia, valendo-se de seus bens materiais da qual era herdeira, ajudou aos pobres e doentes*" (LIMA FILHO, 2012, p. 39). O relato descrito na Legenda Áurea não deixa explícito, "*mas fica subentendido que o crime cometido relaciona-se à venda do dote, pois, para a celebração dos matrimônios, mormente nas famílias da nobreza, sua entrega pela família da noiva estava prevista na lei romana*" (SILVA, 2017, p. 6).

Assim, Luzia foi considerada inimiga do Império, foi presa e levada ao Procônsul (ou prefeito romano) de Siracusa, Pascásio (ou Pascávio), enfrentando as autoridades perseguidoras. Pascasio "*tentou obrigar Luzia a negar o cristianismo e casar-se com o jovem; caso contrário, o preço de sua negação seria a morte*" (SAVALLI, 2010, p. 117). Luzia (figura 17) causou espanto às autoridades e admiração diante da comunidade cristã da cidade quando foi firme e fiel aos princípios cristãos e à sua fé em Deus, negando-se a quebrar seu voto, a casar-se e a reconhecer os deuses pagãos como foi ordenado.

Figura 17: Obra *Santa Lúcia ante o juiz Lorenzo Lotto*, assinada e datada de 1532, Pinacoteca Civica e Galleria di Arte Contemporanea, em Jesi, na província de Ancona (Itália).

Fonte: SAINT Lucy Before the Judge, 2020.

Segundo a narrativa contada no capítulo dedicado a Santa Luzia na Legenda Áurea:

> O relato sublinha que a tortura por estupro não ocorreu porque Luzia ficou imóvel; nem mil homens e mil parelhas de bois conseguiram puxá-la. O texto afirma que feiticeiros foram chamados para removê-la, mas não alcançaram sucesso. [O cônsul] mandou, então, que fosse acesa uma fogueira ao redor da donzela e que óleo fervente, pez e resina fossem jogados em seu corpo, mas ela não morreu (SILVA, 2017, p. 7).

Segundo Bridge (1910), depois de vivenciar seu martírio e de manter sua fé inabalável, Luzia foi condenada a morte, sendo finalmente decapitada no dia 13 de dezembro. A história de seu martírio é contada com pequenas divergências, mas segundo Savalli (2010, p. 119) a versão que foi mais difundida entre os fiéis é a de que *"Santa Luzia, de Sicília, foi torturada, estuprada, teve os olhos arrancados e, por fim, foi degolada, por ordem do governador Pascácio, como uma forma de manter a dominação através da violência e do medo".* As narrativas também apresentam algumas divergências quanto ao ano de sua morte que pode ter sido em 303 ou em 304.

No contexto de acirramento das perseguições aos cristãos da época, as autoridades do Império Romano decidiram transformar alguns julgamentos em encenações de terror como exemplos para os outros praticantes do cristianismo. O caso de Luzia parecia ser bem emblemático, pois diante das graves acusações nem seu status patrício, nem sua riqueza poderia salvá-la. Então, o martírio de Luzia se deu na forma de um espetáculo público no anfiteatro de Siracusa, a fim de causar temor entre os outros cristãos. Seus algozes tinham a intenção de fazer Luzia renegar sua fé cristã e reconhecer os deuses pagãos, o que poderia influenciar outros cristãos. Mas enquanto Luzia tinha sua fé cristã confrontada, diante de cada questionamento feito durante cada etapa seu martírio, ela respondia com palavras cristãs. Quando questionada sobre como conseguia ficar imóvel ou evitar o fogo, por exemplo, ela respondia que não era ela e sim Deus que intervia por ela. Antes de sua morte, Luzia profetizou o declínio do Império e de seus acusadores, o que se concretizou posteriormente.

As autoridades romanas pretendiam apagar a beleza física e espiritual que radiava de Luzia, mas não obtiveram nenhum resultado. Luzia serviu de exemplo, mas não exatamente como os romanos esperavam. Ao invés de resultar no temor desejado pelas autoridades perseguidoras do Império Romano, o martírio de Luzia resultou numa grande admiração por parte dos cristãos, que construiram o primeiro templo consagrado a Luzia ainda em 310, tornando-a padroeira da cidade de Siracusa, na Itália. Assim, após o martírio de Luzia, os cristãos se reergueram das perseguições

romanas e iniciaram a reconstrução da Igreja. Para manter a vitória de Luzia sobre seus perseguidores na memória coletiva, Luzia costuma ser representada com um ramo que palmeira em uma das mãos que é um dos itens iconográficos que representa a vitória. Em 1894, foi descoberto um documento considerado como uma das provas de seu martírio que é "*uma inscrição escrita em grego antigo sobre o seu sepulcro, em Siracusa [que] trazia o nome da mártir e confirmava a tradição oral cristã sobre sua morte no início do século IV."* (ARQUIDIOCESE DE SÃO PAULO, 2020).

> No século seguinte [ou seja, no século V], esta obra foi traduzida para o latim, com pequenas modificações, passando a ser conhecida como *Passio sanctae Luciae virginis martyris syracusis* (Bibliotheca Hagiographica Latina 4992). Neste mesmo momento, a festa de Santa Luzia foi introduzida no Cânone Romano, foram fundados mosteiros dedicados à Santa e ela é representada compondo o cortejo de virgens no mosaico da Igreja de Santo Apolinário Novo, em Ravena [ilustrada na figura 18 a seguir] (SILVA, 2017, p. 3-4).

Figura 18: Cortejo de virgens (dentre elas LVCIAT ou Lucia) representadas sem os respectivos atributos no Mosaico da Basilica di Sant'Apollinare Nuovo, em Ravena (Itália), do início do século VI.

Fonte: IStock Photo. 2020.

Segundo a Arquidiocese de São Paulo (2020), a veneração a Santa Luzia cresceu na Itália, principalmente entre os séculos V e VI, sendo a Santa, posteriormente, incluída em citações do cânone da missa pelo papa Gregório Magno. Foi o martírio vivido por Luzia que a consagrou como Santa reconhecida pela Igreja já que neste período da história, o processo de santificação de um indivíduo se dava, principalmente, através de um martírio — palavra derivada do grego *μάρτυς, mártys*, que significa testemulha — vivido em nome de Deus. Segundo Silva (2017), foi apenas a partir do século VII que o culto e a festa em devoção a Santa Luzia foram mais amplamente difundidos em diversas regiões da Europa Ocidental.

Ainda segundo a Arquidiocese de São Paulo (2020), a maioria das relíquias vinculadas a Santa Luzia foram retiradas de Siracusa em 1039 e enviadas para Constantinopla por um general bizantino, a fim de salvaguardá-las das invasões mulçumanas. Assim, segundo Silva (2017), a memória da história de Santa Luzia ganhou mais força no século XI, a partir dos relatos sobre o translado de suas relíquias para Constantinopla e para Metz feitos respectivamente por Amato Montecassino e Sigeberto de Gembloux e com isso sugiram mais representações imagéticas em vitrais, afrescos e manuscritos que ampliaram a iconogrfia vinculadas a Santa Luzia (figura 19). Estas relíquias e a urna funerária de Santa Luzia só retornaram para a Itália em 1204 numa cruzada financiada por um nobre devoto, que estão atualmente guardadas na Igreja de São Jeremias em Veneza, com exceção de algumas poucas relíquias que se encontram numa Igreja de Siracusa.

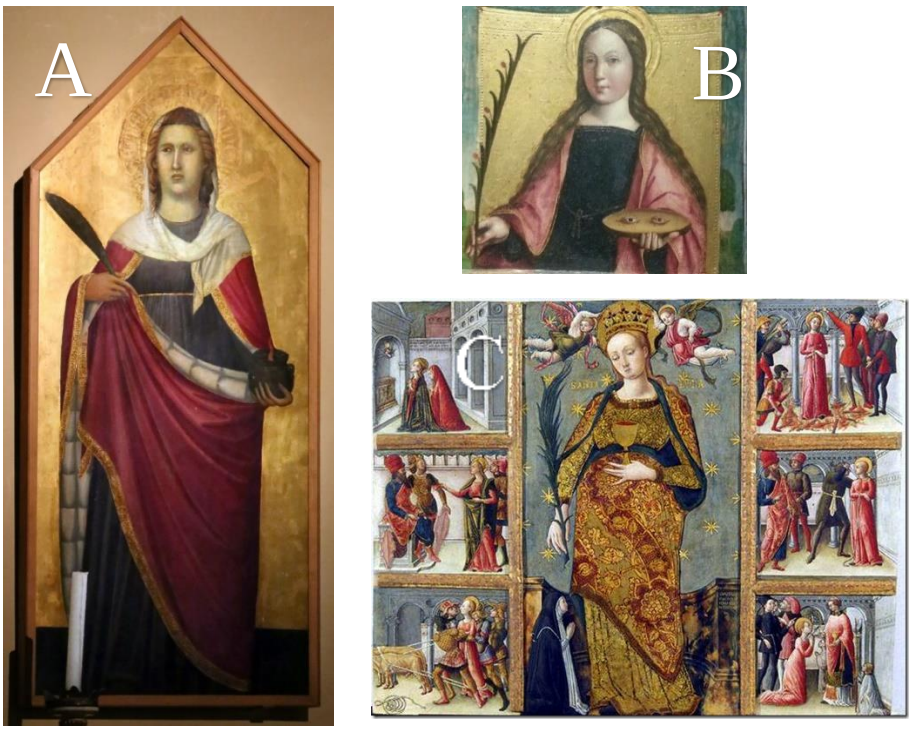

Figura 19: A) Obra de Pietro Lorenzetti na Igreja Santa Lucia Frole Rovinate em Florença (Itália), do ano de 1322; B) Imagem de Santa Lucia; e C) Obra Santa Lucia e *storie della sua vita de Quirizio* di Giovanni da Murano (Veneza, Itália, em 1461 a 1478), do século XV, que se encontra na Pinacot.

Fonte: SANTA Lucia e storie dela. 2020.

O século XIII também corresponde ao período em que foi composta a Legenda Áurea que, segundo Silva (2017), é uma compilação de textos organizados por Jacopo de Varazze em formato de capítulos que tratam dos santos cultuados e das festas litúrgicas celebradas pela Igreja Romana.

Segundo a autora, com o surgimento da impressa, a Legenda Áurea escrita em latim e em línguas vernáculares obteve uma grande difusão, o que contribuiu para a disseminação de cultos e de memórias vinculadas a Santos, dentre eles a Santa Luzia.

Santa Luzia: seus olhos e suas celebrações

Ao longo da história, desde o primordio do cristianismo até os dias atuais, Santa Luzia tem se destacado, sobretudo no cristianismo praticado pela Igreja Católica, como uma mártir de grande importância histórica, como pode ser observado no breve histórico descrito acima. Observa-se também que Santa Luzia é especialmente cultuada e venerada por seus devotos como a Santa protetora dos olhos, o que pode ser ratificado pela sua representação iconográfica, na qual ela costuma ser representada segurando em uma de suas mãos um prato com um par de olhos.

Se, por um lado, é indiscutível que Santa Luzia seja amplamente conhecida como a Santa protetora dos olhos entre os cristãos, há, por outro, pouca precisão científica — uma vez que a única fonte sobre sua história é a sua hagiografia — se Santa Luzia sempre foi considerada como a Santa protetora dos olhos e desde quando lhe foi concedido este atributo,. A polêmica sobre o período de origem deste seu atributo pode ser incrementado pelo fato de que algumas representações iconográficas vinculadas a Santa que antecedem a Idade Média (como as ilustradas acima) não fazem referência ao atributo de proteção dos olhos concedido a Luzia, existindo poucos indícios de que ela fosse considerada a Santa protetora dos olhos antes do período medieval.

Apesar do poder de Santa Luzia na proteção destes órgãos considerados como “janelas da alma” ser uma unanimidade entre os seus fiés há alguns séculos, a polêmica persiste na explicação sobre a origem desde atributo, sem que haja um consenso para justificar este seu poder. A narrativa mais disseminada está relcionada justamente com o martírio de Luzia, em que a jovem teria tido seus olhos arrancados pelos seus algozes e que estes olhos teriam se regenerado milagrosamente antes de sua morte. Outra versão deste mesmo fato relata que perceberam que os seus olhos tinham se reconstituídos milagrosamente enquanto preparavam o corpo de Luzia para o enterro no mausoleu familiar. Existem, inclusive, ourtas versões que afirmam que Luzia teria arrancado seus próprios olhos e teria os enviado para o seu pretendente a fim de afugentá-lo, evitando o casamento indesejado. Vale lembrar que, assim como os outros detalhes sobre o martírio vivido por Luzia,

não existe comprovação histórica se seus olhos foram arrancados ou não. As narrativas mais disseminadas em sua hagiografia também relatam que Luzia era conhecida por sua beleza exuberante, destacadamente pelos seus olhos reluzentes, o que pode reforçar esta referência aos olhos, como relatado na seguinte passagem:

> Tendo Pascácio perguntado a Luzia por que não consentia o casamento com o jovem patrício que a desejava como esposa, ela, em resposta, disse-lhe: mas afinal o que o nobre patrício vê em mim que seja belo e desejável? O tirano respondeu: os teus olhos brilham como duas estrelas e encantam como duas pérolas (MEDEIROS FILHO, 2005, p. 12 *apud* SAVALLI, 2010, p. 117).

Outra explicação para o atributo de proteção dos olhos designado a Santa Luzia de Siracusa pode ser encontrado na origem de seu próprio nome. Segundo Silva (2017), o capítulo consagrado a Santa Luzia na Legenda Áurea se inicia com a etimologia de seu nome (Lúcia, em italiano, ou Luzia em português) que é oriundo da palavra latina *lux*, que significa "luz" ou mesmo "caminho de luz". Portanto, seu nome pode levar a interpretação de que Luzia seria a "portadora da luz" ou "aquela que nos conduz ao caminho da luz", expressão que também pode estar simbolicamente associado "à pureza, à virgindade e à disposição para servir Deus" (Silva, 2017).

> O nome significa 'luminosa', a que traz a luz matinal. Os cristãos primitivos gostavam de dar aos filhos nomes que lembrassem a realidade do céu — 'A Jerusalém Celeste' (...) A mãe, nobre matrona, cristã fervorosa, chama-se 'Eutíquia' — nome grego que significa 'boa sorte' (FERNANDES, 2008 *apud* SAVALLI, 2010, p. 118).

Etimologicamente, Luzia quer dizer "a luminosa", "a portadora da luz" ou "aquela que nos conduz ao caminho da luz" o que pode levar a interpretação de que ela seria aquela que mostra o caminho luz e que conduz os cristãos a Deus. O dia 13 de dezembro é o dia especialmente consagrado a Santa Luzia, quando a Santa "luminosa" é lembrada e cultuada com uma festividade celebrada de acordo com crenças, tradições e rituais especificamente elaborados e mantidos por cada comunidade cristã ao redor do mundo. Assim, a festa de Santa Luzia vai sendo disseminada ao longo dos séculos, mas em cada localidade, celebra-se a Santa "luminosa" de acordo com as especificidades culturais locais e com suas próprias tradições, destacando-se em países como a Itália, em países escandinávos como a Suécia, a Noruega, a Finlândia e a Dinamarca, bem como nos Estados Unidos da América, na Argentina e na Grã-Bretanha. Segundo a Legenda Áurea, a festividade em devoção a Santa Luzia do dia 13 de dezembro faz parte do "advento", que é o período litúrgico que antecede o Natal, constituindo-se como uma festividade da "luz" por excelência. E, como parte integrante do Advento, o dia de Santa Luzia parece ser mesmo o dia em

que se anuncia a luz, ou seja, a chegada de Jesus Cristo. Este mesmo período também corresponde à época em que se celebram várias "festas da luz" no Hemisfério Norte, muitas delas vinculadas a Santa Luzia. Aqui, vale destacar a exceção da amplamente conhecida "*fête des lumières*" da cidade de Lyon, na França, que acontece todos os anos no dia 8 de dezembro que, apesar de ter origem cristã, é consagrada a Virgem Maria e não a Santa Luzia.

Existe outra curiosidade que vincula o dia de Santa Luzia a luz. Segundo o antigo calendário juliano originado no Império Romano, o dia 13 de dezembro, no Hemisfério Norte, correspondia ao solstício de inverno. O calendário atual é o resultado de uma reforma que ocorreu durante o século XVI (precisamente no ano de 1582 em países como a França e em 1753 em países escandinavos como a Suécia), quando o Papa Gregório XIII retirou 11 dias do mês de outubro, a fim de corrigir uma defasagem que ocorria entre o calendário civil e o calendário litúrgico no período medieval, deslocando, assim, o solstício de inverno que ocorria no dia 13 de dezembro. Na França, inclusive, existe um ditado — antecedente à 1582 e que, portanto, só faz sentido no contexto do calendário anterior — que diz que « *à la Sainte-Luce, le jour croît du saut d'une puce* » (Lacerda, 2004) ou, na tradução livre, "no dia de Santa Luzia, os dias crescem ao salto de uma pulga" quer dizer que a partir do dia de Santa Luzia a duração dos dias ficará cada vez maior.

Assim, quanto mais distante do equador e mais próximo dos pólos, maior será a diferença das horas do dia e da noite ao longo da mudança das estações e mais sensível é esta relação dicotômica entre a escuridão e a luz, o que fica mais claro em países escadinavos. Nesta região do planeta, onde se vive um intenso encurtamento dos dias e um consequente alongamento das horas noturnas durante o inverno, surgem muitos temores que permeiam tanto a vida prática e quanto a simbólica tais como, respectivamente, o receio das tempestades de neve típicas nesta época do ano ou a crença em misticismos relacionados com as sombras noturnas, por exemplo. Nesta perspectiva, parece natural que os escadinavos se identifiquem com uma Santa que representa a luta da luz contra a escuridão, celebrando-a todos os anos. Talvez esta seja a explicação para que a festa de Santa Luzia realizada nesta região se caracterize mais fortemente pela observação dos elementos da natureza, de seus ciclos e de seus vínculos simbólicos, especialmente ao que se refere a presença (ou ausência) da luz solar. O dia de Santa Luzia (*Sankta Lucia*, em sueco) é uma das poucas festividades religiosas realizadas todos os anos nos países escadinavos e, dentre estes países, a Suécia é um dos que mais se destaca pela relevância que estas comemorações ganharam numa região em que a luz solar é particularmente escassa.

> Uma característica peculiar do costume sueco é a presença de luzes na coroa de Lussi [Luzia]. De fato, as luzes são a marca especial do festival; era um costume atirar e pescar no dia de Santa Luzia à luz de tochas, as salas [...] eram brilhantemente iluminadas no início da manhã, em West Gothland, Lussi dava a volta na aldeia precedida por portadores de tochas e, em uma paróquia, ela era representada por uma vaca com uma coroa de luzes na cabeça. Nas escolas o dia era comemorado com iluminações. [130] (MILES, 1912).

Segundo as tradições deste país, as famílias devem eleger uma jovem que represente Santa Luzia. Na madrugada do dia 13 de dezembro, esta jovem deve vestir uma coroa de velas e acordar os membros de sua família, distribuindo comidas preparadas especialmente para este dia, tais como *lussekatter*, que são brioches doces levedados, aromatizados com açafrão e cravejados com passas, no qual o condimento do açafrão tem o papel de dar a cor dourada a especiaria, rementendo a luz solar (Raedisch, 2013). Como parte das celebrações tradicionais de Santa Luzia na Suécia, pode-se observar algumas procissões em sua homenagem (*luciatåg*, em sueco), formadas por cortejos encabeçados por uma jovem eleita pela comunidade para representar Santa Luzia, vestida com uma túnica branca, com uma faixa vermelha na cintura e com uma coroa de 5 ou 7 velas posta sobre um pano úmido para proteger sua cabeça, o que atualmente foi substituído por luzes à pilha (Miles, 1912 ; Raedisch, 2013). As procissões também são acompanhadas por outras jovens, igualemtne vestidas com túnicas brancas, com coroas feitas com plantas da estação, que portam velas nas mãos. A representação masculina das procissões fica a cargo dos meninos chamados de *star boys*, também vestidos com túnicas brancas e com chapéus no formato cônico enfeitado com estrelas.

Com o decorrer da história, a representação das jovens "Luzias" saiu do âmbito familiar para ganhar as ruas e as procissões de Santa Luzia se espelharam por todas as pequenas e grandes cidades do território sueco. As eleições destas jovens se tornaram um grande evento tanto local como nacional, notadamente a partir do ano de 1927, com a propagação da festividade e da eleição de uma "Lucia" nacional por um jornal de ampla difusão. Escolas e cidades elegem suas próprias "Luzias" e, dentre elas, elege-se uma "Luzia" nacional. Estas jovens costumam visitar escolas, Igrejas, empresas e, especialmente, casas de idosos, mantendo a tradição de cantar músicas

[130] "*A peculiar feature of the Swedish custom is the presence of lights on Lussi's crown. Lights indeed are the special mark of the festival; it was customary to shoot and fish on St. Lucy's Day by torchlight, the parlours, as has been said, were brilliantly illuminated in the early morning, in West Gothland Lussi went round the village preceded by torchbearers, and in one parish she was represented by a cow with a crown of lights on her head. In schools the day was celebrated with illuminations*." (MILES, 1912).

específicas desta festividade e de distribuir comidas especialmente preparadas para este dia como *lussekatter, pepparkaka* (biscoitos de gengibre), café e vinho condimentado. Percebe-se que, apesar de não ser um feriado oficial na Suécia, Santa Luzia é uma personagem católica de grande relevância para sua população, sendo sua festividade amplamente celebrada em todo o território nacional, mesmo depois da reforma protestante vivida pelo país.

Estima-se que a festividade de Santa Luzia foi introduzida na Escandinávia no período da Idade Média através de movimento de evagelização desta região, mas o evento resistiu a reforma protestante ocorrida no século XVI. "*Lúcia provou ser uma das santas mais resistentes, tendo sobrevivido à Reforma nas igrejas Luterana e Anglicana.*" [131] (RAEDISCH, 2013, p. 172). Mas, apesar de se tratar de uma festividade muito antiga, a Festa de Santa Luzia ganhou um novo impulso nos anos de 1700 na Suécia e uma maior amplitude nos países vizinho no início do século XX, quando as tradições suecas desta celebração se espelharam por países como a Noruega, a Dinamarca e a Finlândia. Assim, na contemporaneidade, é possível observar tanto características modernas quanto alguns elementos do passado desta região.

Estima-se que a celebração de Santa Luzia celebrada na região da Escandinávia apresente elementos do sincretismo religioso, pois esta festividade escandinava misturou algumas crenças e alguns símbolos provenientes tanto do cristianismo quanto do paganismo, valorizando mais os elementos da natureza como a luz solar em detrimento das representações dos sacrifícios vividos no martírio de Luzia. Segundo Raedisch (2013), esta festividade pode ter absorvido alguns elementos das crenças pré-cristãs e pagãs uma vez que o período referido coincide com o período da celebração *Jöl* ou *Yule*[132], que faz parte do folclore germânico, escadinavo e do norte da Europa relacionado com antigas práticas religiosas, e que valoriza o embate vivido entre a luz e a escuridão na natureza, tão visível nesta época do ano. Esta celebração folclórica era uma das mais importantes na Escandinávia e focava na importância do período do solstício de inverno e do renascimento da luz, produzindo muitas supertições e misticismos em torno deste fenômeno

[131] "*Lucia has proven herself to be one of the most resilient saints, having survived the Reformation in both the Lutheran and Anglican churches.*" (RAEDISCH, 2013, p. 172).

[132] Existem algumas hipóteses que defendem a fusão da mitologia de Santa Luzia com a deusa pagã da luz solar chamada de Lucina ou Lucetia que, iconograficamente, costuma carregar um prato com bolinhos (que o sincretismo pode ter transformado num prato com um par de olhos); que, por sua vez, pode ser considerada como um aspecto da deusa Juno Lucina, padroeira do parto (ato também conhecido como dar à luz) e do nascimento ou, finalmente, a deusa Freya cultuada por grupos pré-cristãos. Nesta mesma linha, alguns autores teriam elaborado a hagiografia de Santa Luzia, fundindo-a com a adoração já consolidada a deusas pagãs que controlam o tempo e que trazem a luz durante o solstício de inverno.

natural, criando-se tanto momentos de sociabilidade como crenças sobre as forças místicas e obscuras da natureza emergentes das longas noites. Além de ser uma celebração de luz que se assemelha, de alguma forma, ao Natal cristão, a celebração de *Jöl* era comemorada com festas, banquetes e trocas de presentes, mas também representava um momento de preocupação e de cuidado em relação às tempestades do longo inverno.

> Lussi ou Lussibrud (exemplo 'a Noiva Lucy') era a bruxa líder do Lussiferd, seu próprio destacamento especial da Caçada Selvagem. No dia 13 de dezembro, esta tropa de duendes invadiam as fazendas norueguesas para se servirem de pão e de cerveja. Se houvesse alguma criança travessa dentro, a própria Lussi poderia descer pela chaminé para lhes dar uma lição. Além de marcar o estilo antigo do solstício de inverno, o dia 13 de dezembro também era um dos dias das têmporas[133] medievais, dias intercalados de jejum para lembrar a humanidade de se arrepender. Biscoitos, pães e peixes eram permitidos, mas o consumo de carne era proibido. [134] (RAEDISCH, 2013, p. 162-163).

Na Itália, país de origem de Luzia, a festividade carrega outros traços culturais e valoriza outros aspectos vinculados a Santa. A Festa de Santa Luzia *(La Festa della Santa Lucia*, em italiano) realizada no dia 13 de dezembro pode ser celebrada de formas variadas de acordo com cada região da Itália (Pantano, 2018). No norte italiano, mais especificamente em *Trentino-Alto Adige*, *Lombardy*, *Veneto*, *Friuli-Venezia Giulia* e *Emilia-Romagna*, as celebrações de Santa Luzia se assemelham às tradições natalinas, mas ao invés de usar um trenó, Santa Luzia monta um burro e visita as crianças na noite do dia 13 de dezembro, distribuindo presentes. Ainda segundo a tradição desta região, as famílias devem retribuir com comidas e bebidas tanto para a Santa quanto para o seu burro e as crianças não devem ver a visita de Luzia, caso contrário a Santa pode jogar cinzas nos olhos das crianças para que elas não possam vê-la.

> Na Sicília, ela também serviu como doadora de presentes, descendo pela chaminé com suas ervas de bruxa, não com suas vestes sagradas. Essa Lúcia jogava cinzas nos olhos de qualquer criança que pegasse a espionando. [...] O lançamento das cinzas serve como um lembrete para que as pessoas nunca olhem diretamente para o sol ou para quem distribui presentes secretamente. [135] (RAEDISCH, 2013,

[133] Dias escolhidos para a prática de orações e jejum religioso.

[134] "*Lussi or Lussibrud (i.e., 'Lucy Bride') was the witchlike leader of the Lussiferd, her own special detachment of the Wild Hunt. On December 13, this troop of goblins swept down on the Norwegian farmhouses to help themselves to bread and beer. If there were any naughty children inside, Lussi herself might slip down the chimney to teach them a lesson. […] In addition to marking the winter solstice Old Style, December 13 was also one of the medieval Ember Days, fasting days interspersed throughout the season to remind humankind to repent. Cookies, buns and fish were all right, but meat was forbidden.*" (RAEDISCH, 2013, p. 162-163).

[135] "*In Sicily, she also served as a gift-giver, coming down the chimney in her witch's weeds, not her saintly garments. This Lucia threw ashes in the eyes of any child she caught spying on her. […] The throwing of the ashes striles one as a reminder never to look directly at the sun or at secretive gift-givers.*" (RAEDISCH, 2013, p. 172).

p. 172).

Já no sul da Itália, predominam as procissões religiosas, especialmente em Siracusa, onde a estátua de Santa Luzia, padroeira da cidade, é retirada de sua catedral para ser colocada em seu andor ainda na véspera da festividade. Na manhã do dia 13 de dezembro, sua estátua de prata é conduzida por vários homens e segue numa procissão que percorre toda a cidade, atraindo uma multidão de fiés e de turistas. Nestas procissões, é possível observar muitas referências a ramos de trigo. Um das explicações para esta referência se dá pela crença de um milagre ocorrido no século XVII (Saint Lucy's church, 2020). Acredita-se, por exemplo, que, em 1582, Santa Luzia teria salvo a população da Sicília que passava por uma grave situação de escassez de alimentos e, consequentemente, de fome generalizada vivida por seus habitantes, especialmente os da cidade de Siracusa. Inesperadamente, surgiu uma flotilha de navios repletos de grãos de trigo que perdeu seu rumo e que atracou no porto da cidade de Siracusa justamente no dia 13 de dezembro, dia consagrado a Santa. Diante da gravidade da fome, ao invés moer e processar o trigo, transformando-o em farinha e consumindo-o na forma de pães ou de massas, a população local famita consumiu as bagas de trigo integral bem cozidas na forma de mingau.

Este acontecimento deu origem a uma tradição alimentar italiana vinculada ao dia de Santa Luzia, que interconecta tradições culturais, hábitos alimentares e crenças religiosas. Assim, o evento da fome e do milagroso aparecimento da flotilha repleta de trigo no ano de 1582 engendrou uma tradição, especialmente entre os sicilianos, em que se evita o consumo de itens alimentares feitos com farinha de trigo durante o dia de Santa Luzia, ou seja, surgiu uma interdição alimentar em devoção a Santa Luzia na qual os sicilianos se abstem do consumo de qualquer item alimentar com contenha farinha de trigo como uma memória cultural do dia em que consumiram os grãos integrais de trigos na forma de mingau. Em substituição ao consumo da farinha, observa-se em alguns lugares da Itália o consumo de pratos à base de batata ou de arroz, porém a tradição siciliana, mais específicamente na cidade de Palermo, orienta para o consumo de grãos integrais de trigo na forma de *cuccia*, que é uma espécie de creme feito com bagas de trigo bem cozidas que serve de base para pratos salgados como sopas com feijões ou pratos doces ao misturá-lo com ricota e mel.

Na França, Santa Luzia e sua festividade são, de uma maneira geral, pouco difundidas, com exceção da Córsega, da cidade de Montbéliard e da região da Alsácia, onde é possível observar algumas procissões e celebrações que fazem referência a Santa Luzia e que se constituem como festas de luz, com velas, lamparinas luminosas e fogos de artifício. Assim como no norte da Itália,

Santa Luzia na Alsácia também assume uma personagem nas tradições natalinas chamada Christkindel[136], responsável por listar o bom comportamento das crianças para premiá-las com presentes. Simbolicamente, nesta mesma região, Santa Luzia também teria o papel de anunciar aos seres maléficos da escuridão que o seu tempo teria terminado com o renascimento do sol, a partir do solstício de inverno, segundo o antigo calendário juliano.

Uma última curiosidade sobre Santa Luzia no território francês está relacionada a chamada *pedra olho de Santa Luzia* (*pierre oeil de sainte lucie*, em francês), que é um opérculo maciço mineralizado que fecha a concha do molusco *Bolma rugosa* (Linné, 1767), da classe *Gastropoda*, família *Turbinidae* (World Register of Marine Species, 2020b). Este molusco comestível (figura 20) é encontrado principalmente no Mar Mediterrâneo em águas rasas. Seu opérculo — popularmente conhecida como pedra de "olho de Santa Lúcia", de "olho de Vênus" ou de "olho da Virgem" — é calcário com formato oval espirado, podendo chegar a 6 cm de altura e 8 cm de largura [137] e possuindo uma face branca simbolicamente vinculada a Santa Luzia e outra laranja escura vinculada a Virgem Maria. Especialmente nas regiões de *Marseille* e da Córsega, o chamado *oeil de sainte lucie* é permeado por lendas e por misticismos. Muito usado em bijuterias, este opérculo ficou conhecido como *oeil de sainte lucie* por causa da crença de que Santa Luzia teria arrancado seus próprios olhos e os lançado ao mar e, em resposta a sua devoção, a Virgem Maria teria lhe reconstituído olhos ainda mais brilhantes do que os anteriores. Assim, este opérculo ficou conhecido na região como uma pedra valorizada pela sua beleza, mais principalmente por trazer boa sorte, prosperidade e afastar o mau olhado (MidiLibre, 2016).

Figura 20: A) Turbinidae - *Bolma rugosa* (Linné, 1767) da região costeira do Mar Mediterraneo; e B) o opérculo conhecido como pedra "olho de Santa Luzia".
Fonte: MidiLibre, 2016.

[136] Sainte-Lucie (fête). Wikipédia, l'encyclopédie libre. Disponível em: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Sainte-Lucie_(fête)&oldid=189507275 , acessado em 30 de mar. de 2020.
[137] OPERCULUM (gastropod). In: Wikipedia, The Free Encyclopedia. Disponível em: https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Operculum_(gastropod)&oldid=1054566815. Acesso em: 18 mar. 2020.

Neste breve levantamento sobre as celebrações consagradas a Santa de luz, é possível perceber a existência de uma grande diversidade de tradições. O dia de Santa Luzia, comemorado no dia 13 de dezembro, correspondia ao solstício de inverno no Hemisfério Norte no antigo calendário, que foi (e ainda é) um período fértil para a emergência de crenças, supertições, símbolos e, mesmo, misticismos inspirados em antigas práticas religiosas ligadas ao paganismo. Assim, a celebração de Santa Luzia do dia 13 de dezembro nesta região parece ter estabelecido vínculos com as tradições pagãs ligada a celebrações de *Yule*, tais como a *Lussinatta* (ou *Lucy Night*), em que *Lussi* é considerada uma feiticeira maléfica que perambula pelas ruas durante a noite mais longa do ano, trazendo demônios e podendo destruir propriedades, colheitas e sequestrar ou punir crianças que estiverem a sua vista (Hawkins, 2013). E, diante destas supertições, muitas famílias permanciam acordadas durante toda a noite para vigiar sua família e sua propriedade.

É interessante observar que a construção simbólica de Santa Luzia — seja nos grupos cristãos, seja em culturas mais sincréticas — a coloca num papel, aparentemente, dual. Numa observação mais atenta é possível perceber que, a depender da cultura em que ela é cultuada — por vezes dentro da mesma cultura — Luzia assume um papel de provedora, de repressora ou de provedora/ repressora ao mesmo tempo. Assim, ela pode ser aquela que presenteia as crianças ou a que joga cinza nos seus olhos; a que realiza o milagre da abundância de alimentos em meio a fome; a que traz a luz em meio a escuridão; ou a que pune aqueles que não seguirem suas orientações e tradições.

Também é interessante observar que Santa Luzia está ligada a escassez e a abundância, especialmente a que se refere aos alimentos, transformando a fome em saciedade, como aconteceu no milagre na fome de 1582 em Siracusa ou como acontece nos pedidos por boas colheitas feitos a Santa. Assim, ela também evoca tradições alimentares através de interdições e de orientações sobre os itens alimentares que devem ser conumidos, como a receita da *cuccia* no lugar da farinha de trigo utilizada na produção de pães e de massas, tão consumidas no território italiano. Portanto, as tradições praticadas no dia de Santa Luzia na Itália, por exemplo, também dialogam com as práticas da comensalidade tradicional local e, neste caso específico, interditam o consumo de alimentos mais tradicionais e processados como as massas italianas para criar receitas a base de grãos integrais cozidos, que são menos processados e menos comuns. Assim, as crenças ligadas a Santa criam suas próprias receitas e suas próprias práticas sociais de comensalidade.

Dentre as crenças vinculadas a Santa Luzia pouco difundidas e pouco praticadas na atualidade, vale destacar uma que se refere à interdição da atividade laboral, mesmo que seu dia não seja um feriado oficial na naquela localidade, com raras exceções como a lavoura, pois acreditava-se que os transgressores dessa regra poderiam ser punidos com a má sorte. Outra tradição vinculada a Santa Luzia que evoca a dualidade é resultate de possíveis — mas não comprovados cientificamente — processos de sincretrismo religioso ocorridos nos países escandinavos. O fenômeno do solstício de inverno observado no Hemisfério Norte, especialmente nos referidos países escadinavos, resulta numa grande diminuição da presença da luz solar e um consequente encurtamento dos dias em relação às noites. Diante deste fenômeno, sente-se a ausência da luz que interfere nas atividades cotidianas e produtivas, criando um embate simbólico entre a luz e a escuridão no imaginário coletivo. E se o dia de Santa Luzia (nome que significa luz) coincidia com o dia do solstício no antigo calendário, é natural imaginar que suas celebrações nesta região do mundo tenha se mesclado com as celebrações, por vezes pagãs, vinculadas ao solstício.

Nesta perspectiva, é interessante observar que Santa Luzia evoca uma festividade fortemente ancorada na hagiografia da Santa, sendo uma forma de expressão de crenças e de cultos religiosos, mas também é um dia em que se celebra o fim das noites longas ou o início dos dias mais longos. Em outras palavras, o dia de Santa Luzia também celebra os elementos da natureza e as suas respectivas mudanças durante as estações do ano, porque com ela celebra-se a luz num momento de grande escuridão. Assim, estas festividades são mais consagradas à natureza do que, necessariamente, a ritos cristãos, celebrando a vitória da luz sobre a escuridão, o que nos remete, de alguma maneira, ao atributo concedido a Santa pelo cristianismo, pois a luz é o elemento da natureza diretamente vinculada a capacidade de enxergar. Assim, Luzia pode ser interpretada como aquela que traz a luz e, portanto, aquela que possibilita ver em meio a profunda escuridão.

Assim, este tópico consagrado a Santa Luzia fez um levatamento de sua hagiografia, de suas festividades e de suas tradições como referência para os relatos etnográficos nos subcapítulos subsequentes consagrados às festividades de Santa Luzia e da Ouriçada, ambas em Suape no litoral sul pernambucano. Estas duas festividades em estudo vêm se distanciando em decorrência de dinâmicas internas, mas estão fortemente vinculadas por um elemento originário em comum que é a própria Santa Luzia.

A Festa da Santa: devoção a Santa Luzia em Suape

Origem da Festa da Ouriçada de Suape

Ao longo do tempo, a história e a devoção a Santa Luzia foi se expalhando pela Europa até chegar ao território americano com o processo de colonização. Assim, como tantas outras santas católicas, Santa Luzia também é objeto de peregrinações e de festas religiosas produzidas por seus devotos, tal como acontece na Festa de Santa Luzia de Suape. Mas, como a história é dinâmica, a Festa de Santa Luzia se fundiu com a cultura local de Suape e deu origem a outra festividade ou, a princípio, a outra face da festividade original. Como os traços culturais de Suape foram construídos, principalmente, a partir de sua atividade pesqueira, esta Festa de Santa Luzia engendrou uma festividade vinculada à vida e à simbologia do mar. Assim surgiu a Festa da Ouriçada, que é uma manifestação cultural com origem na crença local do catolicismo popular vinculada a Santa Luzia – santidade conhecida como protetora dos olhos – de que quem fosse pescar em seu dia (13 de dezembro, também dia do marinheiro), estaria sujeito a sanções, podendo até mesmo ficar cego. Respeitando a crença, esta comunidade passou a se dedicar, neste dia, a catar ouriços-do-mar e a realizar uma festa em devoção a Santa.

Se existe uma unanimidade sobre os vínculos com o catolicismo popular e com a devoção a Santa Luzia na origem da Festa da Ouriçada de Suape, a data da origem desta celebração é cercada de discursos dúbios. Se, por um lado, a prefeitura do Cabo de Santo Agostinho (CABO DE SANTO AGOSTINHO, 2019) afirma que a Festa da Ouriçada teve sua origem por volta dos anos de 1960, por outro, os dados dos depoimentos colhidos pela presente pesquisa indicam que esta festa seria mais antiga, pois muitos dos entrevistados – alguns com mais de 70 anos de idade no período pesquisado –, mesmo sem conseguir precisar a data exata da origem desta celebração, afirmaram que a festividade é centenária e que seus antepassados já a realizavam, consituindo-se como uma tradição que já passou de uma geração a outra.

Gente de fé

Na Festa de Santa Luzia de Suape (figura 21), observa-se um intenso envolvimento dos devotos locais durante todos os momentos litúrgicos que serão descritos posteriormente. Este grupo de participantes é constituído pela comunidade católica suapense, contando com, aproximadamente, 40 pessoas, em sua maioria, mulheres de idade avançada, poucas crianças e alguns homens. Estes últimos, apesar de serem minoritários em termos numérico, têm uma forte atuação durante todos os dias da celebração. A maioria dos participantes desta celebração porta um terço nas mãos, um pequeno livro contendo as letras das orações e vestem camisas que fazem referências a santos católicos, sobretudo a própria Santa Luzia.

Figura 21: Imagem de Santa Luzia na sua gruta em Suape, localizada no pátio em frente à residência da família da Sra. A. S. e de Sr. R. M. V. C.
Fonte: Foto de Juana Santos, 2017.

Esta comunidade católica não abrange todos os moradores de Suape e nem toda a comunidade participa das homenagens a Santa Luzia. Apesar da maioria dos moradores respeitarem as celebrações católicas populares, é possível perceber que a rotina de Suape segue seu ritmo cotidiano, com o mesmo fluxo de veículos na via próxima à celebração e com a mesma vida boêmia e a mesma música com volume alto nos bares localizados na pracinha de Suape. Outro fator que merece destaque quanto ao perfil dos moradores de Suape é o crescimento de indivíduos vinculados a Igrejas Protestantes na região, o que impacta na contração do número de participantes

desta celebração católica. Alguns antigos participantes da Festa de Santa Luzia se afastaram após se converterem à fé protestante, o que aconteceu com uma das filhas da Sra. A. S., que, por sua vez, era considerada uma das principais personagens desta festa.

A Sra. A. S. e de Sr. R. M. V. C. formam um casal de senhores de mais de 70 anos de idade, nativos de Suape e que são considerados como lideranças que se destacam dentro da comunidade católica suapense, O Sr. R. M. V. C. foi um pescador arteasanal repeitado na região e, até a sua aposentadoria, sempre trabalhou com atividades de pesca ou de transporte marinho, de forma autônoma ou tercerizado para empresas do Cips. Já Sra. A. S. é conhecida por sua simpatia e pelo acolhimento a todos que se aproximam. O casal é especialmente conhecido por sua devoção a Santa Luzia e por pequenos eventos de acolhimento e de solidariedade. O seu núcleo familiar ficou marcado na comunidade suapense por sua dedicação, durante longos anos, em organizar a Festa da Ouriçada e, respeitosamente, o casal é considerado, até os dias atuais, como os verdadeiros guaridões das tradições da Festa da Ouriçada.

Na comunidade católica suapense, alguns indivíduos ganham destaque como lideranças religiosas que conduzem as celebrações e que costumam ser os eleitos, por exemplo, para os papéis de madrinhas ou de padrinhos da bandeira e do andor de Santa Luzia. Estes padrinhos e madrinhas são, por sua vez, responsáveis por guardar tais artefatos festivos de um ano para o outro, bem como são encarregados de decorá-los. Com isto, percebe-se que existe uma definição de papéis entre os membros da comunidade para a produção deste conjunto de celebrações religiosas. Assim, todos os preparativos e artefatos (figura 22) são produzidos pela própria comunidade católica de Suape, incluindo os castiçais das velas das procissões feitos com materiais reaproveitados ou de baixo custo; a decoração com flores brancas e amarelas e rosas vermelhas, naturais ou artificiais, que enfeitam a grutas, a bandeira e o andor da Santa Luzia; dentre outros elementos que compõem o cenário que será descrito a seguir.

Figura 22: Castiçais produzidos com copos plásticos pela própria comunidade.
Fonte: Fotos de Juana Santos, dezembro de 2016.

Lugar de orações

O lugar desta celebração religiosa é a orla da Praia de Suape, com destaque para o pátio da gruta de Santa Luzia (figura 23). A gruta foi fundada em 1996 — localizada num pátio de terra batida bem em frente à casa da Sra. A. S. e de Sr. R. M. V. C. próxima da praça principal da orla da Praia de Suape — e foi construída com o intuito de guardar e viabilizar à adoração à imagem de Santa Luzia. A gruta de Santa Luzia, que normalmente fica trancada e sem iluminação, tem seu cenário transformado durante estes dias festivos. Neste período específico, a gruta se encontra com a porta aberta e é iluminada por uma lâmpada incandescente instalada em seu interior, bem como fica enfeitada com velas e flores naturais ou artificiais depositadas por seus devotos em frente à imagem da santa, durante o período de sua celebração.

Figura 23: Pátio da Gruta de Santa Luzia.

Fonte: Foto de Juana Santos, dezembro de 2016.

O pátio de terra batida em frente a gruta de Sata Luzia também é transformado, pois a comunidade católica local disponibiliza um conjunto de cadeiras plásticas, foemando fileiras ou em círculos, bem como é providenciada uma iluminação para o local com um fio de lâmpadas incandescentes e é diponibilizado um pequeno sistema de som que toca os cantos católicos e que possui um microfone para amplificar as orações conduzidas por uma liderança católica local. Observa-se também a existência de uma cestinha feita de vime, onde os fiéis depositavam suas doações. Sobre estas doações, alguns participantes declararam, especialmente a família da Sra. A. S, que sonham em juntar recursos para construir uma gruta maior para Santa Luzia, desta vez localizada na pracinha de Suape, dando-a mais destaque e visibilidade a Santa.

Calendário litúrgico e como a celebração acontece

Na Baía de Suape, sua comunidade católica segue a temporalidade da celebração litúrgica, que é constituída por uma sequência de três dias conhecida como tríduo[138] que correspondem aos dias 10, 11 e 12 de dezembro, culminando com a procissão e a missa dedicada a Santa Luzia no dia 13 de dezembro. Durante estes dias, a comunidade católica de Suape se reune e celebra a sua

[138] Tríduo é quando um determinado grupo religioso se dedica a prática de orações durante três dias consecutivos.

fé com vigílias, orações, cantos, pedidos e, sobretudo agradecimentos a Santa Luzia.em frente à imagem. Para demarcar seus horários, os organizadores desta celebração, costumam soltar fogos de artifício para avisar a comunidade sobre o início e o término das orações noturnas durante o tríduo, que acontem entre às 19h e 21h, e no dia da procissão de Santa Luzia, que é marcada para começar às 16h e 30min.

Assim, este calendário litúrgico se inicia no dia 10 de dezembro, conhecido como “Dia da Bandeira de Santa Luzia”. As “Bandeiras” de Santos fazem parte de festas religiosas e, por sua mobilidade, são frequentemente observadas nas procissões católicas no Brasil desde o século XVI (Chianca, 2007), sendo uma forma de valorização da imagem daquele santo ao mesmo tempo em que se concede um certo status social aos membros da comunidade que portam ou que apadrinham a “Bandeira”. Nas celebrações desta festividade, a “Bandeira de Santa Luzia” é um estandarte confeccionado com um banner de lona plástica contendo a imagem da Santa e que, a cada ano, é decorado com flores naturais ou artificiais pela madrinha ou pelo padrinho da “Bandeira”, que, por sua vez, são eleitos a cada ano pela comunidade como guardiã ou guardião deste artefato festivo. Neste dia de abertura da celebração de Santa Luzia, realiza-se uma procissão que se inicia na Rua José Miguel de Santana que é uma das principais da comunidade e segue pela rua Praça do Pescador e pela Rua da Praia, tendo seu início e seu término na gruta da Santa, completando um percurso de aproximadamente 350 m (figura 24).

Figura 24: Mapa com o trajeto da procissão de Santa Luzia.
Fonte: SUAPE (2020).

A “Bandeira de Santa Luzia” (figura 25) é acompanhada pela comunidade católica de Suape e, eventualmente, por crianças vestidas com túnicas de tecido leve, confeccionadas pela

própria comunidade que são chamadas de “anjinhos”. Geralmente, todos os participantes portam velas em castiçais produzidos artesanalmente pelos próprios participantes. Durante o percurso, o grupo faz orações e canta músicas relacionadas ao culto católico, auxiliado por um carro de som alugado ou emprestado. No retorno da procissão, a “Bandeira” é hasteada num poste em frente à gruta, onde ficará durante os próximos três dias de celebração.

Figura 25: Bandeira com imagem de Santa Luzia da comunidade de Suape.
Fonte: Foto de Juana Santos, dezembro de 2018.

O calendário religioso segue pelos dias 11 e 12 de dezembro com o “Dia do Terço dos Homens” e o “Dia da Mãe Rainha”, respectivamente, que são celebrados com orações em volta da gruta de Santa Luzia no pátio em frente à casa da Sra. A. S., quando lideranças católicas da comunidade conduzem o ritual litúrgico. A particularidade do “Dia da Mãe Rainha celebrado” pela comunidade católica de Suape é que esta noite sempre termina com a comemoração do aniversário de casamento do casal Sra. A. S. e do Sr. R. M. V. C., o que os vincula ainda mais fortemente às celebrações de Santa Luzia.

O dia mais esperado do calendário litúrgico de Santa Luzia em Suape é o dia 13 de dezembro, quando a celebração se divide visivelmente entre o sagrado e o profano, ou seja, a celebração de Santa Luzia e a Festa da Ouriçada em si, respectivamente. Nas celebrações do catolicismo popular, tem-se a procissão da Santa que se inicia na sua gruta, seguindo por

aproximadamente 01 km, pelo mesmo trajeto de do “Dia da Bandeira” e retornando para sua gruta. Antes do início da procissão, a imagem de Santa Luzia é cuidadosamente colocada em seu andor (figura 26) que, por sua vez, é caprichosamente decorado pela madrinha ou padrinho do andor, nos mesmos moldes do apadrinhamento da “Bandeira de Santa Luzia”.

Figura 26: Andor de Santa Luzia decorado pela comunidade de Suape.
Fonte: Fotos de Juana Santos, dezembro de 2019.

A concentração da procissão se inicia, aproximadamente, às 16h e 30min, quando os organizadores soltam fogos de artifício, chamando a comunidade católica suapense. A procissão de Santa Luzia também pode ser acompanhada por “anjinhos” e costuma ter a presença de um grupo maior de participantes do que nos dias do tríduo, chegando a, aproximadamente, 40 (quarenta) participantes, que entoam suas orações em coro e que se revezam na condução do andor de Santa Luzia. A procissão pode parar na Igreja de São Pedro como aconteceu em 2011, mas normalmente retorna para o pátio da gruta de Santa Luzia, onde as lideranças católicas da própria comunidade fazem a “celebração da palavra” ou “a liturgia”. Abaixo, segue a letra de um dos principais cânticos de louvor observado durante a celebração de Santa Luzia na comunidade de Suape, transcrito de folhetos religiosos dstribuídos durante as celebrações:

Bendito de Santa Luzia

Bendito louvado seja pelas dores de Maria
Que de Deus já era serva Senhora Santa Luzia.
Santa Luzia era cega, mas esmola não pedia
Que de Deus já era serva, Senhora Santa Luzia
Tanto pobre penitente batendo em portaria
Quem não quer cego na porta também não quer a minha
Santo padre de Roma pregava e também dizia
Quero ver louvar na terra Senhora Santa Luzia
Ofereço esse bendito à Senhora Santa Luzia
Que me livre da cegueira Senhora Santa Luzia
Ofereço essa esmola dada de bom coração
Neste mundo ganhe um prêmio Senhora Santa Luzia
No outro a salvação Senhora Santa Luzia
Ofereço essa esmola que deste à Santa Luzia
Conserva a luz de seus olhos Senhora Santa Luzia
Nossa Senhora das Dores lhe proteja todo o dia
No reino do céu se ache com toda a sua família
No lado da mão direita nos pés da Virgem Maria.

Terminada a celebração, por volta das 20h da noite, a imagem de Santa Luzia é devolvida à sua gruta e os seus devotos fazem as suas últimas homenagens, retirando as flores do andor, uma após uma, com pedidos, agradecimentos e orações silenciosas em frente à imagem da Santa que agora se encontra dentro da gruta (figura 27). Já a "Bandeira", é retirada do poste pelos homens e entregue à sua nova madrinha ou seu novo padrinho. Em seguida, é formada uma pequena procissão acompanhada pelos "anjinhos" e seus pais, que seguem orando e cantando em coro até a casa da nova madrinha ou padrinho, onde a "Bandeira" é pendurada em uma parede e as últimas orações são feitas por este pequeno grupo.

Figura 27: Imagem de Santa Luzia na sua gruta e seus devotos fazendo suas últimas homenagens, pedidos, agradecimentos e orações silenciosas em frente à imagem da Santa.
Fonte: Fotos de Juana Santos, dezembro de 2016.

Santa Luzia e sua festividade realizada em Suape descrita acima fazem parte da narrativa fundadora da Festa de Ouriaçada, vinculando a festividade de pescadores artesanais ao catolicismo popular, mesclando em alguma medida as duas festividades e evidenciando a relevância de Santa Luzia e de sua celebração na tradição da Ouriçada. Ao longo do tempo, especialmente nos últimos anos com o afastamento do núcleo famíliar da Sra. A. S. e do Sr. R. M. V. C da Ouriçada a partir de 2015, este vínculo vem perdendo força à medida em que a Festa da Ouriçada da Baía de Suape vem se distanciando de seu lado religioso, ou seja, do catolicismo popular ligado a Santa Luzia. Mesmo que a Festa da Ouriçada venha se caracterizando mais fortemtente pelo seu lado profano, aqui é preciso diferenciar a esfera religiosa da sagrada e perceber que a festa profana que será descrita a seguir apresenta sacralidades, mesmo que esteja se afastando da religiosidade católica.

Festejando a Ouriçada

Origem do hábito de comer ouriços-do-mar e da vocação turística da região

Uma vez relatada a Festa de Santa Luzia de Suape, o registro etnográfico se debruça sobre sua festa subsequente — que também pode ser interpretada como uma festa independente ou

sobreposta à festa católica origária supracitada. A verdade é que a pesquisa de campo juntametne com a pesquisa bibliográfica não conseguiram explicar de forma conclusiva o mito originário da Festa da Ouriçada, segundo o qual quem pesca no dia de Santa Luzia pode sofrer punições e até ficar cego, resultando em interdições no exercício da atividade pesqueira tradicional e criando outras práticas em seu lugar. Tampouco a pesquisa conseguiu desvendar o mistério da origem do vínculo entre Santa Luzia e o ouriço-do-mar, o qual resultou na criação de receitas, de simbolismos, de práticas de coleta de ouriços-do-mar e de uma comensalidade especial que serão descritos a seguir. Uma das hipóteses sobre o vínculo entre Santa Luzia e a comensalidade dos ouriços-do-mar levantada por esta pesquisa está baseada no formato do esquelo deste animal marinho que se assemelha a um olho humano (figura 28).

Figura 28: Imagem de um esqueleto de ouriço-do-mar.
Fonte: Getty Images, 2019.

Transformações históricas: resgate das tradições antigas (e perdidas) ligadas a Santa Luzia

O que se aproxima mais das práticas religiosas vinculadas a Santa Luzia na Festa da Ouriçada são algumas tradições fortemente praticada no passado pela comunidade de Suape. Muitos dos entrevistados abordados pela pesquisa de campo afirmaram que, todos os anos no dia 13 de dezembro (no dia da Festa da Ouriçada e de Santa Luzia), a comunidade costumava seguir determinadas orientações, como o consumo do vinho (bebida alcóolica considerada sagrada), a

prática do ócio, bem como as interdições de algumas atividades como pescar, varrer, costurar, pentear o cabelo, entre outras. É interessante observar que os utensílios usados nas atividades supracitadas possuem pontas (anzóis, vassouras, agulhas de costura, pentes ou escovas, respectivamente) assim como os ouriços-do-mar tem pontas — tendo seu corpo recoberto por espinhos. Mas esta hipótese de que esta interdição de atividades realizadas com utensílios pontiagudos é o elemento que estabelece os vínculos entre as crenças do catolicismo popular e os ouriços-do-mar ainda não tem comprovação científica e o mais provável é estas interdições estejam ligadas a tradições vinculadas a Santa Luzia, como tantas outras mundo afora demonstradas no subcapítulo dedicado a Santa. A pesquisa bibliográfica conseguiu identificar que em algumas comunidades tradicionais estabelecem uma relação de sacrifício consagrado a Santa Luzia para aquelas atividades que exigem muito da visão, que se assemelham aos sacrifícios estabelecidos na comunidade de Suape.

> E como devoção acarreta sacrifícios, no seu dia não se deve fazer trabalho algum que, como se diz, 'puxe pela vista'. Costureiras e pescadores constituem, nas comunidades tradicionais do Nordeste, categorias profissionais particularmente devotas de Santa Luzia e, em seu meio, todos são unânimes em afirmar que 'quem trabalha nesse dia, Deus castiga'. (ARAÚJO, et. al, 1983).

Nem sempre este sacrifício é praticado com rigor. A pesquisa de campo captou depoimento em que alguns pescadores se lançavam ao mar para a prática da pesca artesanal e em um destes relatos contou-se que um pescador experiente chegou a se ferir com o anzol durante a atividade. Os autores Araújo, et. al (1983) lembram que as violações deste sacrifício também foi registrada por Ramos Sobrinho (1978), quando "*alguns pescadores, apesar da ameaça de castigo sobrenatural, faziam-se ao mar no dia 13 de dezembro, alegando necessidade ou compromisso, violando a regra essencial do sacrifício, que é a aceitação deliberada de prejuízos por amor a Deus ou aos santos*". Estes autores também levantaram outras hipóteses sobre a origem da prática da coleta de ouriços-do-mar em Suape:

> A caça aos ouriços, hoje solenemente efetuada apenas no dia de Santa Luzia, parece perder-se na noite dos tempos. Ignez Aguiar, co-autora deste trabalho, constatou a existência de locas artificiais para ouriços, escavadas nas pedras, provavelmente antigas. Considerando a importância dos recrusos de alimentação marinha na ocupação pré-histórica do litoral brasileiro, como se comprova pelo sambaquis encontrados, por assim dizer, do Oiapoque ao Chuí, não será ousado pensar numa origem indígena para a caça aos ouriços, embora o festival de Santa Luzia possua evidente origem ibérica. (ARAÚJO, et. al, 1983).

É interessante lembrar que, no Brasil, existe um vínculo muito forte entre comunidades de

pescadores artesanais, os santos católicos e as entidades de religiões afrodescendentes. Segundo Cascudo (1954), estas comunidades forjam suas próprias interdições da prática de pesca em dias santos — mais especificamente na Sexta-Feira Santa durante a Páscoa, no caso da região costeira do Rio Grande do Norte estudado pelo autor. Estas interdições costumam ser baseadas em crenças do catolicismo popular em que punições — como tempestades, naufrágios e visão assustadoras — são aplicadas aos que as desobedecem. Assim, proliferam relatos de assombrações, visagens, navios fantasmas e procissões das almas de pescadores afogados que entrelaçam os santos, os humanos e suas práticas de pesca. Assombrações como estas não foram relatadas em Suape, mas o enlace entre a interdição da pesca e uma santa católica corrobora com esta análise de Cascudo.

Atualmente, o vínculo mais forte que a Festa da Ouriçada tem com Santa Luzia é o dia em que a sua celebração é realizada. Assim, a despeito de sua origem religiosa ou de antigas tradições vinculadas ao catolicismo popular, a Festa da Ouriçada consiste numa manifestação cultural, criada e mantida por uma comunidade com tradições pesqueiras, que evoca a comensalidade excepcional de ouriços-do-mar praticada todo dia 13 de dezembro, segundo ritos específicos. Na prática, a Festa da Ouriçada em si consiste numa composição de ritos rústicos da coleta, da torra, do preparo da iguaria da culinária local que leva o mesmo nome da festa (o prato da ouriçada, também conhecida como farofa de ouriço) e, finalmente, da comensalidade desta iguaria na forma de uma refeição festiva entre familiares e amigos desta comunidade de pescadores artesanais. Também pode-se dizer que esta comensalidade de ouriços-do-mar, atualmente, se constitui num pretesto para promover um "dia de praia", para a população local estabelecer um feriado em seus próprios calendários e para fazer um piquenique improvisado na beira-mar de uma ilha inabitada em pleno verão. Neste sentido, percebe-se que a Ouriçada se caracteriza mais fortemente pelo seu lado profano, que acontece quase que paralelamente aos ritos religiosos do catolicismo popular citados no subcapítulo anterior, ambos celebrados pela comunidade pesqueira de Suape.

Não obstante ser possível observar o enfraquecimento da sincronia original entre a Festa da Ouriçada e a Festa de Santa Luzia (figura 29), sua temporalidade ainda se encontra entrelaçada pelo dia em que a celebração acontece. Mas se o dia da celebração — dia 13 de dezembro que é o dia de Santa Luzia e o dia do marinheiro — não mudou, não se pode dizer o mesmo de outros aspectos, tais como os grupos sociais protagonistas na organização da festividade; os espaços festivos; e, consequentemente, o *savoir-faire* praticado em todos os seus ritos de coleta e de preparação da farofa de ouriços-do-mar. Assim como a prática de algumas tradições que ficaram

no passado, a Ouriçada de Suape vem sofrendo, constantemente, mudanças em suas práticas e espacialidades, passando por um processo histórico que a desafiam em várias frentes e a transformam progressivamente. Portanto, este relato pretende fazer um resgate histórico das mudanças ocorridas na Ouriçada, que a transformam sem a destruir — pelo menos até que estas palavras fossem escritas — , como pode-se observar ao longo do texto a seguir.

Figura 29: Imagem de Santa Luzia olhando para a Ilha de Cocaia, onde a Festa da Ouriçada está ocorrendo.

Fonte: Foto de Juana Santos, dezembro de 2019.

Transformações históricas: Quem faz a Festa!

Para se compreender a Ouriçada e suas nuances é preciso entender quem faz a festa. Inclusive porque quem faz da Ouriçada uma festa, ou seja, quem estabelece, desestabelece ou restabelece seus vínculos com a sacralidade (religiosa da crença em Santa Luzia) e com a natureza (através da comensalidade dos ouriços-do-mar) são os seus atores humanos. Esta festividade é realizada há mais de 60 anos graças ao protagosnismo da própria comunidade pesqueira local, ou seja, ela é feita da população local para a população local, retroalimentando suas próprias necessidade de sociabilidade. Observou-se que este grupo de portadores de riquezas culturais é formado majoritariamente por pescadores, seus descendentes e seus familiares, por marisqueiras, por agricultores ou ex-agricultores e por marinheiros que fazem passeios de ecoturismo ou que

prestam serviços para o Cips. Com a baixa no estoque pesqueiro (resultante dos impactos ambientais agravados nos últimos anos), muitos moradores locais ingressaram em trabahos no Resort Vila Galé ou em empresas do Cips, mas eles próprios declararam sentir dificuldade para se adaptar ao modelo de trabalho formal e industrial. Outros tantos habitantes da região passaram pela experiência da desapropriação encabeçada sobretudo pelo Cips especialmente em áreas como o Engenho Tiriri ou a Ilha da Tatuoca — esta última abriga o polo naval com a instalação de dois estaleiros. E é este mesmo povo, que enfrenta tantos desafios, que mantém seu protagonismo cultural em celebrações e festividades como a Ouriçada.

Mas este grupo de atores não é homogêneo. Durante o acompanhamento desta festa, foi possível perceber a existência de alguns grupos sociais distintos dentro da própria comunidade que abarcam e valorizam aspectos diferentes de seus ritos festivos, o que corrobora com a perspectiva da heterogeneidade adotava pela presente pesquisa. Assim, alguns pescadores locais assumem o papel de coletores de ouriços-do-mar e que, geralmente, se encarregam das atividades de coleta e de queima dos ouriços-do-mar, que serão descritas no tópico seguintes. Outro papel a ser assumido — pelos próprios coletores ou por mulheres de suas famílias — é o da finalização do prato da ouriçada com a quebra dos ouriços-do-mar e mistura de seus ingredientes. Outro papel de destaque, inclusive para a movimentação econômica da festa, é a dos marinheiros que fazem o translado, entre a Praia de Suape e a Ilha de Cocaia, dos comerciantes e festeiros que, por sua vez, formam outros dois grupos de personagens festivos. Mais pontualmente, é possível observar também a presença da mídia e de institutos de ensino e de pesquisa, de um grupo de salva-vidas do corpo de bombeiros. Dentre os festeiros independentes — sejam comensais ou não de ouriços-do-mar —, a pesquisa mapeou a dinâmica social dos praticantes da Ouriçada, especialmente daqueles que assumem um papel mais organizacional e/ou de protetores das tradições festivas da Ouriçada.

Neste sentido, o trabalho de campo identificou o marcante protagonismo do casal Sra. A. S. e Sr. R. M. V. C. também citado na etnografia da Festa de Santa Luzia. O seu núcleo familiar promoveu a Festa da Ouriçada — ou seja, coletavam, preparavam o prato e o distribuíam gratuita e comunitariamente — desde o primeiro ano de casamento do casal e realizou a Ouriçada com muita dedicação durante 54 anos, segundo seus próprios depoimentos. É interessante observar que o casal Sra. A. S. e Sr. R. M. V. C. forma uma liderança local que incorpora alguns pilares simbólicos que constituem a Ouriçada, tais como a cultura da pesca artesanal, a devoção a Santa Luzia e o apreço pela solidariedade e convivialidade comunitária. Com tudo isto, o casal e seu

núcleo familiar ganharam destaque dentro da comunidade suapense e são, respeitosamente, reverenciados como os verdadeiros guaridões das tradições da Festa da Ouriçada.

O grande diferencial entre Ouriçada — entendida como comensalidade de ouriços-do-mar — do núcleo familiar de Sra. A. S. e de Sr. R. M. V. C. e de outros praticantes da Ouriçada é que, enquanto estes últimos formam pequenos coletivos mais intimistas, limitando-se a grupos de familiares e amigos mais próximos, a família de Sra. A. S. e de Sr. R. M. V. C. costumava distribuir gratuitamente o prato da ouriçada, agregando a comunidade local no seu entorno. Aliás, a solidariedade é uma das características desta família que, além de ter promovido a Festa da Ouriçada durante um longo período, também organiza, anualmente, o bloco de carnaval "Bacalhau do Rubem", uma festa de aniversário de casamento comunitária com oferta de comidas e bebidas, bem como a celebração de Santa Luzia e outros encontros religiosos em frente a sua residência.

Durante todo o período em que realizou a festa, esta família sempre se responsabilizou pelos procedimentos burocráticos da Ouriçada, incluindo os ofícios enviados para a prefeitura do Cabo de Santo Agostinho (solicitando a estrutura de palco para os eventuais *shows* noturnos na pracinha da Praia de Suape e sua respectiva segurança necessária), para o corpo de bombeiros (solicitando salva-vidas na Ilha de Cocaia) e, finalmente, para o Cips (solicitando a autorização para a realização da Festa, sobretudo depois que o complexo obteve a propriedade das Ilhas de Tatuoca e de Cocaia). Estes antigos guardiões reiteraram, em depoimentos colhidos na pesquisa de campo, que eles organizavam a Ouriçada sozinhos, sem contar com nenhum apoio financeiro ou material, nem da comunidade local, nem da prefeitura do Cabo de Santo Agostinho, nem do Governo do Estado de Pernambuco ou outros órgãos. A Sra. A. S. afirmou que "fazia de coração" e que doava a Ouriçada gratuitamente para todos que quisessem degustá-la.

Toda esta dedicação do núcleo familiar de Sra. A. S. e de Sr. R. M. V. C. na preservação da tradição da Ouriçada refletiu, igualmente, em seu protagonismo quando houve um crescimento do interesse da mídia e de entidades de pesquisa por esta festividade, incluindo o registro audiovisual da Ouriçada pelo programa "Pé na rua" da TV Pernambuco, gravado no dia 13 de dezembro de 2012, e veiculado no início do ano de 2013. Esta publicidade não chegou a impulsionar a Ouriçada para além das fronteiras culturais de sua comunidade local e não atraiu novos participantes vindos de outras regiões do Estado, mas pode ter chamado mais atenção da comunidade local para o destaque midiático que este núcleo familiar ganhou diante da mídia.

Sobre este aspecto, um dos entrevistados pela pesquisa de campo sugeriu que, ironicamente, é justamente o fato da família de Sra. A. S. e de Sr. R. M. V. C. sempre ter se responsabilizado pelas relações públicas da festividade, destacando-se como protagonista nos veículos de massa, que fez com que a própria comunidade suapense suspeitasse que esta família poderia estar recebendo algum apoio financeiro de órgãos como a prefeitura do Cabo de Santo Agostinho ou do Governo do Estado de Pernambuco. Este suposto apoio não foi confirmado por nenhum dos entrevistados desta pesquisa.

Com isto, depois de promover esta festividade durante 54 anos, a Sra. A. S. decidiu deixar de realizar a Ouriçada a partir do ano de 2015. Em entrevista, ela declarou que deixou de se envolver na festa porque, aos 76 anos de idade[139], estava muito cansada para organizar um evento que requer tanta energia e custos tão altos para sua realização. Sobre estes custos, ela destacou aqueles relacionados à logística das estruturas de barraca na Ilha de Cocaia, ao translado marítimo e à grande quantidade de comida e bebida oferecida solidariamente. Mas a antiga guardiã também declarou à pesquisa que seu cansaço se agravou depois que se sentiu magoada com a ingratidão da comunidade suapense e com o surgimento do boato de que seu núcleo familiar estaria lucrando com a Festa da Ouriçada, quando, na verdade, ela sempre gastou muito recursos próprios, sem apoios externos, além da intensa dedicação e do trabalho árduo empregados para a viabilização da Ouriçada nos moldes solidários defendidos por sua família.

O afastamento deste núcleo familiar deixou um cenário de incerteza sobre o protagonismo das lideranças locais e pode representar uma das ameaças internas para o futuro da Ouriçada, a depender do comportamento da própria comunidade na condução deste processo. Nas vésperas da edição da Festa da Ouriçada de 2016, por exemplo, um dos entrevistados declarou que gostaria de assumir a liderança na realização da festividade, mas que, por pertencer a religião protestante, não se sentia à vontade diante de um possível assédio da mídia atraída pelo evento. Um dos entrevistados também declarou que não gostaria que a tradição da Ouriçada se acabasse, porque esta festa pertence ao povo de Suape e disse que se a família da A Sra. A. S. não voltar a fazer a Ouriçada, ele próprio vai pedir a permissão a ela para preservar a tradição, bem como vai pedir todas as documentações burocráticas que ela costumava enviar para a Prefeitura do Cabo de Santo Agostinho e para o Cips.

[139] Idade referente a 2016, época em que esta declaração foi dada para a pesquisa.

A dinâmica interna da comunidade e as mudanças dos grupos que assumem o papel de protagonistas nas práticas sociais, como as observadas nesta festividade, refletem diretamente na construção, desconstrução e reconstrução de tradições, técnicas e símbolos antigos ou modernos. No caso específico da Ouriçada, o afastamento deste grupo protagonista resultou: *i)* num distanciamento do aspecto religioso, uma vez que os antigos guardiões também são devotos de Santa Luzia e protagonistas na sua celebração em Suape; *ii)* numa diluição ou mesmo esmorecimento de lideranças destas práticas, (re)acentuando a comensalidade de ouriços-do-mar em grupos intimistas e mesmo impulsionando o interesse na comercialização desta iguaria, em substituição da sua distribuição solidária e gratuita praticada pelo referido grupo familiar; e, subsequentemente, *iii)* em algumas mudanças nas técnicas de coleta e de preparação da farofa de ouriço-do-mar, agregando alguns elementos da modernidade à tradicional rusticidade local, como é possível observar mais adiante no texto que se dedica a descrição das técnicas de coleta e de preparo do prato da ouriçada.

Cada rito em seu lugar

Para além de seus processos históricos e conjunturais, a Festa da Ouriçada é composta por um conjunto de rito e cada rito tem seu lugar ao sol. Em relação a estes ritos, a Ouriçada da Baía de Suape é composta: *a)* pela coleta dos ouriços-do-mar, que habitam a barreira recifal,de Suape, feita com base nos conhecimentos tradicionais desta comunidade pesqueira; *b)* pelos rituais rústicos de torra dos ouriços-do-mar em fogueiras e de preparação desta iguaria local chamada de Ouriçada ou farofa de ouriço-do-mar, realizados na Ilha de Cocaia; e, finalmente, *c)* pela celebração popular da Festa da Ouriçada e pela comensalidade desta iguaria na forma de uma refeição festiva entre famílias e amigos de pescadores artesanais na Ilha de Cocaia no dia 13 de dezembro.

Como uma última etapa da festa, a prefeitura do Cabo de Santo Agostinho costumava organizar uma estrutura de palco instalada na praça central da Praia de Suape para receber algumas atrações culturais — etapa observada em algumas edições da Ouriçada, mas que não ocorreu nos últimos anos da presente pesquisa. Diferentemente do que predomina na organização das outras etapas festivas — seja nas Festas de Santa Luzia ou da Ouriçada que costumam ser protagonizadas

pela própria comunidade local —, esta atividade relativa à promoção de *shows* musicais com instalação de estruturas de palco e de som na praça central de Suape é realizada pela prefeitura do Cabo de Santo Agostinho, cabendo à comunidade local apenas sua solicitação através de um ofício. Sobre esta etapa festiva, os participantes da Ouriçada de Suape abordados pela pesquisa declararam sentir falta destas apresentações culturais noturnas na pracinha de Suape e acrescentaram que gostariam de contar com mais apoio institucional por parte da prefeitura do Cabo de Santo Agostinho, tendo uma expectativa maior sobre sua atuação na divulgação e na infraestrutura do evento, por exemplo. Por fim, vale a pena lembrar que, no final do dia 13 de dezembro, as ruas de Suape também costumam acolher a procissão de Santa Luzia e que, nos anos em que foram realizados os *shows*, houve uma sobreposição dos ritos do catolicismo popular com as apresentações musicais na pracinha de Suape.

Diante da inconstância destas apresentações culturais, a pesquisa considera que a Ouriçada é constituída pelos três principais ritos festivos anteriormente citados que, por sua vez, revelam tanto uma territorialidade difusa — formando um território que explora três experiências distintas com os elementos naturais desta baía — quanto uma mobilidade espacial requerida para a realização da festividade, através de uma excursão marítima entre a Praia de Suape, a barreira recifal e a Ilha de Cocaia (figura 30).

Figura 30: Mapa de Suape (PE, Brasil).
Fonte: SUAPE (2017), modificado por Juana Santos.

Mudanças históricas nos espaços festivos e ameaças à festa

Mas nem sempre a Ouriçada teve uma territorialidade difusa e, consequentemente, uma mobilidade marítima. Para além das mudanças dos personagens festivos ocorridas no intervalo temporal abarcado pela presente pesquisa, a Festa da Ouriçada, ao longo do seu percurso histórico, passou por transformações que extrapolam as fronteiras de sua comunidade local. Ao longo dos anos, a territorialidade constituída pela festividade vem se reconfigurando e resultando em sucessivas transposições de seus espaços festivos. Originalmente, segundo relatos da comunidade, a Ouriçada — e suas respectivas fogueiras para assar os ouriços-do-mar — era feita por pequenos grupos de amigos e familiares de pescadores locais, de acordo com uma disposição geográfica descentralizada, ou seja, em frente as residências dos seus praticantes e ao longo de toda beira mar da baía: na Praia de Suape até o seu pontal, onde acontece o encontro das águas do mar com o Rio Massangana; na praia do Paraíso, localizada no promontório do Cabo de Santo Agostinho; e na praia da Ilha de Tatuoca. Segundo a antiga guardiã desta tradição (com 79 anos de idade[140] no período da pesquisa de campo), sua mãe já participava da Ouriçada e, naquela época, a tradição se espalhava por toda a Baía de Suape, declaração que reitera a antiga disposição espacial da festividade, bem como sua temporalidade e a transmissão desta tradição de geração a outra.

> A população local espontaneamente toma suas embarcações, logo pela manhã, e vai aos arrecifes com pedaços de madeira, ou outro material duro, e samburás, arrancando os ouriços das suas locas. As pessoas levam em seguida, os ouriços para a beira mar da praia, aos locais chamados: *o Francês*[141], *Banquinho, Oiteiro Alto, Preguiça dos pescadores* (RAMOS SOBRINHO, 1978 *apud* ARAÚJO, et. al, 1983).

Segundo os entrevistados pela presente pesquisa, este "canto esquecido" do litoral sul de Pernambuco começou a atrair veranistas, que por sua vez se incomodavam com as fogueiras da Ouriçada, as quais passaram a se concentrar no pontal da Praia de Suape, mesmo local onde a sua comunidade pesqueira também começou a se concentrar construindo suas próprias moradias com materiais extraídos da abundante natureza local. Esta situação foi agravada quando, durante a década de 1990, surgiu o "Projeto Costa Dourada", com viés desenvolvimentista e que tinha por objetivo implementar políticas de desenvolvimento do turismo, com ênfase na criação e na expansão de grandes empreendimentos hoteleiros, abrangendo desde o litoral sul de Pernambuco

[140] Idade referente ao dia 13 de dezembro de 2019.
[141] "Francês" é um dos nomes dados à Ilha de Cocaia.

até o litoral de Alagoas. Segundo Ramalho (2007), este projeto contava com a participação dos respectivos governos estaduais de Pernambuco e de Alagoas, e com o apoio e financiamento do poder público federal e do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID).

Com um projeto de desenvolvimento turístico para esta parte do litoral nordestino, inicia-se um movimento de valorização de algumas praias já exploradas e de outras pouco exploradas, que começam a serem vistas como novos destinos turísticos. Com uma paisagem paradisíaca e com belezas naturais ainda preservada, Suape apresenta um cenário perfeito para a instalação de um resort, que necessitou de um investimento de R$ 40 milhões (Ramalho, 2007) e que seguiu as diretrizes da Associação Brasileira dos Resorts que diz que "*só se encaixa nessa qualificação o estabelecimento que for destino exclusivo e diferenciado, dotado de excelente infraestrutura e situado num local paradisíaco*" (BYDLOWSKI, 2002. p. 27). A oferta de um destino turístico exclusivo e diferenciado faz com o que resort atraísse um público seleto, sem provocar um crescimento quantitativo na circulação de turistas na região, o que acontece, por oposição, no caso do turismo de massa.

Este resort, atualmente chamado de Resort Vila Galé, está localizado exatamente no pontal da Praia de Suape e foi construído numa área de aproximadamente 150 hectares dos quais apenas 43 hectares foram comprados pelo empreendimento hoteleiro e 107 hectares foram concedidos pelo Governo Estadual de Pernambuco com seu direito de uso para um período de 99 anos. Mas, segundo Ramalho (2007), esta parcela do terreno já era propriedade do Cips (que é uma empresa pública de direito privado) desde 1978 quando foi adquirida da Cooperativa de Tiriri. Ainda segundo o mesmo autor, a apropriação desta área pelo Cips e, consequentemente, esta primeira desapropriação da comunidade local se deu a partir dos Decretos de nº 2844 de 27 de julho de 1963 e nº 4433 de 18 de fevereiro de 1977, ambos emitidos pelo Governo do Estado de Pernambuco.

A construção deste Resort pressupunha o despejo de diversas famílias de populações tradicionais que habitavam no pontal da Praia de Suape, ignorando a existência de uma comunidade pesqueira que mantinha um estilo de vida vinculado à natureza e era fortemente enraizada naquele local específico. À princípio, este Resort não contava com o movimento de resistência popular por parte desta comunidade tradicional com suas raízes na cultura pesqueira,

que se fortaleceu com uma campanha de adesão à associação de moradores e com ameaças de relatar as desapropriações para a mídia local (Ramalho, 2007).

O movimento de resistência popular desta comunidade pesqueira resultou numa contraproposta à desapropriação desordenada e o Resort elaborou um projeto de habitação para abrigar a comunidade que habitava no pontal da Praia de Suape. O modelo de habitação proposto pelo Resort para a população deslocada do pontal é bem diferente daquele modelo tradicional local, com casas construídas em alvenaria, com distribuição de energia elétrica e com saneamento básico. Este projeto indicava como localização para estas novas moradias a Praia de Suape, numa área que, atualmente, é mais urbanizada e que abriga a sua pracinha central com estruturas de bares e restaurantes. A população pesqueira deslocada do pontal aceitou a proposta, sobretudo, porque ela cumpria a principal exigência da comunidade de que as novas moradias fossem construídas próximas ao mar, já que sua subsistência dependia principalmente dele (Santos, 2013).

Este deslocamento observado no pontal da Praia de Suape afetou esta comunidade pesqueira fisicamente, à medida em que tiveram que mudar seu local de moradia e adaptar seu modo de vida original de meio ambiente mais natural para um ambiente mais urbanizado (o que também traz impactos positivos como o acesso ao saneamento básico e à energia elétrica). Mas o deslocamento também foi cultural e simbólico. a Festa da Ouriçada também se viu sendo deslocada, mais uma vez, por ser considerada uma ameaça em potencial ao ambiente exclusivo e diferenciado dos turistas atraídos pelo Resort Vila Galé. Desta vez, a Ouriçada foi "desterritorializada" ou "descontinentada" e estabeleceu seu novo espaço festivo na Ilha de Cocaia, também conhecida como Ilha do Francês (Santos, 2013).

Vale ressaltar que o desenvolvimento turístico supracitado ocorre paralelamente ao desenvolvimento industrial e portuário desta mesma região. Por mais que estas duas vias de desenvolvimento econômico pareçam incompatíveis, a região de Suape recebeu estruturas provenientes destes dois projetos distintos, com seus respectivos impactos no meio ambiente e na população local que, por sua vez, tiveram que se adaptar e aprender a conviver com suas estruturas, em tempos de mudanças aceleradas.

Assim, outros ventos sopram na Baía de Suape, direcionando o olhar dos tomadores de decisões para o desenvolvimento da infraestrutura portuárias e, sobretudo, industriais do Cips, que ganhou um novo impulso e novos incentivos a partir da década de 2000. A Ilha de Tatuoca — que

segundo Ramalho (2007) abrigava, aproximadamente, 170 famílias, que praticavam a pesca artesanal e a agricultura de subsistência e que tinham um modo de vida tradicional fortemente vinculado à natureza — foi eleita pelo Governo do Estado de Pernambuco e pelo poder econômico regional como o local ideal para abrigar o novo polo naval, com a construção de estaleiros e de outras estruturas adjacentes, integrando-se ao processo de ampliação do megaprojeto do Cips, a despeito dos habitantes locais e do importante e complexo meio ambiente estuarino da Baía de Suape. O caminho (inevitável) que o projeto tomou foi a desapropriação dos ilhéus de Tatuoca, sob a promessa de um conjunto habitacional chamado de "Nova Tatuoca", localizado a alguns quilômetros do mar, ambiente onde estes ilhéus costumavam praticar a pesca artesanal como principal ofício e como fonte de renda, situação apenas amenizada por pífias promessas de empregos industriais nos quais muitos ex-pescadores não conseguiram se adaptar (Santos, 2013).

A instalação destes equipamentos industriais, como o polo naval construído na Ilha de Tatuoca causou graves impactos sociais, especialmente sentidos pela população local que sofreu a desapropriação de suas moradias tradicionais. Ao longo do conflito socioambiental vivenciado entre o polo naval do Cips e os moradores da Ilha de Tatuoca, um personagem ganhou destaque por sua história, seu discurso e sua prática de resistência. O Sr. S. C. da S. era uma liderança local que cresceu em Tatuoca, construiu sua casa com materiais como madeiras e palhas extraídos no próprio local e estabeleceu o chamado "Bar de Seu Biu" na beira mar da ilha. O Sr. S. C. da S. declarava abertamente sua paixão pela ilha e por sua natureza selvagem e costumava dizer que só conseguiria viver na ilha onde criou raízes e onde estabeleceu um modo de vida estritamente ligado a natureza do encontro entre a terra e o mar. O Sr. S. C. da S. resistiu ao máximo o processo de desapropriação e foi o último morador de Tatuoca, sendo desapropriado em 2016 e veio a óbito no ano seguinte, cumprindo sua própria promessa de que se saísse da ilha, não conseguiria mais viver. Sua história parece trazer simbolismos sutis sobre os vínculos criados destas populações tradicionais com a natureza selvagem e marinha, que ultrapassam a compressão da lógica econômica da sociedade dita moderna.

Com isto, a comunidade pesqueira da Baía de Suape que protagoniza a Festa da Ouriçada há mais de uma geração vê o seu território cultural disputado novamente, mais uma vez pela ampliação do megaprojeto de desenvolvimento econômico do Estado de Pernambuco, o Cips. Disputa que ocasiona significativos impactos ambientais, refletindo direta e indiretamente na biodiversidade com mudanças drásticas nos cursos das águas do rio Tatuoca, com aterramento de

manguezais e com dragagens do leito marinho, o que também impactou no estoque pesqueiro local, no modo de vida da comunidade local que praticava a pesca artesanal tanto no "mar de dentro" quanto no "mar de fora"[142], afetando, por fim, em suas manifestações culturais.

Assim, a despeito da instalação do Resort Vila Galé, um dos principais desafios sentidos na atualidade pela comunidade pesqueira suapense — que foi tantas vezes deslocada de sua territorialidade original — está claramente mais relacionado com os impactos causados pela progressiva ampliação do megaprojeto do Cips. Assim, o processo de deslocamento, tanto no plano físico e quanto no cultural, segue seu fluxo e pode afetar o atual território festivo da Ouriçada, uma vez que a Ilha de Cocaia já é propriedade do Cips e está integrada ao seu projeto de expansão para a construção de um terminal de minério, com seu respectivo acesso rodoferroviário. O "Novo Plano Diretor - Suape 2030" (GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO. PROJETEC & PLANAVE, 2011) prevê a divisão desta pequena ilha em que uma área será dedicada a instalação do terminal de minério e outra será a chamada de Zona de Proteção Cultural (ZPC), supostamente para abrigar a Festa da Ouriçada. Em 2016, por exemplo, a pesquisa de campo que antecedeu a festividade captou depoimentos que afirmavam que o futuro da Festa da Ouriçada era incerto, porque o Cips ou outros órgãos poderiam proibi-la expressamente sob a alegação de que ela estaria atravancando o caminho do desenvolvimento econômico, industrial e portuário do Estado de Pernambuco.

Assim, a territorialidade da Ouriçada se encontra ameaçada com o avanço do Cips. A própria Ilha de Cocaia já é propriedade do Cips e a comunidade deve solicitar autorização para a realização da festividade, bem como solicitar segurança do corpo de bombeiros, o que antes era de responsabilidade do núcleo familiar da Sra. A. S. e do Sr. R. M. V. C. Tais ofício burocratizam e constrangem a comunidade diante em sua manifestação popular espontânea, que agora requer autorização oficial de órgãos e de grandes empresas que não são convidadas para a festa.

Contudo, a comunidade pesqueira e sua festividade se encontram, simultaneamente, face-

[142] Como já foi dito na sessão "Passos para a apreensão das experiências etnográficas nas Festas da Ouriçada" do Capítulo 1, estas duas expressões são usadas pela população local de pescadores artesanais de Suape para se referirem, respectivamente, a delimitação de dois territórios marinhos distintos: um que antecede o recife (denominado de "mar de dentro") e outro posterior à barreira de recifes de arenito na baía de Suape (denominado de "mar de fora"). Estes dois territórios, consequentemente, referem-se a categorias de pesca bem distintas entre si, segundo as diferenças apresentadas pelos ambientes marinhos estuarinos e pelo "mar aberto", posterior a barreira recifal.

a-face com as constantes transformações provenientes das pressões exercidas pelos empreendimentos econômicos que, nas últimas décadas, vêm se instalando na região, com suas promessas de desenvolvimento do megaprojeto mais emblemático da política econômica pernambucana, o Cips. Com isso, o cenário vivido na contemporaneidade pela população suapense é de progressiva desterritorialização tanto física quanto simbólica de seu modo de produção e de reprodução de vida, excelente exemplo da hegemonização do pensamento e da lógica crítico-moderna e de suas consequências na contemporaneidade (SANTOS e ANDRADE, 2013).

Vale ressaltar que, em alguma medida, a Baía de Suape conseguiu — durante muitos anos e com muita mobilização popular — resistir a uma tendência desenvolvimentista voltada para o turismo, implementada neste trecho do litoral nordestino onde prevalece situações extremas de "*explosão urbana desordenada, grande especulação imobiliária, exclusão territorial dos pescadores e turismo predatório, especialmente após a segunda metade do século passado*" (RAMALHO, 2007, p. 25). Resta saber se a Festa da Ouriçada – e sua rusticidade característica – será capaz de conviver lado a lado com as estruturas industriais e portuárias, adaptando-se a cada novo desafio colocado pelo Cips e se irá resistir diante da lógica imposta pela perspectiva moderna, preservando suas próprias tradições.

Técnicas de coleta de ouriços-do-mar

Uma vez que o texto já se debruçou sobre algumas tradições perdidas, algumas mudanças dos personagens protagonistas da festividade e algumas transformações históricas na espacialidade festiva, agora o texto se dedica aos ritos que compõem a Ouriçada. Observou-se que a primeira etapa da Ouriçada é a coleta de ouriços-do-mar feita na barreira recifal por pescadores locais, ex-pescadores e seus descendentes que são, por sua vez, detentores de conhecimentos tradicionais sobre as técnicas de navegação, as dinâmicas das marés, as correntes marítimas, os ventos e a fauna marinha local. Em suma, estes coletores de ouriços-do-mar possuem conhecimentos tradicionais ligados ao mundo da pesca artesanal, que perpassam desde os elementos naturais que compõem o ambiente marinho local, as técnicas de pesca em geral até os conhecimentos mais específicos relacionados às técnicas de coleta deste animal marinho, os seus instrumentais e o seu *savoir-faire* repassados de geração a geração. Estes conhecimentos também se referem às espécies de ouriços-

do-mar e seu habitat, especialmente sobre os pontos do recife de arenito suapense onde é possível encontrar uma maior densidade populacional de ouriços-do-mar.

A coleta de ouriços-do-mar em si consiste em remover os espécimes de ouriços-do-mar das locas formadas por eles próprios no recife, com o auxílio de uma ferramenta de pesca conhecida como "bicheiro" — ferramenta de pesca feita de ferro no formato de gancho com aproximadamente 40 cm, que serve como anzol e que é utilizada para deslocar os ouriços-do-mar das cavidades no recife, que pode ser observado na figura 31. Seguindo as técnicas do conhecimento dos pescadores tradicionais suapenses, o coletor de ouriços-do-mar deve posicionar o "bicheiro" quase paralelamente ao recife, mais especificamente entre o corpo do ouriço-do-mar e a superfície do recife e, em seguida, deve movimentar o "bicheiro" lateralmente para deslocar o ouriço-do-mar que se encontrava fixado no recife. Alguns entrevistados abordados acrescentaram que é preferível evitar movimentar o "bicheiro" para cima, pois corre-se o risco de danificar a estrutura corporal do ouriço-do-mar e assim feri-lo ou matá-lo, o que pode representar um risco sanitário já que os ouriços-do-mar são queimados ainda vivos ou minimamente frescos. Por outro lado, foi possível observar alguns espécimes de ouriços-do-mar com ferimentos leves e que não foram necessariamente descartados pelos coletores.

Figura 31: Coleta de ouriços-do-mar com o uso do "bicheiro" no recife de Suape (PE, Brasil). Fonte: Fotos de Juana Santos, 2018.

Os coletores de ouriços-do-mar observados durante a pesquisa de campo executaram a atividade de coleta arduamente, com eficiência e de forma cadenciada, mantendo-se encurvados por horas sob o forte sol do verão nordestino. Como eventualmente mudam o local da coleta em busca de ouriços-do-mar maiores, eles também precisam ter experiência para se deslocarem sobre o recife — que possui uma superfície irregular e escorregadia — ao mesmo tempo em que puxam pelos "bicheiros" suas respectivas galeias – engradado feito de plástico onde armazenam os ouriços-do-mar durante a coleta (na figura 32). Assim, percebe-se que a questão da segurança se constitui como um dos grandes desafios imposto a estes coletores de ouriços-do-mar, uma vez que exercem esta atividade numa superfície acidentada e escorregadia e que costumam enfrentar os perigos trazidos por violentas ondas da maré crescente, requerendo deles um conhecimento tradicional sobre as dinâmicas das marés para calcular precisamente o período seguro (entre a maré baixa e alta) em que pode permanecer sob a superfície do recife de Suape.

Figura 32: Coleta de ouriços-do-mar no recife de Suape (PE, Brasil) em dezembro de 2012; de 2016 e de 2019.
Fonte: Fotos de Juana Santos, 2012; 2016 e 2019.

Em relação a quantidade de ouriços-do-mar que costumam ser coletados e consumidos numa edição da Festa da Ouriçada, foi realizada, durante a "observação flutuante" da Festa da Ouriçada do dia 13 de dezembro de 2012, uma contagem visando estimar a quantidade de espécimes de ouriços-do-mar que preenchem completamente uma galeia (que utilizada para

armazenar e transportar os ouriços-do-mar coletados e que pode ser observada na figura 33). Chegou-se ao quantitativo de 300 indivíduos por galeia e com este número de ouriços-do-mar por galeia cheia é possível fazer uma estimativa sobre quantos indivíduos são coletados e consumidos durante uma Festa da Ouriçada. Ainda na pesquisa de campo do ano de 2012, o núcleo familiar da Sra. A. S. , contanto com três pesadores, fez uma coleta de 5 a 6 galeias cheias de ouriços-do-mar, o que significa que foram coletados entre 1.500 e 1.800 espécimes. Neste ano, também foram identificados 4 grupos realizando suas próprias ouriçadas, que coletaram de uma a duas galeias por grupo praticante da Ouriçada, o que significa um acréscimo de 1.200 a 2.400 espécimes, totalizando 2.700 a 4.800 ouriços-do-mar coletados. Na pesquisa de 2016, primeiro ano da instalação do bar do Fábio (que será detalhado ao longo do texto), o empreendedor responsável declarou que ele próprio fez a coleta com mais dois pescadores alcançando aproximadamente 8kg de "ova"[143] de ouriço-do-mar e, novamente, foram observados 4 grupos realizando suas ouriçadas (com uma a duas galeia de ouriços-do-mar em média por grupo), o que acrescenta de 1.200 a 2.400 ouriços-do-mar. Em 2018, a Ilha de Cocaia recebeu duas estruturas de bar que fizeram suas respectivas coletas: o bar do Fábio declarou novamente que contou com 3 pessoas para realizar uma coleta de aproximadamente 9kg de "ova" de ouriços-do-mar; e o bar do Vavá (filho da Sra. A. S.) declarou que fez a coleta com mais dois pescadores, preenchendo 6 galeias de ouriços-do-mar, o que significa que foram coletados aproximadamente 1.800 espécimes. Os grupos que praticam a ouriçada de forma independente identificados pela pesquisa neste mesmo ano se reduziram a 2, somando de 600 a 1.200 ouriços-do-mar coletados neste ano. Já em 2019, o único empreendimento comercial observado foi do bar do Vavá que realizou a coleta com o auxílio de um pescador e coletou, aproximadamente, 5 galeias cheias de ouriços-do-mar, o que significa que foram coletados 1.500 ouriços-do-mar em média. Neste ano, também foram identificados 3 grupos realizando suas ouriçadas, com uma coleta que varia de 900 a 1.800 espécimes, totalizando entre 2.400 e 3.300 ouriços-do-mar coletados neste ano. Por fim, vale salientar que este levantamento quantitativo não se refere a números exatos e sim de uma média aproximada de ouriços-do-mar coletados, segundo as declarações dos próprios coletores, agregada a observação de campo e que tem por objetivo servir como estimativa quantitativa da coleta de ouriços-do-mar.

[143] O entrevistado não conseguiu estimar o número de ouriços-do-mar coletados ou de galeias preenchidas, declarando o peso da "ova" de ouriços-do-mar já assada na fogueira e conservada por congelamento em um *freezer*.

Figura 33: Estimativa de ouriços-do-mar coletado por um grupo de praticantes da Ouriçada. Fonte: Foto de Juana Santos, 2012.

A pesquisa de campo também captou o conhecimento tradicional sobre a localização mais indicada para encontrar ouriços-do-mar para a Ouriçada. Os coletores priorizam os ouriços-do-mar com um maior volume corporal, ou seja, aqueles adultos e bem desenvolvidos, que por sua vez, segundo a experiência dos pescadores locais, estão localizados na parte exterior do recife, mais próxima do mar aberto. Os coletores abordados pela pesquisa declararam que os ouriços-do-mar maiores são encontrados nas piscinas naturais mais próximas do mar aberto porque aquela área apresenta uma maior abundância de alimento para eles. Este conhecimento tradicional é compatível com a bibliografia consultada sobre o habitat deste animal marinho.

Nesta procura pelos ouriços-do-mar maiores, os entrevistados utilizam uma expressão muito comum na região de Suape que é o "ouriço gordo", que se refere ao aumento do volume corporal deste animal marinho durante este período do ano, que coincide com o seu período reprodutivo. No território brasileiro, este mesmo período do ano — mais especificamente entre dezembro e maio, segundo McClanahan e Muthiga (2007) — também corresponde ao período de

desova da espécie de ouriço-do-mar coletada, a *Echinometra lucunter* (Linnaeus, 1758). Assim, mesmo considerando a possibilidade de variações do período reprodutivo de acordo com cada região brasileira, segundo Lima *et al.* (2009) a desova desta espécie tende a acontecer durante o período seco no Estado de Pernambuco. Em outras palavras, a Festa da Ouriçada corresponde exatamente ao período reprodutivo da espécie de ouriços-do-mar coletada e consumida pela festividade. Este dado é compatível com a observação de uma população abundante de ouriços-do-mar ao longo da pesquisa de campo que acompanhou as coletas desta espécie na barreira recifal suapense.

É interessante observar que os coletores de ouriços-do-mar justificaram suas escolhas por "ouriços gordos" por causa do tamanho de suas gônadas[144] já que, proporcionalmente, renderam uma quantidade maior de farofa de ouriços-do-mar, sem declarar que esta escolha tivesse qualquer intenção em preservar os indivíduos mais jovens e em desenvolvimento. Assim, pode-se perceber que a escolha dos ouriços-do-mar se dá mais por um interesse degustativo do que por uma iniciativa de preservação ambiental, mesmo que o fato de coletarem indivíduos adultos em detrimento daqueles mais jovens e em desenvolvimento possa ser considerada uma das medidas possíveis de preservação de uma espécie específica.

O "ouriço gordo" também é o personagem de um mito popular difundido nesta comunidade pesqueira. Em Suape, costuma-se contar a história, especialmente para o público infantil, de que os ouriços-do-mar engordam nesta época do ano — que coincidentemente também é a época do caju, fruta tropical abundante na região — porque estes animais fogem dos recifes durante a noite, deslocam-se até as praias e comem os cajus que amadurecem nos cajueiros. Esta anedota se baseia no fato de que, por outro lado, os cajus amanhecem mordidos (provavelmente por outros animais como morcegos) e que, por outro, os ouriços-do-mar "engordam" neste mesmo período do ano (ou seja, suas gônadas ficam maiores, porque este é o período reprodutivo). Este conto popular pode representar uma busca pelo fortalecimento dos vínculos simbólicos que esta comunidade pesqueira demonstra estabelecer entre a terra e o mar.

Em se tratando de vínculos, dentre outras atividades pesqueiras, a coleta de ouriços-do-mar realizada no recife de Suape pode ser vivenciada como um encontro entre o ser humano e a

[144] As gônadas são os seus órgãos reprodutores dos ouriços-do-mar localizada na parte superior da carapaça de machos e fêmeas, cuja consistência é gelatinosa e a cor varia entre amarelada e alaranjada. As gônadas também se referem à parte comestível dos ouriços-do-mar, consumida na Festa da Ouriçada.

natureza ou, em outras palavras, entre os atores humanos e não-humanos. Por um lado, esta paisagem é composta por barcos coloridos e tradicionais de pesca atracados na Baía de Suape, que evidencia as características de sua vila de pescadores artesanais, evocando suas raízes culturais e, por outro lado, é composta por elementos naturais. Vale lembrar que a barreira recifal suapense — com sua paisagem, suas piscinas naturais e sua fauna marinha — já é objeto de contemplação em passeios de ecoturismo durante todo o ano por apresentar uma beleza natural exuberante. Assim, esta paisagem é naturalmente constituída por uma extensa e linear formação recifal, que divide o "mar-de-dentro" e o "mar-de-fora" (como são popularmente conhecidas as áreas anteriores e posteriores ao recife de Suape), bem como apresenta o contraste das tonalidades de azuis do céu e do mar, realçados pelo forte sol. Segundo um dos entrevistados, o mar é um território sem proprietários, onde "tudo é possível" e o recife de Suape pode ser visto como uma barreira para este "mundo de possibilidades". Porém, durante a coleta, o recife representa a estrutura da resistência, que enfrenta as crescentes ondas do mar aberto, que abriga muitas espécies marinhas e que protege os coletores de ouriços-do-mar. Isto se dá, especialmente, porque a coleta evoca uma experiência sensorial e estar sobre o recife, entre os mares "de dentro" e "de fora", pode nos trazer a sensação de fusão do ser humano com o ambiente natural (figura 34).

Figura 34: Cenário da relação entre o homem e o mar no recife de Suape (PE, Brasil). Fonte: Foto de Juana Santos, 13 de dezembro de 2011.

Esta vivência da relação entre a cultura e a natureza ainda pode ser observada na coleta de ouriços-do-mar, apesar dos desafios atuais. A presente pesquisa observou que, assim como os personagens protagonistas na organização da festa e seus espaços festivos, a coleta de ouriços-do-mar também passou por transformações recentes. A mudança mais significativa nesta coleta se deu com o recente afastamento do núcleo familiar da Sra. A. S. e do Sr. R. M. V. C. e o decorrente crescimento no interesse em comercializar o prato da ouriçada durante a festividade, resultando, finalmente, no deslocamento do lugar simbólico original da coleta enquanto atividade comunitária e orgânica para uma atividade integrante de uma planejamento de negócio de microempreendimentos da população local.

A coleta de ouriços-do-mar feita para a Ouriçada praticada pelas famílias de pescadores costumava ser realizada na véspera da festividade – como Sr. R. M. V. C. fazia – ou na própria manhã da festividade, como outros grupos de coletores costumam fazer, mantendo os ouriços-do-mar vivos ou ao menos frescos para a etapa subsequente de torra na fogueira. Vale ressaltar que o momento exato (ou seja, dia e horário) em que a coleta é realizada depende, diretamente, de fatores climáticos e, sobretudo, da tábua da maré para este período, já que esta coleta é feita de forma mais segura durante o período de baixa-mar, quando o recife de arenito expõe suas superfícies formando as piscinas naturais que são o habitat dos ouriços-do-mar. Em outras palavras, a coleta está diretamente vinculada à temporalidade da natureza.

Já os grupos de coletores motivados pela comercialização da farofa de ouriços-do-mar costumam fazer a coleta com mais antecedência, podendo ser feita com uma semana ou até um mês antes da festividade. Esta antecipação da coleta traz outro elemento novo para a Ouriçada que é a necessidade de incluir a etapa da conservação das gônadas dos ouriços-do-mar (já torradas na fogueira) através do método do congelamento, as quais são descongeladas com alguns dias de antecedência à festividade para a preparação da farofa de ouriços-do-mar (etapas que serão mais detalhadas ao longo do texto). O uso deste método de conservação a partir do congelamento das gônadas torradas de ouriços-do-mar pode representar, consequentemente, um movimento de afastamento da rusticidade característica da Ouriçada tradicional para uma modernidade inerente ao uso de aparelho eletrodomésticos, bem como também pode representar um novo condicionamento à temporalidade da perspectiva moderna em detrimento da temporalidade da natureza.

A técnica de torra do ouriço-do-mar na fogueira e o preparo da farofa da Ouriçada

A etapa de coleta descrita acima realizada pelos coletores de ouriços-do-mar costuma ser seguida pelo próximo rito festivo da Ouriçada: a torra dos ouriços-do-mar na Ilha de Cocaia. Mesmo nos casos em que o prato da ouriçada é preparado para fins comerciais, a torra das gônadas é feita no mesmo dia da coleta, e apenas nos casos em que a coleta é feita na véspera da festividade é que a torra pode ser adiada para o dia seguinte. Segundo a tradição desta festividade suapense, a preparação do prato da ouriçada deve se iniciar com a queima dos ouriços-do-mar numa fogueira (figura 35) que é, tradicionalmente, montada com palhas secas de coqueiro, que, por sua vez, são colhidas na própria Ilha de Cocaia, e cortadas com o auxílio de foices ou facões. Estas palhas costumam ser utilizadas para forrar o chão da praia que é chamada popularmente de "cama". Posteriormente, os coletores despejam os ouriços-do-mar, em sua maioria vivos, e cobrem-nos com uma nova camada de palha seca.

Figura 35: Fogueira acesa para a torra dos ouriços-do-mar na Ilha de Cocaia na região de Suape (PE, Brasil).
Fonte: Fotos de Juana Santos, 2011; Juana Santos, 2016.

Normalmente, a fogueira pega fogo com facilidade formando grande labaredas. Isto se dá tanto porque as palhas de coqueiro escolhidas estão muito secas, quanto porque as temperaturas do ambiente costumam ser altas, em pleno verão nordestino, quando predomina o clima quente e seco. Entrando no clima festivo, um entrevistado grita "*olha a quentura*" se referindo ao grande calor que sobe e esquenta ainda mais o ambiente ao redor da fogueira de ouriços-do-mar.

Alguns entrevistados informaram que os ouriços-do-mar são considerados prontos quando "perdem os espinhos" (ou seja, quando eles são completamente consumidos pelo fogo); enquanto outros declararam que é quando o corpo do ouriço-do-mar cessa de minar água. À medida em que a fogueira se apaga, os pescadores pegam uma madeira longa, preferencialmente, com duas pontas em sua extremidade no formato de forquilha, que serve de instrumento para retirar os ouriços-do-mar torrados, um a um, da fogueira em brasa (figura 36).

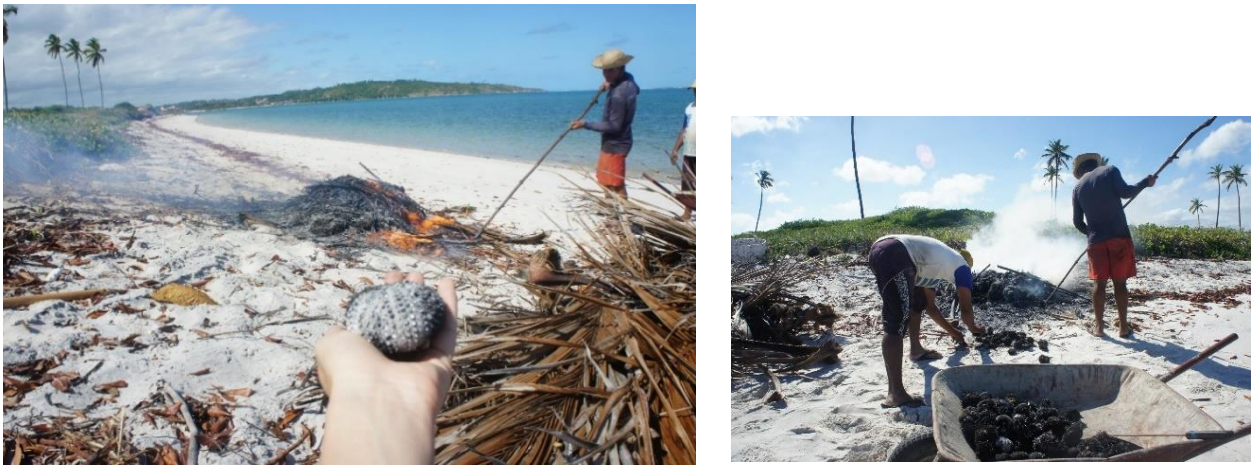

Figura 36: Fogueira acesa para a torra dos ouriços-do-mar na Ilha de Cocaia na região de Suape (PE, Brasil).

Fonte: Fotos de Juana Santos, 2016

No entanto, esta prática de acender fogueiras traz consigo o risco de incêndios na vegetação da Ilha de Cocaia, como foi registrado ao longo de toda pesquisa de campo. Na pesquisa de campo do dia 13 de dezembro de 2012, um entrevistado relatou que três anos antes (ou seja, em 2009) ocorreu um acidente em que alguém se descuidou ao preparar sua fogueira e o fogo se espalhou na vegetação próxima à praia. Com isto, espalhou-se também o boato de que a Festa da Ouriçada estava queimando as matas da Ilha de Cocaia, ameaçando a preservação ambiental da ilha e tornando-se um evento potencialmente degradador do meio ambiente local. Na pesquisa de campo do dia 13 de dezembro de 2016, foi possível observar uma palhoça de apoio aos pescadores e um

trecho de vegetação próxima à praia queimados. E, finalmente, na noite do dia 12 de dezembro de 2019 também ocorreu um incêndio a partir da fogueira de um grupo de praticantes independentes da Ouriçada, que foi controlado com o auxílio de Vavá e do corpo de bombeiros.

Sobre este tema, alguns entrevistados declaram que a Ilha de Cocaia é frequentada por grupos de pescadores em suas confraternizações noturnas, especialmente nas noites de lua cheia e de réveillon. Inclusive, vale a pena destacar que a Festa da Ouriçada do ano de 2019 ocorreu no período de lua cheia. Os pescadores costumam frequentar esta ilha para promover seus encontros, confraternizando, acendendo fogueiras e consumindo bebidas alcoólicas até tarde da noite, podendo inclusive dormir acampados no local. Mas, infelizmente, nem todos os frequentadores cuidam da ilha e alguns descartam lixo na praia e se descuidam das fogueiras acesas, deixando o fogo se espalhar pela vegetação do entorno, o que, além de degradar o meio ambiente, também atravanca a luta pela defesa de suas tradições culturais.

Um agravante nisto tudo é que a Ilha de Cocaia já é propriedade do Cips, o que pode ser considerado um fator limitante para o usufruto da ilha pela comunidade local, incluindo a realização da própria Festa da Ouriçada. Os antigos guardiões da tradição, já citados, costumavam enviar ofícios para o Cips pedindo autorização para a realização da festividade no local, além dos ofícios enviados a um grupo de salva-vidas do corpo de bombeiros e outro a Prefeitura do Cabo de Santo Agostinho solicitando reforço na segurança da ilha. Mas entre os anos de 2015 e 2019, observou-se que nenhuma liderança ou grupo tomou para si a responsabilidade pelas questões burocráticas e pela segurança da Festa da Ouriçada, deixando a festividade mais descoberta institucionalmente e/ou mais espontânea popularmente.

Técnicas de quebra dos ouriços-do-mar

A próxima etapa é a quebra dos ouriços-do-mar (figura 37), mais especificamente, a quebra de sua carapaça depois que passam pela torra na fogueira. O processo de quebra de ouriços-do-mar é, por exemplo, semelhante à quebra de caranguejos, ou seja, bate-se nos ouriços-do-mar com o mesmo tipo de instrumental (tais como tábuas e martelinhos de madeira) até quebrar sua carapaça. Os ouriços-do-mar podem se abrir aos poucos e de forma quebradiça, o que torna o processo mais lento e suja as gônadas com o carvão presente na parte externa de seu corpo, mas

também é possível observar a quebra de ouriços-do-mar de forma mais precisa, deixando as gônadas inteiriças e sem carvão. Depois da quebra, as gônadas, que agora se apresentam como uma pasta alaranjada mais homogênea, são retiradas das carcaças dos ouriços-do-mar e armazenadas num recipiente à parte.

Figura 37: Processo de quebra de ouriços-do-mar para a Festa da Ouriçada.
Fonte: Foto de Juana Santos, 13 de dezembro de 2012.

O bom resultado do processo de quebra dos ouriços-do-mar vai depender da habilidade de quem o executa, mas também do quanto eles foram torrados no processo de queima anterior. Em outras palavras, para que um ouriço-do-mar possa ser quebrado com eficiência (figura 38) é preciso, primeiramente, que ele tenha sido bem torrado na fogueira, o que ocorre, segundo o conhecimento tradicional local, quando se verifica a queima total dos seus "espinhos" ou quando ele não mina mais água. Porém, mesmo que em termos de preparação do prato seja preferível que o ouriço-do-mar passe por um bom processo de torra e de quebra, não foi observada nenhuma regra ou interdição impostas pela tradição da Ouriçada a estas atividades, que podem ser executadas de uma maneira livre, sem interferir no resultado do prato.

Figura 38: Ouriço-do-mar aberto com as gônadas torradas.
Fonte: Foto de Juana Santos, 13 de dezembro de 2012.

Depois de quebrados, os resíduos do ouriço-do-mar, ou seja, as carapaças com espinhos ou não, são despejados na vegetação localizada atrás das respectivas tendas. Evita-se deixá-los na praia ou na passagem dos visitantes, pois os espinhos dos ouriços-do-mar são considerados perigosos, sobretudo para as crianças, podendo perfurar e infeccionar a pele e sendo muito doloroso e de difícil remoção. Um dos entrevistados chegou a declarar que "*espinhos correm até o osso e que tem um veneno, podendo até aleijar alguém*", o que cientificamente não é comprovado para esta espécie de ouriço-do-mar. Apesar de declarações como esta, a espécie de ouriço-do-mar coletada e consumida na Festa da Ouriçada de Suape não é peçonhenta como outras, e raras, espécies de equinoderma.

A finalização e a comensalidade da farofa de ouriços-do-mar

Depois do processo de quebra do ouriço-do-mar e da separação de suas gônadas, a preparação segue pela etapa da finalização do prato que consiste na mistura dos ingredientes. Além das gônadas de ouriços-do-mar supracitadas, o prato da ouriçada leva na sua composição farinha de mandioca (que vale ressaltar é um ingrediente de origem indígena), vinagre, azeite e verduras (como cebola, tomate, pimentão verde, coentro e cebolinho) que geralmente são descascadas e picadas por mulheres na véspera da festividade. Vale ressaltar que, segundo Araújo, et. al, (1983) esta receita já tinha sido observada por José Ramos Sobrinho, primeiro antropólogo a fazer um

registro escrito da Festa da Ouriçada em 1978 enquanto fazia parte da equipe do P. E. C. C. I. P. S. (Programa Ecológico e Cultural do Complexo Industrial e Portuário de Suape) do Instituto de Desenvolvimento de Pernambuco e que, segundo o seu texto citado por Araújo, et. al. (1983), a receita da ouriçada já era a mesma da que foi observada pela presente pesquisa, lembrando que as gônadas dos ouriços-do-mar também eram (e ainda são) consumidas assadas e sem o acréscimo dos temperos e de outros ingredientes descritos acima.

Nos tempos em que a família da Sra. A. S. protagonizava a tradição da Ouriçada, a preparação acontecia *in loco* na Ilha de Cocaia, considerada, atualmente, como seu espeço festivo por excelência. Neste caso, os ingredientes eram preparados coletivamente, mas a mistura final ficava nas mãos desta liderança local. Durante o período em que foi acompanhada pela pesquisa, a antiga guardiã se posicionava no centro da tenda em frente a uma mesa plástica, enquanto todos se levantavam e começaram a reorganizar a tenda e a disponibilizar os ingredientes na mesa central. A Sra. A. S. vestia suas luvas com toda elegância de sempre e observava se todos os ingredientes necessários estavam sobre a mesa, tais como o recipiente com as gônadas de ouriços-do-mar manejadas pelas mulheres, as verduras, o vinagre, o azeite e, por fim, a farinha de mandioca. Mesmo com idade avançada, a Sra. A. S. se encarregava de misturar incessantemente todos os ingredientes supracitados com as próprias mãos (Santos, 2013). O prato da ouriçada ou farofa de ouriço-do-mar ia engrossando e ganhando volume nas mãos da antiga guardiã, que na época já era uma senhora de 72 anos de idade (com 79 anos de idade[145] no período da presente pesquisa). A mistura desta farofa requer muito esforço e, mesmo quando ela demonstrava sinais de cansaço, não parava de mexer até que a Ouriçada se apresentasse bem homogênea. Neste momento, a anciã pedia que se formasse uma fila para que ela pudesse servir a comunidade. Auxiliada por suas filhas e suas amigas, a Sra. A. S. servia freneticamente, em pequenos pratos fundos descartáveis, o tão esperado prato da ouriçada ou farofa de ouriço-do-mar. A tenda costumava ficar agitada com tantas pessoas que queriam um pouco mais daquele prato tão peculiar (figura 39). Assim, feita à base de ouriço-do-mar, verduras e farinha de mandioca, a Ouriçada se constituía como uma refeição familiar de uma comunidade específica de pescadores, podendo ser distribuída coletivamente entre os participantes da celebração em estudo (Santos e Andrade 2013).

[145] Idade referente ao dia 13 de dezembro de 2019.

Figura 39: Prato da ouriçada preparado e distribuído pela Sra. A. S e seus familiares na Ilha de Cocaia, na região de Suape (PE, Brasil).

Fonte: Fotos de Juana Santos, 2011.

Em todas entrevistas realizadas com a comunidade local e com os festeiros entre 2011 e 2019, a Sra. A. S. foi citada, unanimemente, como a guardiã da Festa da Ouriçada. Porém, observou-se que durante todo o período de preparação e de distribuição do prato por seu núcleo familiar, a festividade acontecia independente, ou paralelamente, da existência do prato de farofa de ouriços-do-mar. Em outras palavras, a despeito de toda a comunidade reconhecê-la como guardiã desta festividade e da relevância que muitos dão à tradição da Ouriçada e a seu respectivo prato, existe uma festa popular "praieira" que acontece independente da comensalidade de ouriços-do-mar.

Mas com o anúncio de que a guardiã da Ouriçada não participaria mais da festa, os dias que antecederam a edição de 2016 foram repletos de boatos sobre a manutenção ou não da festividade. A pesquisa de campo captou esta atmosfera de incertezas diante da ausência da antiga guardiã e da ausência de uma liderança ou de um grupo de lideranças que a substituísse, mas também constatou que a Festa aconteceu naquele ano com a mesma espontaneidade de antes, com a mesma praia tomada por festeiros e até mesmo com a manutenção da prática da comensalidade de ouriços-do-mar. De qualquer forma, não dá para negar que aquele núcleo familiar a realizava com uma força, uma beleza e uma solidariedade que fizeram falta naquela faixa de areia da Ilha de Cocaia. Como já foi dito, o afastamento desta liderança local resultou em mudanças no *savoir-faire* da Ouriçada, substancialmente em relação a preparação e distribuição deste prato.

Como as festividades são dinâmicas, as mudanças de conjuntura supracitadas inerentes ao próprio percurso histórico da Ouriçada fazem com que o prato ganhe um novo espaço: os barzinhos

improvisados na praia da Ilha de Cocaia. O chamado “Bar do Fábio” e o “Bar do Vavá” podem ser entendidos como uma evolução de uma pequena estrutura que já havia sido observada nas edições anteriores da Ouriçada. Esses barzinhos de beira de mar são montados provisoriamente na Ilha de Cocaia, desde a véspera da festividade, quando são dispostas algumas mesas e cadeiras de plástico na faixa da areia, com tendas feitas com estruturas de madeira e com cobertas de palhas de coqueiro ou com lonas plásticas para abrigar a cozinha e uma parte da clientela, enquanto outra parte se abriga em guarda-sóis, normalmente padronizados. Esses empreendimentos tinham cardápio próprios com opções de bebidas (água mineral e de coco, refrigerantes e cervejas) e comidas (peixes fritos, batata frita, vários tipos de caldinhos como os de marisco e de lagosta, entre outros itens).

Estes dois bares foram identificados como pequenos empreendimentos familiares locais, contando com os próprios empreendedores na gestão e nos serviços das mesas e com outros membros da família — normalmente mulheres como irmãs, esposas e cunhadas — na cozinha da Ilha de Cocaia. Vale destacar que as respectivas mães dos donos dos bares prepararam — em Suape e na véspera da festividade — os pratos oferecidos durante a festa. Um dos pequenos empreendedores declarou que 2016 foi o primeiro ano em que comercializou o prato da ouriçada ou a farofa de ouriços-do-mar (vendida a R$ 5,00) e que os ouriços-do-mar foram coletados e queimados por ele próprio com o auxílio de dois coletores, com semanas de antecedência da festividade. As gônadas torradas foram conservadas congeladas até a véspera da festividade quando a farofa de ouriços-do-mar foi finalizada por sua mãe. Ele acrescentou que, no ano de 2016, o bar fez tanto sucesso que os clientes pediam mais cadeiras e que ele deveria ter levado uma estrutura maior para a ilha, mas que não contava com uma demanda tão grande.

Portanto, percebe-se que, com o crescimento no interesse na comercialização do prato da ouriçada, o ouriço-do-mar tem sido coletado, torrado e quebrado com antecedência por alguns grupos de coletores, surgindo a necessidade de congelamento de suas gônadas para garantir sua conservação. Neste caso, a farofa de ouriço-do-mar preparada para venda nos bares passou a ser feita nas casas dos comerciantes ou de seus familiares a partir do descongelamento das gônadas, com a mistura dos ingredientes na véspera da festividade por mulheres, mais especificamente pelas mães dos donos dos bares, lembrando que a mãe de Vavá é a própria Sra. A. S..

Tanto a coleta quanto o preparo da farofa de ouriços-do-mar sofreram os impactos do

afastamento do núcleo familiar da Sra. A. S. e do Sr. R. M. V. C. e podem ser realizadas com uma antecedência cada vez maior, pois houve um aumento significativo na comercialização da ouriçada em detrimento de sua doação realizada anteriormente por este núcleo familiar e, com isso, as gônadas são coletadas e congeladas com muitos dias de antecedência. Assim, tanto a coleta como o preparo da farofa, para além deste deslocamento temporal, também sofrem mudanças, já que antes eram feitas por familiares e amigos, e agora começam a fazer parte de um ritual comercial. O impacto sobre o preparo da Ouriçada é ainda maior se considerarmos que ela era preparada de forma tradicional, pública e comunitária e agora, sendo realizada antes da festa, o preparo saí de cena e passa a fazer parte dos bastidores da festa, deixando de ser um de seus atores ou dos elementos atuantes na catarse festiva.

Por fim, é importante enfatizar que a preparação e consumo do prato da ouriçada continua sendo mantido por grupos independentes, que a fazem de forma mais intimista e que consomem as gônadas torradas na fogueira com ou sem a mistura de vegetais e da farinha de mandioca. Assim, na Ouriçada de 2016, foi possível observar alguns grupos fazendo a Ouriçada, como o entrevistado de 31 anos, que se diz "nascido e criado em Suape" e que foi observado assando os ouriços-do-mar. O jovem se autodenominou ex-agricultor, antigo habitante do engenho Tiriri — local que sofreu muitas intervenções pelo Cips — e afirmou que, depois de sua desapropriação pelo Cips, se tornou pescador e faz outros serviços temporários. Ele afirmou que sempre fez a Ouriçada e que naquele dia tinha coletado 2 (duas) galeias cheias de ouriços-do-mar – segundo a estimativa da pesquisa, isto equivale aproximadamente a 600 espécimes de ouriços-do-mar – e assou-os sozinho, mas que o fazia para quem quisesse prová-los. Ele e seu grupo de amigos estavam consumindo os ouriços-do-mar assados, mas não prepararam a farofa de ouriço-do-mar.

Quebra de ouriço: uma quebra de gênero

No momento da coleta, não existe nenhuma regra ou restrição de gênero nem de idade em relação aos coletores de ouriços-do-mar, mas atualmente é possível observar a predominância de coletores jovens do sexo masculino no recife de arenito suapense. Este é um aspecto que chama a atenção, pois as coletas de frutos do mar na região costumam ser realizadas por mulheres, também conhecidas como marisqueiras, atividade que costumava ter muito peso na geração de renda entre

os moradores da região. A predominância masculina na coleta contemporânea de ouriços-do-mar se torna ainda mais intrigante ao se constatar um cenário inverso no ano de 1980, quando havia "*quase nenhuma participação de homens, velhos ou jovens, na coleta, transporte e preparação dos ouriços. Era tarefa executada por crianças, na maioria, e algumas poucas mulheres"* (Araújo, et. al, 1983). Os autores também citam Bernardes (1980, p. 26) que declara que, em Suape, "*as crianças são muito ativas e participam à sua maneira e dentro das condições que são próprias da idade, da vida material da família*", realizando atividades como pegar lenha, água e colher frutos. Este tipo de engajamento infantil na vida material destes grupos tradicionais foi confirmado por alguns entrevistados que se mostraram nostálgico ao lembrar do tempo em que eram crianças, que praticavam atividades simples de coleta nos ambientes terrestre e marinho que proviam tudo o que eles precisavam. Esta participação do público infantil também pode ser interpretada como um repasse de conhecimentos tradicionais de uma geração a outra.

Os homens também são predominantes no processo de torra dos ouriços-do-mar – catando as palhas, acendendo as fogueiras e retirando os ouriços-do-mar torrados – e nas construções estruturais das tendas feitas com ripas de madeiras extraídas da ilha e lonas plásticas para cobertas. Já as mulheres costumam organizar as tendas com cadeiras, banquinhos, mesas e lonas que forram o chão. Elas também são as principais responsáveis por tudo que for relacionado a cozinha.

No caso da Ouriçada tradicional praticada pela Sra. A. S., era ela própria que se responsabilizava pelo preparo. À medida em que os ouriços-do-mar iam ficando prontos na fogueira, os homens os levavam pelas galeias e os derramavam nas lonas plásticas que forram o chão desta tenda comunitária central, enquanto as mulheres assumiam o papel de quebrar os ouriços-do-mar e de retirar suas gônadas. Assim, com os ouriços-do-mar em mãos, alguns grupos de mulheres iniciam o preparo da iguaria que deu o nome à festividade popular, a Ouriçada. No caso dos barzinhos observados, também são as mulheres que preparam os pratos vendidos na hora, enquanto os homens servem os clientes e fazem a gestão dos pagamentos. Ironicamente, os preparos das farofas de ouriços-do-mar – ou seja, a mistura dos ingredientes do prato da ouriçada – nos dois empreendimentos observados foram feitos pelas respectivas mães dos donos dos bares, lembrando que a mãe de Vavá é a própria Sra. A. S..

Mas, mesmo que esta celebração apresente uma tendência quanto aos papéis de gênero para cada etapa do preparo da Ouriçada, vale a pena relembrar que não existe nenhuma regra ou

interdição neste sentido, sendo possível que uma mulher faça a coleta ou a queima dos ouriços-do-mar ou que um homem os quebre, como pôde ser observado num grupo composto só por homens na pesquisa de campo do dia 13 de dezembro de 2016.

Preparativos e ambiente festivo

Agora, o texto volta um pouco no tempo para descrever o ambiente festivo que se inicia no alvorecer na Praia de Suape – historicamente conhecida como vila de pescadores artesanais. Normalmente, esta praia atrai para sua pracinha central pequenos grupos de pescadores, ativos ou aposentados, mas, na manhã do dia 13 de dezembro, ela costuma atrair um número maior de pessoas, dentre elas: *i)* os coletores de ouriços-do-mar – portando seus equipamentos de proteção pessoal (EPIs), tais como botas, luvas e chapéus, suas galeias plásticas para armazenar os ouriços-do-mar coletados e seus "bicheiros" –; *ii)* os marinheiros que fazem o translado entre a Praia de Suape e a Ilha de Cocaia; *iii)* os pequenos comerciantes com seus produtos; e *iv)* os festeiros, dentre outros visitantes como pesquisadores e jornalistas. Até o ano de 2014, era possível observar uma concentração maior de pessoas na frente da casa da Sra. A. S no início da manhã, mas depois que ela deixou de participar da festividade, os festeiros e comerciantes se concentram na orla da Praia de Suape, misturando-se com pescadores, coletores de ouriços-do-mar e marinheiros que, por sua vez, preparam suas embarcações para a travessia até a Ilha de Cocaia. Assim, gradativamente a Praia de Suape acolhe o movimento de coletores e visitantes e é transformada pela concentração de pessoas, de barcos e de mercadorias ao longo de toda manhã do dia 13 de dezembro.

Já na Ilha de Cocaia, o ambiente festivo ganha corpo gradualmente com a proximidade do dia 13 de dezembro. Vavá e sua esposa, por exemplo, se declaram apaixonados pela vida selvagem e montam um acampamento na Ilha de Cocaia semanas antes do evento e organizam a estrutura do bar, "limpando" o terreno, cortando as toras de madeira e construindo a tenda do bar sem muita pressa. Entre os dias 12 e 13 de dezembro, inicia-se mais intensamente os preparativos festivos na Ilha de Cocaia que, apesar de ser uma ilha inabitada, tem o seu cenário completamente transformado, com o transporte, a construção e a instalação, por alguns grupos locais, de pequenas infraestruturas, tais como tendas feitas majoritariamente de madeira e lonas plásticas (figura 40),

umas mais improvisadas do que outras, mas todas visam abrigar festeiros e comerciantes durante a Ouriçada. A Festa da Ouriçada também requer outros itens que são, igualmente, transportados para a Ilha de Cocaia na manhã do dia 13 de dezembro, tais como equipamentos de som, lonas plásticas (que tanto servem como cobertas das tendas como para forrar o chão), bancos, cadeiras e mesas de madeira ou de plástico e guarda-sóis. Para servir as comidas e bebidas, os participantes da festa costumam levar copos, pratos e talheres, em sua maioria descartáveis e uns poucos de materiais mais resistentes para servir e cortar os alimentos durante o evento.

Figura 40: Preparativos das estruturas de apoio na Ilha de Cocaia (PE, Brasil).
Fonte: Fotos de Juana Santos, 2016.

E por falar em alimentos, Ouriçada não é feita só de ouriços-do-mar. Entre a véspera e o dia da Festa, seus participantes costumam preparar outras opções de comidas e bebidas que tem as mulheres como as principais responsáveis no planejamento, organização e preparo da maioria destes itens alimentícios que compõem a Ouriçada, segundo a "observação flutuante" desta pesquisa. Normalmente, estas comidas são preparadas por mulheres em suas residências em Suape no dia 12 de dezembro e transportadas para a Ilha de Cocaia no dia 13 de dezembro. Os itens observados pela pesquisa foram: arroz, feijão, carne picadinha refogada com cebola, galeto, ovo de codorna cozido, amendoim, dendê assado, camarão ao alho e óleo, carne para churrasco e caldinhos de frutos do mar, dentre outros. Também são levadas frutas como melancia, caju, manga, melão, laranja, pera, abacaxi entre outras que são servidas como petiscos. Para acompanhar, levam-se diversas bebidas como água, refrigerante, cerveja, cachaça, vodca e bastante gelo. As

frutas também são consumidas nos preparativos da Ouriçada seja durante a coleta de ouriços-do-mar no recife de arenito, seja nas construções das estruturas de apoio ou no processo de preparação da Ouriçada na Ilha de Cocaia. O consumo de frutas tropicais pode ser acompanhado pelo consumo de bebidas alcoólicas e pode ser considerado como um indicativo de que os preparativos da Ouriçada já estão incorporados à própria festividade, pois não se constituem apenas como atividades árduas que viabilizam a realização da Ouriçada, mas também como uma oportunidade prévia para desfrutar o seu lado mais descontraído e convivial.

No decorrer da manhã da festa, o tráfego marinho vai se tornando cada vez mais intenso na Baía de Suape e intermináveis filas de pessoas carregando seus pertences se formam entre os barcos e a praia de Cocaia. Assim, a cada embarcação que chega à ilha, antes deserta, vai transformando gradativamente a paisagem (figura 41), preenchendo-a com as tendas feitas predominantemente de madeira, lona plástica ou palhas de coqueiro. Alguns festeiros não constroem estruturas de apoio e improvisam com "cangas" e isopores, enquanto outros buscavam abrigo do forte sol nos poucos arbustos da praia. Complementando a infraestrutura de apoio montada para Festa da Ouriçada foi possível observar a construção de banheiros com paredes improvisadas de palhas de coqueiro, que visam garantir alguma privacidade, especialmente para as mulheres fazerem suas necessidades fisiológicas, mesmo que muitas delas declararem que acabavam indo para dentro do mar mesmo.

Figura 41: Ambiente criado pela Festa da Ouriçada na Ilha de Cocaia.

Fonte: Fotos de Juana Santos, 13 de dezembro de 2012.

Em Cocaia, é possível observar a Festa ganhando vida, com festeiros de todas as idades tomando a praia. As crianças aproveitam o dia de praia para jogar futebol de areia ou vôlei,

mergulham e brincam com areia (Santos, 2013), enquanto mulheres grávidas e mães com bebês de colo também marcam presença na ilha e se protegem do sol o quanto podem. Os jovens e adultos, em geral, aproveitam o consumo de comidas e bebidas alcóolicas, tomam banho de sol e de mar. Uma das embarcações que mais se destacou nas últimas edições da Ouriçada acompanhadas pela pesquisa é o popularmente chamada de "barco do rock", que na verdade é um conjunto de 2 a 3 barco pertencentes ao mesmo proprietário, que possui um sistema de som de alta potência (figura 42) e toca predominantemente "funk", animando os visitantes que dançam suas coreografias.

Figura 42: Embarcações equipadas com sistemas de som de alta potência.
Fonte: Fotos de Juana Santos, 13 de dezembro de 2012.

Um dos elementos que chamou a atenção nas edições da Ouriçada é o crescimento de "barzinhos" de praia compostos por um conjunto padronizado de cadeira, mesas plásticas e guarda-sóis brancos, que são montados especialmente para a festividade (figura 43). Na "observação flutuante" da pesquisa de campo do dia 13 de dezembro de 2016, constatou-se a presença mais expressiva de um destes pequenos empreendimentos, que vendia bebidas e pratos à base de peixes e de frutos do mar, além de comercializar, pela primeira vez, o próprio prato da ouriçada, ou seja, a farofa de ouriços-do-mar. Já na pesquisa de campo de 2018, foi possível observar a ampliação desta lógica de comercialização do prato da ouriçada, com o crescimento do "barzinho" do Fábio supracitado e com a presença de um segundo "barzinho" empreendido por um dos filhos da Sra. A. S. e de Sr. R. M. V. C., antigos guardiões das tradições da Ouriçada. Finalmente, em 2019, o filho de Sra. A. S. foi o único a montar a estrutura de barzinho.

Figura 43: Estruturas de barzinhos padronizados na Ilha de Cocaia durante a Festa da Ouriçada.
Fonte: Fotos de Juana Santos, 13 de dezembro de 2012.

Cultura embarcadiça na Ouriçada

O cenário festivo supracitado é possível graças a movimentação dos barcos que viabilizam o transporte de toda a estrutura e de todos os participantes da Ouriçada. A marcante presença destas embarcações não se restringe a este dia festivo. O cenário da Baía de Suape é, normalmente, formado por embarcações de diversos tipos, tais como baiteiras de madeira, jangadas de fibra de vidro, barcos coloridos de pesca de madeira de pequeno porte (consideradas embarcações tradicionais de pesca no mar-de-fora) e, especialmente no dia da Festa, pode se observar outras embarcações como barcos à vela, catamarãs e lanchas (figura 44). Além de serem usadas para as atividades de pesca, muitas destas embarcações também são usadas em atividades de ecoturismo na região durante todo o ano. E, neste sentido, destacam-se as atividades promovidas pelo Resort Vila Galés que possui o serviço de passeio de catamarã pelo estuário de Suape e pelas águas de seus rios, inclusive desembarcando na Ilha de Cocaia, onde ocorre a Ouriçada.

Figura 44: Embarcações compondo o cenário da Baía de Suape.
Fonte: Fotos de Juana Santos, 13 de dezembro de 2016.

Além do uso para o ecoturismo, as embarcações que compõem o cenário da Baía de Suape são um indicativo de que esta localidade possui uma forte e histórica tradição pesqueira, já que estas embarcações pertencem, majoritariamente, a pescadores, ex-pescadores e seus descendentes. Não obstante a gradual queda do pescado naquelas águas — em consequência da crescente degradação ambiental da região – que impacta na pesca artesanal enquanto de atividade principal dentro da comunidade de Suape, deter a propriedade de embarcações pode simbolizar uma resistência popular na qual a comunidade local afirma a relevância cultural e de subsistência que a atividade da pesca artesanal ainda tem nesta região (figura 45).

Figura 45: Cultura pesqueira materializada nas embarcações na Baía de Suape.
Fonte: Foto de Juana Santos, 13 de dezembro de 2019.

Historicamente, o ofício predominante na Baía de Suape era a pesca artesanal, mas com o processo de expansão do Cips nos últimos 40 anos, muitos moradores locais ingressaram em atividades da construção civil e da indústria naval vinculados diretamente ao Cips ou às empresas de seu complexo. Alguns dos entrevistados revelaram que a transição de ambiente e de estilo de trabalho não costuma ser um processo fácil, pois os pescadores exercem suas atividades ao ar livre, junto à natureza e fazem seus próprios horários de acordo com a demanda ou com as marés — mais uma vez condicionados à temporalidade e à lógica da natureza — e declararam que muitos tiveram muitas dificuldades para se adaptar aos horários e ao ambiente do sistema de trabalho formal e industrial (Figura 46). Além da questão da adaptabilidade laboral, atualmente o Cips se encontra imerso num contexto de crise econômica, política e fiscal, somada às denúncias de corrupção das empreiteiras que estavam executando as obras de expansão industrial e portuária de Suape, com destaque para a Refinaria Abreu e Lima. Esta crise causou uma onda de demissões em massa e um agravamento da crise socioeconômica na região.

Figura 46: Contraste entre o mundo industrial e o mundo da pesca artesanal em Suape.
Fonte: Foto de Juana Santos, 13 de dezembro de 2012.

Neste cenário de incertezas vivido na contemporaneidade, qualquer oportunidade de geração de trabalho e renda é relevante e o papel econômico da Ouriçada ganha um destaque ainda maior neste contexto. Além dos bares e comércios autónomos observados na Ilha de Cocaia, outra atividade inerente a Festa da Ouriçada, e de grande relevância econômica é o translado marinho de pessoas, mercadorias e outros materiais estruturais para a realização do evento. Assim, durante toda a manhã do dia 13 de dezembro é possível escutar, na Praia de Suape, os marinheiros fazendo a "autopropaganda" de seus serviços, chamando a atenção do público – que, por sua vez, é composto por comerciantes, turistas, pesquisadores, população local, entre outros–, disputando ou mesmo remanejando os clientes para os barcos de seus colegas. Os barcos e jangadas de pesca ou

de passeio fazem as travessias de forma constante e frenética entre a Praia de Suape, o recife de arenito e a Ilha de Cocaia, demarcando uma territorialidade festiva ao mesmo tempo que demarca sua mobilidade. Os marinheiros abordados declararam que cobram em média R$ 10,00 por pessoa ou R$ 50,00 pelo transporte de um grupo fechado.

A travessia entre a Praia de Suape e Ilha de Cocaia – que representa a mobilidade marinha que a festa ganhou após o seu deslocamento para a Ilha de Cocaia – tem uma duração de um pouco menos de meia hora e requer do condutor da embarcação alguns conhecimentos específicos sobre a região, exigindo muita cautela durante a navegação. Além dos conhecimentos técnicos sobre a própria embarcação, a travessia exige conhecimentos tradicionais dos pescadores locais relacionados às águas de Suape, que são aprendidos e repassados de geração a geração. Em outras palavras, é preciso conhecer a baía e os canais do "mar-de-dentro", que possuem pontos de referência entre o Promontório do Cabo de Santo Agostinho e a barreira recifal, o que deve ser complementado com os conhecimentos sobre as marés.

Durante as visitas de pesquisa de campo, foi possível observar diversos tipos de maré. Na travessia durante a maré alta, os marinheiros costumam ter cautela para que a embarcação não balance demasiadamente na passagem pelos canais da baía. Na maré baixa, o perigo se inverte e a cautela deve ser redobrada, pois existe um limite seguro relacionado à baixa-mar que, se ultrapassado, corre-se o risco de encalhar a embarcação. E, por isso, o condutor também deve conhecer bem o calado – ou seja, a profundidade – da embarcação conduzida, o que segundo um dos entrevistados varia de 60 cm (no caso das jangadas de fibra de vidro) à 90 cm (nas embarcações de madeira de pesca de alto mar). Na travessia da visita de campo do dia 13 de dezembro de 2016, por exemplo, foi possível observar com muita clareza o nível da maré baixa na Baía de Suape, quando alguns pescadores podiam caminhar no meio do "mar-de-dentro". Três entrevistados declararam que aquela maré estava excepcionalmente baixa e que era conhecida como maré grande – que, segundo seus saberes tradicionais, significa que aquela é uma maré de grande oscilação. Um dos entrevistados acrescentou que a maré grande ocorre, aproximadamente, a cada 4 anos e que sua oscilação pode chegar a 2, 5 m, enquanto a maré pequena (de baixa oscilação) pode chegar a 1, 5 m.

Mesmo com todo o conhecimento e cautela, a questão da segurança nas travessias pode ser um ponto problemática durante o evento. Ao fazer a travessia, por exemplo, muitas embarcações

costumam ficar lotadas de passageiros e de materiais, provavelmente ultrapassando o peso recomendável, e os seus usuários, em regra geral, não portam coletes salva-vidas (figura 47). Nos primeiros anos da pesquisa de campo, foi possível observar a presença de uma embarcação de cor amarela do corpo dos bombeiros com um grupo de quatro salva-vidas, que foram muito cumprimentados pela comunidade e que observavam cuidadosamente o movimento e coletavam alguns resíduos sólidos encontrados na praia de Cocaia. Já na edição da Ouriçada de 2016, quando um dos salva-vidas de Suape foi entrevistado, constatou-se que o ofício necessário para a requisição da presença dos salva-vidas na Festa da Ouriçada não foi enviado para as autoridades responsáveis, o que anteriormente costumava ser feito pelos antigos guardiões da Festa da Ouriçada. Isto demonstra que a comunidade ainda não havia assumido a liderança na organização institucional e burocrática da Ouriçada, o que incluía a questão da segurança.

Figura 47: Descuidos em relação a segurança no translado entre Suape e Ilha de Cocaia na Festa da Ouriçada.
Fonte: Foto de Juana Santos, 13 de dezembro de 2012.

Outro impacto causado pelo surgimento desta mobilidade marítima – ou seja, do translado entre o território continental e a ilha – em decorrência da transposição da festa para a Ilha de Cocaia é o fato de que esta mobilidade se constitui como um fator limitante para uma parte da população que gostaria de participar da Ouriçada, mas que tem medo do mar porque não sabe nadar. Ironicamente, este era o caso da própria Sra. A. S. que, mesmo sendo casada com um pescador

aposentado, só vencia seu medo do mar e fazia esta travessia até a Cocaia com preces e orações, buscando força na fé cristã para se deslocar até a ilha e realizar sua paixão pela Ouriçada.

E esta fé reaparece em frente aos olhos do praticantes da Ouriçada, quando, no final do dia 13 de dezembros, muitos deles retornam da Ilha de Cocaia e encontram a celebração católica popular do dia de Santa Luzia em Suape, com a realização de uma procissão e de uma missa em homenagem a Santa. Somente depois deste último momento consagrado a Santa, inicia-se a última etapa da Festa da Ouriçada, que consiste em apresentações musicais, normalmente de cultura de massa, promovidas pela prefeitura do Cabo de Santo Agostinho na pracinha da Praia de Suape, com o intuito de fazer o fechamento da festividade (figura 48). Porém, vale a pena ressaltar que este é um dos elementos que era solicitado oficialmente pela família da Sra. A. S. e que nenhuma liderança local vem enviando estes ofícios – tampouco a prefeitura tem promovido espontaneamente estas instalações de palco e som –, portanto estas apresentações musicais não foram mais observadas nos últimos anos desta pesquisa (de 2016 a 2019). Em compensação, a pracinha de Suape se reinventou para acolher aqueles que ainda estão interessados em continuar festejando com música e bebidas alcóolicas, já que os moradores locais que gerem os 2 ou 3 bares instalados na pracinha vêm promovendo *shows* ao vivo com artistas locais, no bom estilo voz e violão.

Figura 48: Apresentação cultural na pracinha de Suape como fechamento da Festa da Ouriçada.
Fonte: Foto de Juana Santos, 13 de dezembro de 2012.

É tempo de festa

Independente de qual seja sua atividade principal, muitos moradores de Suape e da região procuram se desvencilhar de seus trabalhos no dia da Festa da Ouriçada, tornando-a um feriado extraoficial. Assim, como em todo feriado, enquanto uns festejam, outros tantos aproveitam para trabalhar nos pequenos empreendimentos como bares, seja na Ilha de Cocaia ou na pracinha de Suape, no comércio autônomo ou na travessia de pessoas e mercadorias em embarcações diversas. Isto enfatiza o papel econômico da festividade para a população local e, neste sentido, a Ouriçada pode representar, simultaneamente, o tempo de ócio e o tempo laboral para os atores participantes.

Estes pequenos empreendimentos locais de bares são iniciativas dos moradores da região que aproveitam a oportunidade para se tornarem pequenos comerciantes e prestadores de serviços, sobretudo aqueles relacionados com comidas e bebidas, incluindo carrocinhas de espetinho de carne e de picolé. Estes pequenos empreendedores declararam que a travessia de barco costuma ser mais cara para eles do que para os visitantes, porque precisam transportar um volume maior de materiais, mas que mesmo assim a festividade costuma ser lucrativa. Aqueles que se dedicam a fazer da travessia a principal atividade durante a festa também declaram que a Ouriçada costuma ser lucrativa, com exceção de poucos anos. Os marinheiros entrevistados acrescentaram que sentem falta de mais apoio institucional e de divulgação da festa em meios de comunicação de massa. Quanto a importância da celebração da Ouriçada, muitos destes autônomos que trabalham no dia da festa declaram que não deixaram de celebrar e que costumam fazer a sua própria Ouriçada (ou farofa de ouriço) no dia seguinte a festividade.

Portanto, percebe-se que a Festa da Ouriçada exerce um significativo papel na dinamização da economia local, com um especial destaque para os serviços de travessia de barco entre a Praia de Suape e a Ilha de Cocaia e para os pequenos empreendimentos locais de bares. É possível perceber também que o afastamento do casal Sra. A. S. e Sr. R. M. V. C. contribuiu diretamente na mudança da lógica na prática da comensalidade da Ouriçada suapense, que deixa de ser caracterizada pela solidariedade comunal para ser um item do mercado local.

Por fim, a Ouriçada de Suape é uma celebração ao ar livre, tendo como cenário os elementos da natureza como o sol, o mar e o sabor de peixe e de frutos do mar. O fato dela ser realizada no dia 13 de dezembro a caracteriza como uma festividade estival, que ocorre durante o

período quente e seco na região do Nordeste brasileiro. Assim, este tempo de festa suapense é marcado pela sensação de calor proveniente dos intensos raios solares desta época do ano que é desfrutado de uma maneira espontânea e informal, transformando este tempo festivo numa espécie de feriado extraoficial na praia de uma ilha desabitada. "*Trata-se de ocorrência 'sui generis', aparentemente sem similares noutros pontos do litoral nordestino ou brasileiro. [...] O dia de Santa Luzia é o dia da Ouriçada, grande banquete comunal de ouriço-do-mar, assados na areia, cerimônia que só se realiza, ao que nos consta, em Suape e somente nesse dia*." (ARAÚJO, et. al, 1983).

Se por um lado o período em que a Festa da Ouriçada acontece é durante o verão quente e seco, por outro a temporalidade desta festividade revela sua complexidade, possibilitando que esta comunidade suapense recrie seu próprio tempo de lazer, de ócio e de trabalho. Assim, a Ouriçada é tempo de aproveitar as altas temperatura do verão em piqueniques à beira do mar na praia de uma ilha deserta; é tempo de comer ouriços-do-mar, é tempo de rezar por Santa Luzia; tempo de contemplar a natureza e é, sobretudo, tempo de voltar no tempo, voltar para "uma Suape" guardada na memória de cada antigo morador, com menos megaestruturas metálicas e mais natureza selvagem.

Refletindo sobre as duas Festas da Ouriçada

Depois de percorrer pelos relatos etnográficos das duas Festas da Ouriçada aqui em estudo, é possível observar suas assimetrias e, no exercício comparativo, seus contrastes que possibilitam a desconstrução de pretensas dicotomias, que estabelecem diálogos e relações entre si e que traçam suas indeterminações e suas contaminações (nos termos de Tsing, 2019), bem como seus fios de devir e de transformação mútua. Aqui, estes contrastes e similitudes são evidenciados e analisados sob a ótica da não-modernidade.

Sobre o trabalho de pesquisa de campo, por exemplo, vale destacar a intensa experiência vivenciada nas visitas de "observação flutuante" e nas entrevistas durante as edições das Festas da Ouriçada da Baía de Suape e da comuna de *Carry-le-Rouet*. Em tais ocasiões, observou-se que os entrevistados da primeira festividade costumam apresentar mais disponibilidade ou entusiasmo para relatar mais detalhadamente sobre os elementos que compõem a manifestação, defendendo a

preservação de suas tradições. Já na festividade francesa, a pesquisa constatou que alguns entrevistados apresentam o mesmo entusiasmo daqueles da festa brasileira, mas a maioria, sobretudo os comerciantes de frutos do mar que se encontram muito ocupados, se mostrou pouco disponíveis para as entrevistas e intervenções da pesquisa. É importante enfatizar que enquanto alguns entrevistados conheciam a origem da Festa da Ouriçada de Suape, a maioria dos entrevistados em *Carry-le-Rouet* demostram pouco ou nenhum conhecimento sobre a história e a origem da *Fête de l'Oursinade.*

Quanto as origens das festas, observa-se que elas não se distanciam tanto em termos históricos. A Festa da Ouriçada de Suape, segundo a prefeitura do Cabo de Santo Agostinho, surgiu na década de 1960, apesar dos moradores locais declararem que ela seria mais antiga do que isto. Já a *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* teve início oficial em 1952 e sua consolidação durante a década de 1960. É interessante observar que elas se engendraram no início da segunda metade do século XX, período histórico de muita efervescência política e de muitos debates ideológicos. Apesar de nenhuma das duas festividades se declararem como politicamente engajadas, elas surgem no mesmo período em que emergem muitos movimentos sociais de grande relevância histórica, como os movimentos de contracultura, os movimentos sociais contra o racismo, pelo feminismo, pelos direitos humanos e, finalmente, os movimentos ambientalistas contemporâneos. Para além deste contexto sociocultural, é interessante observar que em dois pontos do Planeta, tão distantes e distintos entre si, tenham dado origem, quase simultaneamente, a manifestações culturais populares com a mesma temática: a celebração dos ouriços-do-mar. Com todas as diferenças existentes entre estas duas localidades, suas Festas da Ouriçada apresentam uma certa sincronicidade entre si quanto ao período de suas origens.

A pesquisa também identificou uma curiosidade relacionada à origem da festa brasileira, pois a Festa de Santa Luzia, que deu origem a Festa da Ouriçada de Suape (localizada no Hemisfério Sul), ocorre no solstício de verão, mas costuma ser considerada uma celebração do solstício de inverno no Hemisfério Norte. O solstício de inverno também produz o mesmo efeito propagador de festividades no Hemisfério Sul, inclusive aquelas vinculadas a Santos, tais como as populares festas de São João. É interessante observar que as festividades que celebram ou estão vinculadas ao solstício de inverno (Santa Luzia no Hemisfério Norte e São João no Hemisfério Sul) estão relacionadas a fartura ou a escassez de alimentos. Outra coincidência que chama a atenção é que, segundo sua hagiografia, Santa Luzia doava alimentos àqueles que mais

necessitavam e, posteriormente, foi considerada como aquela que salvou a cidade de Siracusa da fome e que, na Festa da Ouriçada de Suape, este movimento de distribuição de alimentos, no caso do prato da ouriçada, foi reproduzido pela família que é considerada guardiã desta tradição.

Enquanto, na França, a origem da *Fête de l'Oursinade* se deu por uma oferenda feita à gestão pública local, lembrando que suas raízes estão na existência de um costume de comer ouriços-do-mar como tradição local. Esta prática de ofertar alimentos à lideranças políticas não é uma inovação por parte dos pescadores de *Carry-le-Rouet*, pois a oferenda ou troca simbólica de alimentos pode ser observada ao longo da história humana em períodos e em regiões distintas, especialmente daqueles alimentos portadores de grande valor identitário. Mas este ato originário concedeu centralidade à gestão pública na realização desta festividade, o que traçou sua trajetória histórica e traça suas perspectivas futuras, apresentando uma maior ênfase na sua institucionalidade em detrimento das características mais populares como são observadas na festividade de Suape.

Com todos estes elementos, percebe-se que esta pesquisa de enfoque comparativo não pretendeu forçar aproximações e sim respeitar e acolher os possíveis contrastes que as duas festas poderiam apresentar entre sim. E de fato, os contrastes brotaram como se estivessem vivos e clamassem para que fossem vistos. Afinal, as duas Festas da Ouriçada apresentaram poucas similitudes e muitos contrastes (Quadro I), mas que formam uma bela teia da vida.

Quadro I: Elementos contrastantes entre as duas Festas da Ouriçada

Elementos contrastantes:	Festa da Ouriçada da Baía de Suape (PE, Brasil)	Fête de l'Oursinade de Carry-le-Rouet (Bouches-du-Rhône, França)
Estação do ano:	Verão	Inverno
Sensação térmica	Quente	Frio
Técnica de coleta	Coleta a pé nos recifes	Mergulho em apneia nos fundos marinhos
Modo de preparo	Ouriço-do-mar assado	Ouriço-do-mar cru
Local da Festa	Ilha inabitada	Porto de lazer da comuna
Origem	Oferenda a Santa (religiosa)	Oferenda ao gestor (política)
Estado de conservação da espécie consumida	Presença de ouriços-do-mar na região costeira estudada	Escassez de ouriços-do-mar na região costeira estudada
Legislação ambiental	Inexistente	Existente

relacionada às espécies		
Presença de pescadores entre os participantes da festa	Forte presença da comunidade de pescadores	Pouca presença da comunidade de pescadores
Quem são organizadores da festa	População local majoritariamente composta por pescadores artesanais	Gestão pública da comuna com participação da população local

Diante deste quadro de contrastes, a pesquisa irá esmiuçar e analisar as duas festividades que celebram o ouriço-do-mar e que são, aqui, compreendidas a partir das perspectivas da não-modernidade. Ao adotar, na sua análise, as teorias do pensamento não-moderno, observa-se que seus quase-objetos são constituídos por manifestações culturais que vinculam explicitamente elementos ambientais, econômicos, sociais, culturais e, por que não, espirituais. O híbrido (sujeito-objeto de estudo) em questão são festividades de pescadores localizadas em dois pontos distintos do Planeta. Depois de percorridos os caminhos etnográficos e epistemológicos, esta pesquisa analisa as festas a partir dos pensamentos de Latour e de Ingold, apesar das divergências conceituais entre eles, por terem construído quadros teóricos sobre a relação entre as categorias teórico-conceituais da cultura e da natureza relevantes para a análise sobre fenômenos festivos, como as Festas da Ouriçada em estudo.

Sob a ótica de Latour, por exemplo, as duas festividades apresentam uma composição heterogênea e, sobretudo, uma marcante vocação para articular seres humanos e não-humanos. Neste sentido, tem-se a multiplicidade dos atores das Ouriçadas, guardadas suas especificidades, evidenciada tanto na heterogeneidade dos atores humanos (tais como pescadores artesanais, guias turísticos, comerciantes, artistas, turistas, população local, órgãos da gestão pública local, empresas portuárias e igrejas[146]), quanto na diversidade biológica dos atores não-humanos (seja o próprio ouriço-do-mar, o recife de arenito, fauna e flora local, seja o próprio ambiente estuarino e marinho).

Além desta multiplicidade de representações, as Ouriçadas apresentam conexões ou alianças performativas que conectam estes atores, diversificando a representatividade da festa em si. Portanto, não é tão difícil perceber que estes atores múltiplos estarão, durante um único período

[146] Igrejas são atores presentes apenas na Festa da Ouriçada de Suape, pois esta festividade tem um vínculo direto com o catolicismo popular.

do ano (no dia 13 de dezembro em Suape e nos domingos de fevereiro em *Carry-le-Rouet*), unidos por um interesse comum de celebrar o mesmo quase-objeto, unidos pelo mesmo híbrido sujeito-objeto ou pelo mesmo objeto-discurso-natureza-sociedade que é a celebração da Festa da Ouriçada, tanto no Brasil quanto na França.

Ainda seguindo a perspectiva de Latour, observa-se que mesmo aqueles quase-objetos formados pelas Festas da Ouriçada que são representativos dos atores humanos dialogam muito fortemente com os elementos não-humanos, formando seus próprios híbridos e a Festa da Ouriçada pode representar um bom exemplo da constante reprodução desses híbridos sujeito-objeto. Para o espanto dos pensadores modernos, a Ouriçada traz à superfície a visão do meio ambiente enquanto sujeito que, para além de outros protagonismos, se comporta como mediador da relação entre as comunidades pesqueiras e suas respectivas expressões culturais — tanto na Baía de Suape, quanto na comuna de *Carry-Le-Rouet*. Constata-se que a recíproca também é verdadeira, ou seja, a presente pesquisa reconhece este mesmo protagonismo nas festas em si, por serem visivelmente mediadoras das relações entre humanos e não-humanos ou entre a cultura e a natureza. Portanto, mais do que nunca, deve-se adotar aqui o princípio da simetria generalizada de Latour, pois humanos e não-humanos estão sendo simetricamente analisados. E muitas das categorias que podem ser utilizadas para as festividades, podem igualmente ser aplicadas para os elementos naturais em análise.

A própria escolha do quase-objeto da pesquisa (as Festas da Ouriçada) se deu por sua capacidade de estabelecer conexões entre humanos e não-humanos, ou seja, pela potencialidade que as expressões culturais têm de vincular os seres humanos e o meio ambiente. Mais concretamente, esta pesquisa se interessa em analisar a capacidade das referidas Festas em forjar as alianças performativas entre seus participantes e o meio ambiente à sua volta. Sendo assim, tanto as Ouriçadas quanto o meio ambiente abandonam o posto de objetos passivos frente à apropriação da razão moderna para assumirem o de sujeitos de direito diante da conjuntura do seu entorno. Porém, nesta análise, tal protagonismo e suas respectivas conexões — sobretudo aquelas estabelecidas entre humanos e não-humanos — se aproximam mais do pensamento de Ingold do que o de Latour, ou seja, aqui, tanto o meio ambiente quanto as manifestações culturais em estudo (brasileira e francesa) serão entendidas como “coisas” na perspectiva de Ingold.

Apesar da importância do princípio da simetria generalizada aplicada nas relações entre

humanos e não-humanos de Latour, as festividades requerem outros princípios que escapam de Latour, pois ele ainda está preso ao discurso da agência concedia aos objetos, enquanto Ingold fala da vida inerente às "coisas". Nesta perspectiva, não se falar apenas de humanos e não-humanos, mas também de seres inanimados, como das infraestruturas e dos artefatos observados nas festas. A presente análise segue a ideia de Ingold ao defender uma ontologia voltada para os processos vitais das "coisas" em contraposição à ideia de uma agência, concedida por algum sujeito, aos objetos inanimados e amorfos. Neste sentido, a festa e seus componentes interconectados não devem ser vistos como estáticos e inertes no tempo e no espaço.

Diferentemente das supracitadas *conexões ou alianças performativas que conectam esses atores* proveniente do pensamento de Latour, as festas da Ouriçada em si poderiam ser entendidas como "coisas", pois são vivas, dinâmicas, permeáveis e fluidas tanto nas suas temporalidades quanto nas suas espacialidades. Ao acrescentar-se a concepção de "criatividade para frente" de Ingold, é possível entender a Ouriçada dos dias atuais como fruto de sua construção histórica — como resultado de acontecimentos do passado —, mas também entender que ela já possui a sua própria perspectiva de futuro. Aqui, inclui-se as categorias de "itineração" e "improviso" que demonstram o quanto a Ouriçada é dinâmica, o que, consequentemente, contribui para o debate sobre a própria vida da Ouriçada na perspectiva de Ingold do degelo do objeto e da emergência desta festividade enquanto "coisa", tendo como pano de fundo a relação que ela estabelece, implícita ou explicitamente, entre as categorias teórico-conceituais da cultura e da natureza. Para Ingold, tudo que é vivo, move e tudo que é vivo, vaza pelas superfícies, e a Ouriçada entendida como "coisa" não poderia ser diferente.

Para tanto, todas as conexões e mediações observáveis e possíveis na presente pesquisa se aproximam mais da perspectiva de uma malha (*meshwork*) do que a de uma rede (*network*). Assim, as conexões entre os elementos da Ouriçada não conectam um ponto diretamente ao outro, um a um, de forma independente e esterilizada. No lugar destas conexões, têm-se linhas que se dão concomitantemente, que se entrelaçam e se influenciam mutuamente. A Ouriçada entendida como "coisa" é formada por uma malha de fios em movimento constante, resultando no emaranhado de fios de devir. Nesta perspectiva, as conexões não se constituem como mais um elemento da rede e sim estes mesmos fios se confundem com os próprios elementos que estão interligados e entrelaçados. Assim, como os fios da teia de aranha devem ser considerados uma extensão de seu próprio corpo, os fios do próprio ouriço-do-mar se entendem e se coisificam na concretização da

Ouriçada em si.

Nas Ouriçadas, o meio ambiente, a população local[147] e a festa em si estão sendo fortemente impactadas por outras práticas humanas baseadas na razão moderna, sofrendo as pressões exercidas pelas tomadas de decisão na esfera política, mais especificamente o que tange as políticas públicas de gestão portuária, turística e mesmo ambiental. E, diante deste cenário, torna-se urgente que estas vítimas impactadas pelo pensamento moderno sejam vistas como sujeitos e que reivindiquem seus direitos. Como já foi dito, o "parlamento de coisas" de Latour ou "parlamento de fios" de Ingold não é um tribunal de julgamentos do império da verdade, mas uma forma de reconhecer a heterogeneidade dos atores e os processos vitais do mundo. Assim, como afirmou Velho (2012, p.10),

> [...] o que parece é que a 'ciência normal' que cultivamos nas ciências sociais é que pode estar fossilizada. Não as festas, que estão sempre a se transformar. Festas que, portanto, podem ser o guia mais seguro nesse mundo em que se reconhecem os sistemas cada vez mais como complexos, abertos, dissipativos.

Por fim, "*não há mais verdades nuas, mas também não há mais cidadãos nus*" (LATOUR, 1994, p. 142), é o rei que está nu. Numa referência ao conto medieval "A roupa nova do rei"[148] que crítica a vaidade e soberba da elite imperial, é preciso se desnudar das vaidades inerentes ao império da verdade científica, onde o cientista é seu único porta-voz, bem como destituir o soberano do cargo de único representante dos cidadãos. Assim, todos os atores e coisas, mesmo que inanimados, devem ser vistos como sujeitos de direitos e protagonistas de suas próprias histórias. E que assim seja nas Festas da Ouriçada.

[147] A população local se refere apenas à Festa da Ouriçada de Suape, pois a população local vem sofrendo um processo de desapropriação devido a vigente expansão da estrutura do Cips.

[148] "A roupa nova do rei" de Hans Christian Andersen, inicialmente publicado em 1837 e inspirado num conto encontrado numa coleção medieval espanhola. No conto original, um rei recebe de tecelões um traje que seria invisível a todos menos àqueles que são filhos legítimos de seus pais presumidos. Andersen altera sua fonte, colocando que a roupa só poderia ser vista por pessoas inteligentes e astutas, direcionando o foco da história para uma crítica à vaidade e à soberba intelectual da humanidade.

Parte 3: O emaranhado em que as Festas da Ouriçada se encontram

Nem tão particularista, nem tão generalista. A análise de uma festa específica, como é o caso das Ouriçadas de Suape e de *Carry-Le-Rouet*, requer um movimento dialético entre as conceituações mais genéricas do mundo teórico e as observações de suas especificidades mais íntimas no campo empírico. Para tanto, há de se observar a retroalimentação que se dá entre a festa e o contexto no qual ela está inserida, seja no âmbito local ou naquele mais amplo, o que, por sua vez, reforça a relevância da análise comparativa, aqui proposta, entre duas festas que celebram o mesmo elemento da natureza (o ouriço-do-mar), que acontecem em áreas marinhas e que dialogam entre si, mesmo que apresentem mais contrastes do que semelhanças. Assim, para se entender as Festas da Ouriçada, não se deve fechar demasiadamente o espectro da análise nelas próprias. Ao contrário disso, deve-se observar o seu contexto mais amplo, ultrapassando a fronteira de suas especificidades, de suas territorialidades fortemente demarcadas e de suas temporalidades efêmeras e cíclicas, sem deixar de dar uma atenção especial aos grupos sociais que as compõem. Estes últimos são portadores de identidades específicas construídas ao longo de suas histórias e fortemente influenciados pelos ambientes naturais que circundam as festividades em questão.

Depois de percorrer a etnografia das duas Festas da Ouriçada, de se projetar em seu espaço -tempo e em sua atmosfera festiva, de conhecer seus artifícios e artefatos sociais e seu ambiente natural e de socialização, é preciso iniciar novas trajetórias textuais a fim de entender as categorias teóricas da sociabilidade, analisar os conteúdos dos estudos sobre as festas, explorar o mundo dos ouriços-do-mar e se deleitar com o rompimento das fronteiras impulsionado pela comensalidade.

Para tanto, esta parte do texto será consagrada ao emaranhado composto pelo papel da sociabilidade para a composição do humanos como ser convivial no capítulo seis chamado "*Os fluxos da sociabilidade e o ser humano como ser convivial*", da instauração das festividades como práticas complexas e paradoxais no capítulo sete intitulado "*Fazendo a festa: análise a partir dos estudos da Festa*" e da comensalidade como identidade moderna ou como sua antítese, como um jogo não-moderno de expansão e contração de fronteiras entre a natureza e a cultura, no capítulo oito chamado "*Comensalidade: um convite feito pela natureza*".

Capítulo 6: Os fluxos da sociabilidade e o ser humano como ser convivial

"*Faire la fête*" (ou fazer a festa) é uma expressão que pode nos remeter, consciente ou inconscientemente, a momentos dedicados exclusivamente ao lazer; à fuga de uma dada rotina vivenciada; ou, simplesmente, a um instante de improdutividade e ócio. Porém, à primeira vista, nos escapa toda a profundidade e complexidade inerente a esse ato tão persistente na história, permeado de tantos valores simbólicos e mesmo de conteúdos políticos que reforçam o seu papel nas nossas relações sociais. Nesta perspectiva, a Festa da Ouriçada de Suape é muito mais do que um dia de praia e a *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* é muito mais do que uma simples feira de rua numa cidade francesa do litoral mediterrâneo. A festa vai muito além de seu papel socioeconômico, mesmo que também seja uma boa oportunidade para fazer circular produtos artesanais e para movimentar a economia local. No Brasil, a Ouriçada celebra os traços culturais locais de uma comunidade enraizada nas tradições da pesca artesanal, fortemente marcada pela espontaneidade, informalidade, liberdade e conexão com a natureza. Na França, esta festa celebra e perpetua, de uma maneira mais institucionalizada, o antigo hábito de se comer ouriços-do-mar, tão intrínseco à cultura francesa e tão tradicionalmente praticado em todo seu litoral; hábito este oficializado na *Oursinade* de *Carry-le-Rouet*. Portanto, as duas festividades se encontram por serem, finalmente, baseadas na exploração do paladar e na busca do gosto peculiar do ouriço-do-mar, indicando-nos *i)* o que se come; *ii)* como se come — já que são envoltas pela simplicidade praticada no modo em que estas iguarias são consumidas —; *iii)* e, por fim, com quem os ouriços-do-mar são compartilhados, neste caso, com grupos de amigos e de familiares, seja em Suape à beira mar ou às mesas em *Carry-le-Rouet*. Com isto, a festa pode ser entendida como o ponto de encontro de um espaço-tempo, cuidadosa ou espontaneamente estabelecido, por uma coletividade que ali encena seus laços de sociabilidade, sejam eles harmoniosos ou conflitantes. Assim, as festividades se configuram como uma forma de estar junto e de interagir com o outro.

Por isso, este capítulo irá se dedicar a analisar como se dá a produção do fenômeno da sociabilidade humana, passando pelas suas relações com a paisagem em *Mudanças na paisagem*, pela relevância da *Convivialidade*, pela discussão entre liberdades e igualdades dos indivíduos e dos coletivos na sessão *Os comportamentos desejáveis ao jogo da sociabilidade: entre igualdades e liberdades*, da subvalorização ou supervalorização dos indivíduos na sessão *"Entre a*

supraindividualidade e a hiperindividualidade" e, por fim, analisa como se dá o jogo da sociabilidade nas festas em estudo, em "*O fenômeno da sociabilidade nas Festas da Ouriçada".*

Para a compreensão de tais encenações, adota-se, aqui, a visão de Georg Simmel (2006), autor que analisa as dinâmicas interativas — tais como as que se desencadeiam nas Festas da Ouriçada — e se debruça sobre a categoria teórico-conceitual da sociabilidade. Em linhas gerais, o autor entende a sociedade como uma unidade formada pela interação entre seres humanos, sendo o resultado de determinados impulsos ou da busca de certas finalidades originadas em cada indivíduo separadamente. Estes impulsos e finalidades — que o autor chama de "matérias" ou "conteúdos" originados e contidos nos indivíduos — não são, por si sós, de natureza social, mas potencialmente capazes de se tornar fatores de "sociação" ao mediarem as relações entre os indivíduos, engendrando o que Simmel chama de "formas de estar com, para ou contra o outro". Assim, o autor entende a categoria "forma" como "*a mútua determinação e interação dos elementos pelos quais se constrói uma unidade*" (SIMMEL, 2006, p. 64), formando, com isso, o binômio clássico "conteúdo-forma" da categoria simmeliana de "sociação". Em outras palavras, a categoria simmeliana "sociação" é compreendida como uma "forma" específica de estar com, para e contra o outro e é um resultado dos impulsos, interesses e finalidades (tais como fome, amor, trabalho, religiosidade, técnica, entre outros) que são externalizados e compartilhados pelos indivíduos, formando um ponto de interação, uma unidade interativa, um núcleo de "sociação".

No entanto, é preciso lembrar que Simmel diferencia a simples interação e o fenômeno da sociabilidade, pois, segundo o autor, a interação ou "sociação" não são essencialmente sociais. A "sociação", que tem como finalidade o fenômeno da sociabilidade, precisa passar pelo processo de autonomização de suas formas interacionais para alcançar seu fim. Nesta perspectiva, só é autenticamente social aquele estar com, para e contra o outro que vier do processo de liberação dos conteúdos individuais e de consolidação de formas interativas que, por sua vez, serão capazes de criar vidas próprias, com seus conteúdos próprios, agora, indiferentes dos desejos individuais de quem as criou. Nas palavras do próprio autor:

> Esse processo também opera na separação daquilo que denominei de 'conteúdo' e 'forma' da existência social. O que é autenticamente 'social' nessa existência é aquele ser com, para e contra com os quais os conteúdos ou interesses materiais experimentam uma forma ou um fomento por meio de impulsos ou finalidades. Essas formas adquirem então, puramente por si mesmas e por esse estímulo que delas irradia a partir dessa liberação, uma vida própria, um exercício livre de todos os conteúdos materiais, esse é justamente o fenômeno da sociabilidade

(SIMMEL, *ibidem*, p. 63-64).

Nesta perspectiva, quando estes "conteúdos" ou "matérias" são liberados dos indivíduos e se encontram num ponto em comum, não apenas tomam uma "forma", mas ganham autonomia e operam independentemente das vontades e desejos dos indivíduos que as originaram. Em outras palavras, é a partir das carências, vontades, desejos, impulsos e interesses de cada indivíduo que é possível organizar o material abstraído do mundo, dando-se uma forma a este material. Portanto, a "forma" está intrinsecamente vinculada aos propósitos e finalidades originadas nos seres humanos, que Simmel chama de "conteúdos". Este processo de liberação dos "conteúdos" aprisionados no interior dos indivíduos e de constituição de suas formas culmina numa relação de autonomia. Portanto, "*o 'impulso de sociabilidade', em sua pura efetividade, se desvencilha das realidades da vida social e do mero processo de sociação como valor e como felicidade, e constitui assim o que chamamos de 'sociabilidade' [Geselligkeit] em sentido rigoroso*" (SIMMEL 2006, p. 64). Como tudo isso, o autor define a sociabilidade como "*a forma lúdica* [ou autônoma] *de sociação*" (*Ibidem*, p. 65) e é através do simples ato de desfrutar os frutos do mar e outros produtos locais que se põe em prática esta sociabilidade na perspectiva de Simmel, pois o "*faire la fête*" pode ser entendida como uma forma lúdica ou autônoma de "sociação", uma experimentação coletiva das matérias da vida.

Mudanças na paisagem

Este impulso de sociabilidade das Festas da Ouriçada impacta diretamente nas paisagens locais. Mesmo que momentaneamente, observa-se uma transformação das paisagens com a ocupação tanto do espaço natural da Ilha de Cocaia em Suape quanto da praça pública central de *Carry-le-Rouet* por uma coletividade, que tem por finalidade se manifestar culturalmente e fazer uma degustação de frutos do mar e de produtos tradicionais locais. Uma das diferenças observadas na forma social das festas da Ouriçada de Suape e da *Oursinade* de *Carry-le-Rouet* está justamente na forma de ocupação de seus respectivos espaços biofísicos. Mesmo que o interesse das duas festividades se concentre na comensalidade de ouriços-do-mar, a manifestação cultural de *Carry-le-Rouet* se encontra orquestrada pela gestão pública local, a principal responsável pela organização do evento, ao contrário da festa de Suape que ocorre a partir do impulso da população

local, de uma maneira espontânea, descentralizada e difusa. Enquanto em Suape, o espaço ocupado é uma Ilha inabitada, à parte da vida cotidiana desta antiga vila de pescadores, a *Oursinade* faz da orla do porto de lazer e da praça central de *Carry* (espaço público por excelência) o palco onde se encena suas manifestações e onde as necessidades de convivialidade e comensalidade dos indivíduos (ou seus "conteúdos", na perspectiva de Simmel) podem ser liberadas e partilhadas, dando a "forma" de sociação a estes "conteúdos".

Dentro do território demarcado pela festividade, destaque-se em Suape a faixa de areia da Ilha de Cocaia que está voltada para o recife de arenito, enquanto em *Carry* o cais "*P. Malleville*" se constitui como o espaço biofísico mais simbólico de sua *Oursinade.* É nestes territórios festivos que os participantes das festas trazem consigo — e compartilham com um coletivo — conteúdos como a vontade de explorar os seus sentidos e de estar ao ar livre, o impulso de degustar frutos do mar e outros produtos locais e o desejo de confraternizar com o outro. É, tanto na beira mar inabitada quanto no cais dedicado aos frutos do mar, que estes conteúdos, antes isolados e aprisionados em cada indivíduo, podem ser liberados, externalizados e, finalmente, compartilhados, constituindo uma unidade festiva e interativa.

Assim, existe um lugar específico onde os conteúdos podem ser liberados e transformados em "formas de estar junto", engendrando uma dinâmica interacional. Os territórios festivos das Ouriçadas são espaços especialmente preparados para a concretização da sociabilidade. Tanto no cais "*P. Malleville*" onde a municipalidade disponibiliza as mesas — principal equipamento urbano para acolher o piquenique dominical —, quanto na beira mar de Cocaia onde a população local improvisa seu próprio piquenique ou organiza seu "barzinho" são ambientes especialmente criados (mas não exclusivos) para satisfazer as necessidades e os interesses sensoriais dos participantes da festividade voltados para a degustação de frutos do mar e de produtos locais ao ar livre. Em outras palavras, o processo interativo, que decorre do piquenique, é a forma tomada por tais conteúdos quando saem da individualidade em busca de certas finalidades, que culmina num modo específico de estar com, para e contra o outro num universo de diversas possibilidades. No piquenique, pode se observar este "estar-junto" da coletividade que frequenta as Ouriçadas e a relevância destes ciclos festivos para a permanente experimentação e ressignificação do fenômeno de sociabilidade.

Vale lembrar que a transformação da paisagem e a constituição do cenário festivo se dá

pela presença de uma espécie não-humana e que sua presença — mesmo que seja para o consumo humano — muda as relações dos humanos entre si e entre humanos e o meio ambiente. Então, aqui, pode-se reverter a lógica habitual ao considerar que não é o ser humano que convida o outro para a festa, e sim o outro — representado na figura do ouriço-do-mar — que convida o ser humano para a experiência festiva de estar junto, para a convivialidade e para a sociabilidade num ambiente a céu aberto e ao ar livre. É o ouriço-do-mar — seja vivo e preservado ou sacrificado e consumido — que convida o ser humano para explorar suas próprias sensações tão adormecidas no ritmo cotidiano e urbano, ou seja, para sentir a brisa marinha na pele, para perder o olhar no horizonte desenhado pelo mar, para sentir o cheiro dos frutos do mar e, finalmente, para sentir o gosto iodado (em *Carry*) ou defumado (em Suape) do celebrado ouriço-do-mar. Este convite do ouriço-do-mar e a vivência destas sensações levam seus convidados humanos a atravessar territórios físicos e simbólicos, a fazer viagens entre mundos distintos, a reconhecer e perseguir conexões interespecíficas e afetivas e a reviver nostalgicamente seu próprio passado, revisitando suas memórias mais preservadas e intimistas. É interessante destacar que tanto em Suape quanto em *Carry*, os entrevistados ressaltaram a importância de momentos de descontração ao ar livre, bem como de convivialidade — termo muito usado pelos entrevistados em *Carry*. Nos dois campos de pesquisa, os entrevistados declaram que a Festas da Ouriçada era uma forma de rememorar seu próprio passado e que lhes trazia uma grande carga afetiva, pois revisitavam momentos nostálgicos, sobretudo aqueles vividos na sua infância. Assim, a paisagem festiva vai sendo composta por este emaranhado de relações, por atores humanos e não-humanos, por ações intencionais e não intencionais. Segundo Tsing (2019, p. 16-17), "*paisagem [...] é constituía por padrões de atividade humana e não humana. A paisagem é um ponto de encontro para os atos humanos e não humanos e um arquivo de atividades humanas e não humanas do passado*". A paisagem, especialmente a festiva, é protagonista de sua própria construção, desconstrução e reconstrução constante, num movimento que se assemelha ao mar que ora está na maré cheia, ora na maré vazante.

Convivialidade

No presente estudo etnográfico, os entrevistados e seus conteúdos individuais revelaram

que as Ouriçadas são consideradas um encontro marcado entre os seus participantes para celebrar a simplicidade e a convivialidade entre eles, sendo uma resposta a necessidade de se explorar os sentidos e de partilhá-los com uma determinada coletividade. Uma das finalidades mais explícitas das Festas da Ouriçada é a comensalidade de ouriços-do-mar, de outros frutos do mar e de produtos locais e da estação, consumidos e partilhados ao ar livre. Em outras palavras, o modo simples com que estas iguarias do mar são consumidas e a maneira de organizar seus piqueniques são essenciais para estas festividades. No entanto, o levantamento etnográfico em *Carry* revelou que a grande maioria considera a festividade como uma oportunidade para exercer a "convivialidade" entre amigos, familiares e membros da comunidade local. Este termo (em francês, *convivialité*) — um dos mais citados nas entrevistas desta pesquisa nas edições da *Oursinade* — deve ser entendido como o exercício do estar-junto em sociedade e como uma forma de manutenção da memória coletiva de suas dinâmicas interativas. Já em Suape, o ouriço-do-mar marca sua presença nas práticas da coleta, da culinária e da comensalidade, mas este conjunto de práticas e de simbolismos se configura mais como um pretexto para alcançar esta almejada convivialidade e sociabilidade festiva, tão citada nas duas etnografias, confirmando a centralidade que a convivialidade tem nestes eventos. Aqui, percebe-se que a comensalidade dos ouriços-do-mar traz para dentro da dinâmica interativa o elemento da convivialidade, a qual pode ser experimentada como interesse material de cada indivíduo ou como forma de interação e que, finalmente, ganha uma vida própria. Este processo corrobora com a visão de que a convivialidade é um dos elementos centrais do movimento dialético do fenômeno da sociabilidade. Em outra passagem reveladora, Simmel reforça a relevância da convivialidade para a sociedade, pois

> [...] não é desprovido de significado o fato de que, em muitas – talvez em todas – línguas europeias, 'sociedade' signifique exatamente 'convivência sociável'. Uma sociedade mantida por alguma finalidade consciente, seja ela estatal ou econômica, é 'sociedade' no sentido amplo do termo. Mas somente o sociável é exatamente uma 'sociedade', sem qualquer outro atributo, porque representa a forma pura, acima de todo conteúdo específico de todas as 'sociedades' unilateralmente caracterizadas. Isso nos fornece uma imagem abstrata, na qual todos os conteúdos se dissolvem em mero jogo formal. (SIMMEL, 2006, p. 65).

No entanto, a convivialidade parece exercer um papel dialético entre "conteúdo" e "forma", pois ela tanto é uma necessidade intrínseca do indivíduo quanto uma forma de interação, tornando-se tanto um meio quanto um fim do fenômeno festivo. Basta lembrar que são os interesses originados nos indivíduos (seus "conteúdos") que "*fazem com que o ser humano entre, com os outros, em uma relação de convívio, de atuação com referência ao outro, com o outro e contra o*

outro, em um estado de correlação com os outros" (*Ibidem*, p. 59-60), ou seja, a convivialidade parece ser uma necessidade originada no interior do indivíduo ao mesmo tempo que é uma "forma de estar com, para e contra o outro". Assim, para o fenômeno da sociabilidade acontecer plenamente, não basta haver um agregado de indivíduos, mas deve haver uma "convivência sociável". Portanto, mesmo que o fenômeno da sociabilidade na sua forma pura pareça um tanto idealizado, a formação da sociedade se agarra no núcleo "sociável" constituído pela liberação dos conteúdos individuais.

> Quando os homens se encontram em reuniões econômicas ou irmandades de sangue, em comunidades de culto ou bando de assaltantes, isso é sempre o resultado das necessidades e de interesses específicos. Só que, para além desses conteúdos específicos, todas essas formas de sociação são acompanhadas por um sentimento e por uma satisfação de estar justamente socializado, pelo valor da formação da sociedade enquanto tal. (*Ibidem*, p. 64).

Portanto, socializar é preciso! Assim como respirar ou comer, socializar é tão vital quanto prazeroso. Na verdade, o "socializar" é o núcleo duro que mobiliza a humanidade a expor seus conteúdos e a dar-lhes uma forma. Isso não significa que os ouriços-do-mar não sejam atraentes, muito pelo contrário. Nestas festividades, estes animais marinhos devem ser interessantes o suficiente para atrair os indivíduos, para convergir seus desejos, de uma forma ou de outra, na comensalidade dos frutos do mar e, por fim, são necessários para promover uma forma de interação específica. Mas uma das grandes motivações para a realização das Ouriçadas é o impulso sociável, pois é por ele que os seres humanos se mobilizam, que se encontram e que dão forma a manifestações culturais como estas festividades em estudo. É pelo sentimento e pela satisfação de "estar justamente socializado" que as Ouriçadas são mantidas pelos seus admiradores.

Os comportamentos desejáveis ao jogo da sociabilidade: entre igualdades e liberdades

Para além do prazer advindo do ato de socializar, o fenômeno da sociabilidade cobra um preço a cada indivíduo, pois, segundo Simmel, cada ser socializado e em comunhão com o outro cede um pouco de sua individualidade para viabilizar a formação de uma coletividade. Aqui, vale lembrar que a formação desta coletividade se dá a partir de um conjunto de indivíduos que trazem para Suape e para *Carry* seus próprios interesses materiais e os externalizam no encontro com o

outro, praticando a experimentação coletiva das matérias da vida, que, aqui, se encontra nas formas sociais das duas Festas da Ouriçadas. Também vale ressaltar que os indivíduos presentes nas edições das Ouriçadas podem variar, mas a essência da coletividade festiva não se altera, pois, os interesses estritamente pessoais perdem força diante da formação do coletivo que, por sua vez, tem como finalidade entrar no "jogo festivo" do ouriço-do-mar. Jogo este que, uma vez iniciado, ganha vida própria.

> Essa guinada – da determinação das formas pelas matérias da vida para a determinação de suas matérias pelas formas que se tornam valores definidos – talvez opere de modo mais extensivo em tudo aquilo que chamamos de jogo. As forças, as carências e os impulsos reais da vida produzem as formas de nosso comportamento desejável para o jogo. (*Ibidem*, p. 62).

Portanto, as formas sociais da festa, uma vez que são constituídas, ganham um domínio autônomo em relação ao seu conteúdo de origem e é desta passagem "da determinação das formas pelas matérias da vida para a determinação de suas matérias pelas formas*"* que se engendra o fenômeno de sociabilidade. Assim, os indivíduos presentes, sejam eles gestores, empreendedores, comerciantes ou visitantes, tendem a se adaptar diante do "jogo festivo", atendendo às expectativas coletivas em detrimentos de seus interesses mais íntimos e pessoais, produzindo formas de "comportamento desejável ao jogo".

> As qualidades pessoais de amabilidade, educação, cordialidade e carisma de todo tipo decidem sobre o caráter do ser em comunidade. Mas, justamente por esse motivo, porque tudo aqui se apoia nas personalidades, elas não devem ser enfatizadas de modo tão individual. Quando os interesses reais, em cooperação ou colisão, determinam a forma social, eles mesmos já cuidam para que o indivíduo não apresente sua especificidade e singularidade de modo tão ilimitado e autônomo. Mas onde essa condição não ocorre, é necessário que o refreamento se dê apenas a partir da comunhão com os outros, outra maneira de redução da primazia e da relevância da personalidade individual. (*Ibidem*, p. 66).

Assim, o ser humano é paradoxal por excelência, pois nem é um ser estritamente individual, nem apenas um ser coletivo. As limitações das qualidades pessoais supracitadas não implicam numa neutralidade do indivíduo diante do coletivo, porém os seres humanos tampouco são constituídos por conteúdos individuais sólidos, impenetráveis e imutáveis diante da coletividade. A sua matéria se aproxima mais de algo fluido e maleável, que vai se moldar a cada fenômeno de sociabilidade.

> O ser humano como um todo é, por assim dizer, um complexo ainda informe de conteúdos, formas e possibilidades. De acordo com as motivações e relações da existência cambiante, ele se configura em uma imagem diferente e delimitada.

> Como homem econômico ou político, como membro de uma família ou como representante de uma profissão, ele é, a cada vez, uma elaboração construída ad hoc. Seu material de vida é determinado, a cada vez, por uma ideia específica, convertida em uma forma específica, cuja vida relativamente autônoma é alimentada por uma fonte de força do eu comum, imediata, porém indefinível. [...] Por outro lado ele [o ser humano] se livra de todos os significados materiais da personalidade e entra na forma sociável apenas com as capacidades, os estímulos e interesses de sua humanidade pura. (*Ibidem*, p. 67-68).

Pode-se dizer que o que molda esta matéria da vida de cada indivíduo seria a sua coexistência com o outro. Neste sentido, pode-se traçar um paralelo entre a afirmação de Kant em que, como princípio do direito, cada um deve estabelecer sua medida de liberdade a partir da coexistência da liberdade do outro; e o pensamento de Simmel que diz que

> cada qual deve satisfazer esse impulso [sociável] à medida que for compatível com a satisfação do mesmo impulso nos outros, [ou ainda, que] cada indivíduo deve garantir ao outro aquele máximo de valores sociáveis (alegria, liberação, vivacidade) compatível com o máximo de valores recebidos por esse indivíduo. (*Ibidem*, p. 69).

Assim, podemos estabelecer uma relação entre as categorias da liberdade kantiana e do impulso sociável simmeliano, ambos inerentes ao ser humano enquanto ser racional (para o primeiro autor) e ser sociável (para o segundo). Tanto a liberdade como os impulsos sociáveis são materiais que se originam no íntimo dos indivíduos e que, uma vez que transbordam para o mundo externo, estes materiais (como liberdades e impulsos sociáveis) necessitam se moldar diante do encontro com o outro e com seus materiais particulares. Portanto, segundo este pensamento, para se ser livre é preciso se limitar, para se socializar é preciso se refrear.

É como se, ao cedermos um pouco daquilo que nos é mais íntimo e pessoal, nos tornássemos um ser só em comunhão, um ser sociável por essência. E se todos cedem e se todos ganham na sociabilidade, esta pode ser interpretada como um fenômeno democrático. Mas, segundo Simmel, para mostrar suas raízes democráticas, a sociabilidade deve ocorrer entre membros do mesmo estrato social. Simmel (*Ibidem,* p. 69) afirma que "*a democracia da sociabilidade, mesmo entre aqueles socialmente iguais, é um jogo de cena. A sociabilidade cria, caso se queira, um mundo sociologicamente ideal: nela, a alegria do indivíduo está totalmente ligada à felicidade dos outros*". Nesta perspectiva, a igualdade requer a limitação daquilo que é estritamente pessoal em prol "do bem de todos e de uma felicidade geral" para se alcançar a sociabilidade em sua forma pura. Simmel (*Ibidem,* p. 69) também considera que *"a igualdade, como vimos, resulta da eliminação, por um lado, do que é inteiramente pessoal, e por outro lado,*

do que é inteiramente material, ou seja, daquilo que a sociação encontra previamente como seu material e do qual se despe em sua condição de sociabilidade". Aqui, Simmel sinaliza que a introdução das categorias igualdade e democracia ao fenômeno da sociabilidade se dão no âmbito do mundo sociologicamente ideal, no qual o fenômeno se daria de uma forma pura, pois

> [...] esse mundo da sociabilidade, o único em que é possível haver uma democracia sem atritos entre iguais, é um mundo artificial, construído a partir de seres que desejam produzir exclusivamente entre si mesmos essa interação pura que não seja desequilibrada por nenhuma tensão material. (*Ibidem*, p. 70).

Aqui, pode-se pensar que o fenômeno da sociabilidade de Simmel seria idealizada ou mesmo utópica, pois exige uma pureza nas relações e uma igualdade impraticável no mundo real, onde os indivíduos e seus conteúdos tendem a se diferenciar entre si. Se nenhum ser humano é igual ao outro, como é que a sociabilidade só se daria entre seres socialmente iguais? Aqui, percebe que a sociabilidade requer, na verdade, que os indivíduos se "tornem" iguais, ou seja, que se igualem na medida em que renunciam a sua singularidade ao mesmo tempo em que doam seus próprios conteúdos, tendo o prazer de socializar na medida que o outro o tem também.

> A sociabilidade demanda o tipo mais puro, claro e atraente de interação, aquela que se dá entre iguais. Pela sua natureza ela precisa criar seres humanos que se desapegam de seus conteúdos objetivos e que, assim, modificam seu significado interno e externo para se tornarem socialmente iguais. Cada qual só pode obter para si os valores de sociabilidade se os outros com quem interage também os obtenham. É o jogo do 'faz de conta', faz de conta que todos são iguais, e, ao mesmo tempo, faz de conta que cada um é especialmente honrado. (*Ibidem*, p. 71).

Entre a supraindividualidade e a hiperindividualidade

Esta igualdade e democracia da sociabilidade parece mais distante se pensarmos no cenário da sociedade contemporânea, independentemente do estrato social. Nos dias atuais, observa-se uma exacerbação da individualidade, o que às vezes dificulta a criação de momentos de interação e a formação de uma coletividade. Segundo Simmel,

> Em tempos remotos, quando esse ser humano ainda não precisava obter vantagens de conteúdos materiais e objetivos, sua forma emergia mais plena e distintamente em contraste com sua existência pessoal. Por esse motivo, o comportamento pessoal na sociabilidade era, em tempos remotos, muito mais cerimonioso, acanhado e supraindividualmente regulamentado e rigoroso do que hoje. (*Ibidem*, p. 70).

Aqui, emerge uma questão bem instigante, pois se antigamente o comportamento pessoal era "supraindividualmente regulamentado", hoje percebe-se uma espécie de "hiperindividualização" do comportamento de cada um. Por outro lado, a contemporaneidade parece ser permeada por uma maior aceitabilidade da experimentação do "eu" e de seus conteúdos mais íntimos e pessoais. Os indivíduos parecem se sentir mais livres — pelo menos mais livres para se experimentar enquanto indivíduo.

Só nos resta saber se somos mais livres quando temos um comportamento "supraindividualmente regulamentado" ou quando temos um comportamento "hiperindividualizado", pois a coletividade constituída pelas formas de interação pode ser entendida, por um lado, como uma forma de liberação dos impulsos sociáveis de cada indivíduo ou, por outro lado, a coletividade pode ser uma espécie de entidade que exerce um controle social sobre a liberdade da experimentação dos comportamentos pessoais. Vale refletir se o fato de os comportamentos serem menos cerimoniosos do que antigamente significa que eles são, propriamente, menos regulamentados, ou se, simplesmente, hoje existe uma outra forma de regulamentação dos indivíduos, bem como existem outras formas de interação. E, por fim, vale questionar qual é a intensidade da igualdade e da democracia neste jogo de poder entre o indivíduo e o coletivo, ou seja, para que lado dos pólos (entre a individualidade e a coletividade) o pêndulo pesa para que nos tornemos mais próximos das categorias igualdade e liberdade.

O fenômeno da sociabilidade nas Festas da Ouriçada

Podemos concluir que o hábito de comer ouriços-do-mar — seja aquele mais ordinário como acontece na cultura francesa, seja aquele mais extraordinário como é ocorre em Suape — se converteu em um fim em si mesmo, pois já não se refere mais a qualquer conteúdo, ao se criar leis imanentes, segundo Simmel. O hábito de comer ouriços-do-mar ganhou uma vida própria, o que explica porque as origens das duas Ouriçadas — tanto francesa quanto brasileira — pouco importam ou interferem nas suas realizações atuais. Quase ninguém conhece as histórias das Festas da Ouriçada e quase ninguém sabe por que estas festividades continuam sendo realizadas, mas os pescadores e moradores locais estão ali respondendo ao impulso da sociabilidade. "*Aqui, a sociabilidade se desenvolve como resíduo de uma sociedade determinada por seu conteúdo —*

resíduo, que, exatamente porque o conteúdo se perdeu, só pode existir a partir da forma e das formas do ser com e do ser para o outro" (SIMMEL, 2006, p. 79). Nesta perspectiva, a festa seria como um resgate dos conteúdos, que já se perderam no tempo, através da sociabilidade vivida no presente. As Festas da Ouriçada são celebrações da memória de conteúdos antigos e que permanecem vivos na sociabilidade praticada no tempo presente.

> Certamente é da essência da sociabilidade eliminar a realidade das interações concretas entre seres humanos e erigir um reino no ar de acordo com as leis formais dessas relações que se movimentam em si mesmas, sem reconhecer nenhuma finalidade que esteja fora delas. No entanto, a fonte subterrânea na qual esse reino se alimenta não deve ser procurada naquelas formas que determinam a si mesmas, mas na vivacidade dos indivíduos reais, em seus sentimentos e atrações, na plenitude de seus impulsos e convicções. (*Ibidem*, p. 79-80).

Simmel considera que todas as formas de interação são impulsionadas por conteúdos intencionais dos indivíduos, mas, uma vez que o jogo de relações se inicia, as dinâmicas interativas ganham vida própria e se mobilizam a partir de seus próprios impulsos e interesses.

> As atrações, para o verdadeiro jogador, estão na dinâmica e no acaso daquelas próprias formas de atividade sociológicas. O jogo da sociedade tem um duplo sentido profundo, a saber: não somente joga na sociedade aquele que a mantém externamente, mas com ele 'joga-se' de fato 'a sociedade'. (*Ibidem*, p. 72).

E o jogo jogado pelos brincantes das Festas da Ouriçada é assim. Entra-se no jogo da festa como se entra no jogo da vida, ou seja, libertamo-nos de nossos conteúdos e seguimos as correntezas deste jogo. Isso acontece porque, neste jogo, os nossos impulsos sociáveis fluem numa forma social festiva e, neste caso, nas Festas que celebram o ouriço-do-mar. Recapitulando, a sociabilidade só ocorre quando os indivíduos renunciam à integralidade de sua individualidade, quando se doam e se autorregulam em prol do encontro coletivo e quando o impulso sociável se sobrepõe aos conteúdos originais.

> Fica sugerido aqui, então, que a sociabilidade é também a forma lúdica das forças éticas da sociedade concreta. Os grandes problemas que se colocam para essas forças são: o fato de que o indivíduo tenha de se adequar a um contexto comum e viver para ele; mas também que os valores e aspectos relevantes devem refluir para o indivíduo justamente a partir desse contexto; o fato de que a vida do indivíduo seja um desvio com relação aos fins do conjunto; mas que a vida do conjunto, por sua vez, também seja um desvio para os fins do indivíduo. (*Ibidem*, p. 77-78).

Mais uma vez, não é que os ouriços-do-mar ou os frutos do mar não sejam relevantes dentro do contexto das Ouriçadas, muito pelo contrário, eles devem ser instigantes o suficiente para atrair um determinado coletivo ao seu redor, centralizando suas necessidades e interesses específicos.

Mas, segundo Simmel, uma vez que este coletivo se unifica, ele tende a perder justamente suas características mais íntimas e individualizadas em prol do momento socializado. Isso iria além da necessidade e do prazer de se socializar. Aqui, os indivíduos se desapegam e se desprendem de conteúdos próprios e se entregam aos fluxos da sociabilidade. Nesta visão, o ato de socializar seria, em última instância, a grande finalidade da sociedade. A festa seria o meio para se alcançar a finalidade da sociabilidade.

> Assim como contemplar o mar nos liberta interiormente, quando o mar forma as ondas para puxá-las, e puxa-as para formá-las novamente, nos libertamos não a despeito desse jogo e contra-jogo das ondas, mas por causa dele – pois nele está estilizada a simples expressão de toda a dinâmica da vida totalmente livre de qualquer realidade vivenciada e de todo peso dos destinos individuais, cujo sentido derradeiro, todavia, parece convergir nessa imagem simples. (*Ibidem*, p. 81).

As duas Festas da Ouriçada são como a onda do mar e se forma no inevitável jogo e contra-jogo entre os indivíduos com seus interesses mais íntimos e a formação de suas coletividades; entre processos de autonomização das formas e a delimitação de nossos conteúdos mais íntimos; entre as liberdades e os impulsos sociáveis; entre hiperindividualização e a supraindividualidade regulamentada. E, assim, as Ouriçadas seguem quebrando na beira mar e se refazendo a cada ano que passa, pois, nenhuma onda é igual a outra.

Todo este debate sobre a sociabilidade nos trazem à discussão sobre as festividades, que será traçado no capítulo posterior, afinal, tanto o fenômeno da sociabilidade quanto o da festividade são terrenos férteis para refletir sobre "*a vida humana em coletividade sob sua dupla modulação, a de agregação (estar-junto) e a de imaginário (fabulação, desejo, campo do possível)*" (PEREZ, 2011a, p. 30). Isto se dá porque a festa se constitui como um espaço-tempo proliferador de conexões dos seres humanos entre si e destes com tantas outras "coisas" que constituem o mundo ao seu redor, através de experiências empíricas e imaginárias em que se vive "*uma existência outra que a do real socializado, uma existência que é própria da festa*" (*Ibidem*, p. 30). Portanto, perseguiremos, agora, os fios lançados pelos estudos da festa.

Capítulo 7: Fazendo a festa: análise a partir dos estudos da festa

Se, à primeira vista, no campo empírico, a festa parece ser o espaço-tempo consagrado ao estravazamento espontâneo dos interesses, dos sentidos e das emoções humanas, no campo teórico emergem discussões sobre o seu papel na vida social da humanidade. Se as festas, construídas ao longo da história e enraizadas em diferentes espacialidades, apresentam grandes diversisdades na sua forma de ser, as teorias que se debruçam sobre elas são igualmente diversificadas. Parte-se, aqui, para o debate sobre a teoria e os estudos sobre as festas.

De fato, a própria definição da festa — se é que a festa pode ser contida numa definição — se tornou um grande desafio para as Ciências Sociais. Muitas vezes, o limite entre a festa e as práticas cotidianas se dão ou pela sua amplitude ou pela sua intensidade (Perez, 2002), mas ela também pode ser aferida na observação de determinados contrastes entre as atitudes, os comportamentos, as alegorias, as fantasias ou as exaltações afetivas dos indivíduos durante o cotidiano ou durante os fenômenos festivos. As festas podem ser privadas como ceias natalinas, almoços de Páscoa, festas de aniversários, encontros mais intimistas entre familiares e amigos; ou podem ser festas públicas como o carnaval, as celebrações de importantes datas cívicas ou mesmo na forma de protestos políticos de movimentos sociais, tal como o "Ocupe o Wall Street". Elas podem se dar como espetáculos teatrais ou musicais públicos ou privados e podem ser profanas como o carnaval; religiosas como as festas de Santa Luzia; ou a fusão do religioso com o profano, como a festa da Lavadeira (Silva, 2011). As festas podem ser enraizadas em antigas tradições que celebram os ciclos das estações — como as Festas Juninas no Nordeste brasileiro que exaltam a fatura da colheita do milho e do feijão e que homenageiam o santo católico (São João), que, por sua vez, representa a purificação e regeneração da vegetação e das estações (Carvalho, 2011). Elas podem reforçar identidades culturais de alguns povos ou etnias, como a Festa do Boi de Parintins (Amazonas, Brasil) referente à memória indígena; a Festa da Uva de Caxias do Sul (Rio Grande do Sul, Brasil), relacionada à migração italiana; e a Oktoberfest de Blumenau (Santa Catarina, Brasil), vinculada a tradição germânica (Carvalho, 2011); e, finalmente, existem as festas que reverenciam a culinária local como a festa do Chouriço (Dantas, 2011) ou a própria festa do Ouriço, foco do presente estudo.

Diante de uma vasta diversidade de fenômenos festivos — bem como de perspectivas teóricas —, pode-se afirmar que a festa é vista como uma mediadora de (aparentes) dicotomias ou

contrastes presentes na própria sociedade, tais como: sagrado e profano; ordem e desordem social; contenção e transbordamento; alegria e violência; indivíduo e coletivo; igualdade e desigualdade; "nós" e o "outro" e, finalmente, cultura e natureza. Na defesa da festa como mediadora, Amaral (1998) a considera como um esforço para conciliar os elementos inconciliáveis da vida humana, mas que, por mais distintos que pareçam, tais elementos não são antagônicos, apenas são tão heterogêneos quanto às próprias sociedades que os produzem.

Para tanto, este capítulo irá se dedicar a análise do fenômeno festivo, destacando sua integralidade e suas rupturas com o cotidiano, bem como seus movimentos entre ordem e desordem, destruição e retauração na sessão "*O cotidiano, as destruições e os potenciais restaurativos das festas"*; pontuando as influências do catolicismo popular na formação das festas brasileiras em "*Da carnavalização ao catolicismo popular nas festividades brasileiras*"; e se debruçando sobre a comunicação não-verbal das elaborações estéticas e as relações entre os fenêmenos de efervescência e de sociabilidade em "*Estética, efervescência e sociabilidade nas festas*". Posteriormente, o capítulo segue pela sessão intitulada de "*Paroxismos da sociedade: classes sociais, disputas e relações de poderes nas festas*" em que as afirmações ou inversões das relações de poder aparecem nas festas. A sessão "*As inevitáveis transformações das tradições diante do contato com a modernidade*" se dedica ao paradoxo entre as tradições e a modernidade, considerando as acelaradas transformações vividas pelos fenômenos festivos. A sessão "*Dramatizações e encarnações de outros personagens*" é consagrada a evidenciar a festa como palco de invenções de personagens, em que seu participante pode se reinventar, inclusive com o auxílio do consumo de bebidas alcóolicas. Finalmente, a sessão "*Corpos, afetos e sacrifícios: a emergência dos vínculos entre cultural e natureza*" se debruça sobre a presença dos corpo, sobre a importância dos excessos sensoriais, sobre o sacrifício e a transformação do outro em objeto utilizável, formando o emaranhado das relações da cultura-natureza nas festas.

O cotidiano, as destruições e os potenciais restaurativos das festas

Este debate pode se iniciar com a concepção na qual a festa é entendida como "*um trabalho social especifico, coletivo, da sociedade sobre si mesma*" (GUARINELLO, 2001, p. 974), sendo um produto social do cotidiano, que absorve ao mesmo tempo que produz identidades coletivas e

que tem sua culminância no compartilhamento — muitas vezes vivenciado sensorialmente — de símbolos celebrados coletivamente. Perceber-se que a festa é um retrato — em movimento e com tonalidades singulares e contrastantes — de um determinado coletivo e de sua realidade social. Se a festa é o produto do trabalho de um coletivo sobre si mesmo, ela também pode ser entendida como um produto da identidade deste coletivo que a produz, formando um movimento dialético de retroalimentação das identidades coletivas produzidas, reproduzidas, reforçadas, reinventadas ou simplesmente consumidas na própria festa em questão. Assim, a festa não produz identidades a partir do nada, de um vazio identitário. Ela também é produto, e ao mesmo tempo reprodutora, tanto de identidades coletivas locais quanto globais, oscilando de acordo com cada contexto social. Portanto, as festas se tornam mecanismos de produção de sentido, de (re)elaboração e (re)apropriação imagética e identitária que, por sua vez, expõe a permeabilidade e fluidez característica das expressões culturais coletivas. Assim, a festa vai muito além de um simples evento para se tornar "*a culminância de processos culturais*" (Cavalcanti, 1998, p.297). Para tanto, o sentido da festa e das identidades em jogo dependem diretamente da presença e do engajamento dos coletivos participantes e, por mais artificial que a realização de uma festa possa parecer, ela sempre será, por excelência, o produto de um ato coletivo. DaMatta (1997) considera que, através da dramatização, tanto o rito quanto a festa elevam e deslocam um ou mais elementos, aspectos ou relações elegidos para serem celebrados, mudando seus significados e transformando o ordinário em extraordinário.

> O rito, como elemento privilegiado de tomada de consciência do mundo, é um veículo básico na transformação de algo natural em algo social. Isso porque, para que essa transformação de natural em social possa ocorrer, uma forma qualquer de dramatização é necessária. [...] É pela dramatização que o grupo individualiza algum fenômeno, podendo, assim, transformá-lo em instrumento capaz de individualizar a coletividade como um todo, dando-lhes identidade e singularidade. (DAMATTA, 1997, p. 35-36).

Assim, com traços de fenômeno universal — por sua difusão em várias partes do mundo e por algumas similitudes que despertam curiosidade —, a festa traz elementos representativos do contexto no qual ela está inserida, visíveis através de seus artefatos e de expressões como mitos, músicas, danças, fantasias e alimentos especialmente preparados, dentre outros elementos. Assim, sua universalidade se transforma, rapidamente, em diversidade por evocarem as particularidades contextuais de cada grupo social. Neste sentido, as duas Festas da Ouriçada se irmanam ao celebrar o mesmo símbolo que é o ouriço-do-mar — animal endógeno dos locais festivos e que é extraído

artesanalmente —, mas que não se permitem confundir por produzirem (e serem produzidas por) identidades distintas, desencadeando uma série de diferenciações, dentre as quais se destacam: as coletas artesanais dos ouriços-do-mar que são feitas a partir de técnicas bem distintas; as diferentes formas de preparação e de apresentação estética dos pratos de ouriços-do-mar e suas respectivas expressões de comensalidade; e, por fim, os contrastes entre a abundância (em Suape) e a escassez (em Carry-le-Rouet) das espécies de ouriço-do-mar consumidas nos locais das festas.

> Festa é, portanto, sempre uma produção do cotidiano, uma ação coletiva, que se dá num tempo e lugar definidos e especiais, implicando a concentração de afetos e emoções em torno de um objeto que é celebrado e comemorado e cujo produto principal é a simbolização da unidade dos participantes na esfera de uma determinada identidade. (GUARINELLO, 2001, p. 972).

Enquanto experiência humana, a festa deve ser endereçada a um espaço e tempo precisos. Em relação ao tempo, a festa cria uma dialética entre o tempo cotidiano e o tempo festivo. A festa torna-se parte integrante da vida social cotidiana, constituindo-se como um de seus produtos, ao mesmo tempo em que parece romper com a "normalidade" vivida no cotidiano, pois a sociabilidade festiva se constitui como uma suspensão do tempo e do espaço, provando que o tempo festivo transpõe a barreira do tempo cotidiano. A festa tem a capacidade de demarcar o tempo e a periodocidade da vida coletiva, pontuando culminâncias e ritmos produzidos pela cultura e pela natureza. Quanto ao espaço-tempo, pode-se observar que as duas Festas da Ouriçadas se dedicam a um rito de preparação de territórios especialmente criados para serem ocupados pelos comensais num tempo festivo que, por sua vez, são reversíveis por serem cíclicos, repetindo-se anualmente.

Já no debate sobre a relação indivíduo-coletivo, muitos autores defendem que a festa contribui para a coesão social entre os indivíduos. Um dos autores que discutiu esta temática, deixando um importante legado teórico, foi Durkheim (1968), defendendo que a festa contribui para a construção de uma identidade compartilhada e para a coesão social entre os indivíduos, creditando este poder de coesão ao seu aspecto religioso, já que ele interpreta a festa como um rito — ou como produtora de ritos —, vinculando-a fortemente à religiosidade. Para Durkheim, a efervescência religiosas nutri fortes laços sociais que, por sua vez, impulsionam um poderoso conjunto de sentimentos e emoções capazes de mobilizar os coletivos para além de suas ações individualizadas. Assim, os vínculos sociais gerados nesta efervescência são mais fortes, porque

são alicerçados pela potencialização de emoções e sentimentos que ocorre neste processo de "(re)alinça" coletiva.

> Toda festa, mesmo quando puramente laica em suas origens, tem certas características de cerimônia religiosa, pois, em todos os casos ela tem por efeito aproximar os indivíduos, colocar em movimento as massas e suscitar assim um estado de efervescência, às vezes até de delírio, que não deixa de ter parentesco com o estado religioso. O homem é transportado fora de si, distraído de suas ocupações e preocupações ordinárias. Por isso, observam-se em ambos os casos as mesmas manifestações: gritos, cantos, música, movimentos violentos, danças, busca de estimulantes que elevem o nível vital. (DURKHEIM, 1968, p. 547-548).

Assim, o ritual e a festa podem ser entendidos como um exercício performativo (religioso ou social), composto por um conjunto de práticas codificadas que pretendem atuar como organizadoras do real para um determinado grupo, reestabelecendo a ordem e visando o bom funcionamento da sociedade. Rousseau (1896) foi um dos primeiros autores a adotar esta perspectiva, defendendo a importância do papel da festa nesta fusão dos indivíduos, na dissolução das identidades individuais, na expanção da consciência individual — que não é mais a consciência de si próprio, mas a de um coletivo — e, finalmente, na ruptura com a ordem estabalecida pelo Contrato Social da vida cotidiana.

Assim, o debate sobre relação indivíduo-coletivo se irmana com aquele sobre a relação ordem-desordem, no qual, por sua vez, os autores se dividem entre aqueles que consideram que "*a celebração tende à desordem destrutiva (em vez de restauradora)*"[149] (MILTHORPE e MURPHY, 2019, p. 37), exercendo um papel deletério na sociedade e ameaçando as regras estabelecidas na vida social cotidiana; enquanto outros autores consideram que a desordem da festa é um mecanismo essencial para o reestabelecimento desta mesma ordem da vida cotidiana. Assim, a festa, seja religiosa ou não, flui entre movimentos de ritualização, de transgressão coletiva, de ordenamento ou de reforço da coesão social, por ser fortemente caracterizada por sua heterogeneidade e dinamicidade.

Pode-se dizer que esta dialética ordem-desordem irmanada com a do indivíduo-coletivo dará o tom do debate nos estudos sobre a festa. Chianca e Rafael (2019, p. 14), — citando autores como Roger Caillois (2015), Georges Bataille (1973) e Jean Duvignaud (1973) — analisam a festa a partir de "*seu paroxismo, seu abrasamento limitado e sua destruição consertada*. *Esse enfoque*

[149] "[…] *celebration tends toward destructive (rather than restorative) disorder*" (MILTHORPE and MURPHY, 2019, p. 37).

marginal, por assim dizer, destitui da festa seu caráter utilitário e racionalista". No lugar de estrutura, função e utilidade, a festa abriga o paradoxo da destruição agregada a criação. Segundo Duvignaud (1977), é através deste papel de ruptura com a ordem estabelecida pela vida cotidiana que a festa introduz momentos de jogo, transgressão, insolência e liberdade, enquanto Caillois (1961) reforça esta ideia da festa como um jogo. Milthorpe e Murphy (2019) resumem as ideias de Caillois (1961) sobre a teoria das identidades na qual são construídas quatro categorias de jogos:

> *Agôn*, ou competição, refere-se a jogos como tênis ou xadrez, nos quais conjuntos de habilidades particulares adquiridos por meio da prática e preparação são necessários para vencer. *Alea*, ou azar, são jogos em que os vencedores são escolhidos não por causa da habilidade, mas por causa do destino, como a roleta ou a loteria *Mimetismo*, ou simulação, envolve o sujeito fingindo ser alguém diferente de si mesmo: atores em uma peça ou uma pessoa fantasiada, por exemplo. Finalmente, *ilinx*, ou vertigem, são jogos que visam destruir momentaneamente a estabilidade de uma mente lúcida, como dançar ou andar na corda bamba.[150] (MILTHORPE e MURPHY, 2019, p. 38).

A festa, para Caillois, está contida no par de categorias dos jogos mimetismo (simulação) e ilinx (vertigem), definindo como *"interregno de vertigem, de efervescência e de fluidez, onde tudo o que há de ordenado no mundo é passageiramente abolido para ressurgir revitalizado"*[151] (CAILLOIS, 1961, p. 87). Assim, Milthorpe e Murphy (2019, p.38) acrescentam que Caillois considera que, juntos, o par mimetismo e ilinx "*criam um mundo sem regras e cheio de improvisações, guiado apenas por uma 'fantasia ou inspiração suprema'*."[152]. Segundo Duvignaud (1977, p. 9), as festas poderiam ser consideradas como "*manifestações 'a-estruturais' que escapam (ou tentam escapar) de todas as instituições*"[153]. Nesta perspectiva, as festas estão estritamente vinculadas à teatralização das relações sociais, enquanto abertura para o imaginário individual e coletivo e para a inventividade dos relacionamentos, dando origem a novos laços de convivialidade.

---

[150] "*Agôn, or competition, refers to games such as tennis or chess, in which particular skill sets gained through practice and preparation are required in order to win. Alea, or chance, are games in which the winners are chosen not because of skill, but because of fate, such as roulette or the lottery. Mimicry, or simulation, involves the subject pretending to be other than itself: actors in a play or a person in costume, for instance. Finally, ilinx, or vertigo, are games that aim to momentarily destroy the stability of a lucid mind, such as dancing or walking a tightrope."* (MILTHORPE and MURPHY, 2019, p. 38).

[151] "[…] *an interregnum of vertigo, effervescence, and fluidity*" (CAILLOIS, 1961, p. 87).

[152] "*Together, they create a world that has no rules and is full of improvization, guided only by a 'fantasy or a supreme inspiration'.*" (MILTHORPE and MURPHY, 2019, p.38).

[153] « […] *"astructurelles" qui échappent (ou tentent d'échapper) à toute institution* » (Duvignaud, 1997, p. 9).

Vale ressaltar que a festa comporta uma poderosa desorganização das regras estabelecidas, ao mesmo tempo em que pode servir como escape para anseios sociais, permitindo uma reenergização para o retorno à rotina. Mas, as próprias transgressões sociais produzidas pelas festas também são envoltas de regras e são exprimidas de acordo com relações socais, muitas vezes, bem definidas. Sejam mais informais e espontâneas (como é o caso da Ouriçada de Suape) ou mais protocolizada (como é o caso de *Carry-le-Rouet*), a festa tende a possuir um roteiro, com regras próprias, códigos de conduta escritos ou consuetudinário, planejamentos e expectativas coletivas. Em outras palavras, se, por um lado, a festa rompe com as regras e interditos da vida cotidiana, por outro, ela estabelece novas regras e interditos. Alíás, o interdito — que costumam ser vistos como negativo ou no mínimo como negações — exerce a função de proteger a ordem de eventuais perturbações, mas não é capaz de evitar totalmente a desordem e, portanto, se restringem a controlar "destruição consertada" (Caillois, 1988) da ordem, conduzindo a sua própria refundação ou ao estabelecimento de uma nova ordem.

> Num e noutro caso, a virtude consiste em permanecer na ordem, em ficar no seu lugar, em não exceder o seu quinhão, em manter-se no lícito, em não dispor do proibido. Procedendo assim, conserva-se do mesmo passo, e naquilo que depende de si, o universo na sua ordem. É a função dos interditos nas prescrições rituais: "os ritos, diz o Li-Ki, previnem a desordem, do mesmo modo que os diques as inundações.
>
> Mas o tempo gasta os diques, o funcionamento de um mecanismo gasta e suja as rodagens. O homem envelhece, renovado, é certo, na sua descendência. A natureza, ao aproximar-se o inverno, perde a sua fecundidade e parece definhar. É necessário recriar o mundo, rejuvenescer o sistema. As proibições podem apenas impedir o seu fim acidental. Elas são incapazes de o preservar da sua ruína inevitável, da sua bela morte. Retardam a sua decrepitude sem poder sustê-la. Chega o momento em que é necessária uma refundição. Importa que um ato positivo garanta uma estabilidade nova à ordem. É preciso que um simulacro de criação restaure a natureza e a sociedade. É nesse sentido que providencia a festa. (CAILLOIS, 1988, p. 94).

Portanto, a festa pode exercer uma destruição restaurativa, sobretudo na relação entre a cultura e a natureza. É interessante observar que as duas Festas da Ouriçada apresentam regras e interditos próprios: no caso de Suape, o interdito mais evidente é o da pesca de peixes pela crença religiosa; e no caso de *Carry*, o interdito da coleta de ouriços-do-mar é estabelecido por leis de preservação ambiental (quando, como, quanto e que tamanho é permitido coletar o ouriço-do-mar).

Da carnavalização ao catolicismo popular nas festividades brasileiras

Para sustentar a dialética da ordem-desorde, as regras dialogam com as transgressões festivas e, em alguns casos, são tocadas pelo conceito de carnavalização de Bakhtin (1987), sendo interpretadas como meios de transformações societárias restaurativas ou simplesmente positivas. Sobre este conceito, a manifestação festiva da Ouriçada de Suape se aproxima mais da carnavalização bakhtiniana do que a da *Oursinade* de *Carry*, pois o espaço da natureza "intocada" e inabitada da Ilha de Cocaia é preenchido pelo tempo da desordem e da liberdade, subvertendo o espaço-tempo da natureza que é ocupada pela expressão da cultura popular local.

Mais intrigante ainda é observar que a Ouriçada que apresenta mais traços de carnavalização também é aquela que tem origem no catolicismo popular. Mas isto, apesar de parecer contraditório, é fácil de entender quando se observa a formação das festas brasileiras e seu entrecruzamento com a própria formação social do país. O Brasil — conhecido internacionalmente como o país do carnaval, festa que, segundo Queiroz (1994), foi trazida para o Brasil pelos colonizadores portugueses ainda no século XVI — produz e reproduz suas expressões festivas acentuadas, segundo Perez (2003), no gosto pelos espetáculos, religiosos ou laicos que tomam para si espaços públicos como ruas e praças desde os primeiros tempos da colônia. Para além do espetáculo, as festas brasileiras pontuam a vida em sociedade desde o início da formação social brasileira e revelam uma sequência de transposições e de misturas de códigos. Este é um país onde houve uma justaposição entre as cerimônias indígenas e africadas dos povos colonizados e as festas imperiais dos colonizadores, que, por sua vez, usavam estas manifestações culturais como um poderoso instrumento de domínio, como *soft power*. Amaral (1998) enfantiza o tamanho do desafio no qual

> estabelecer a comunicação entre as culturas foi a tarefa principal da festa no peóodo colonial, ao mesmo tempo em que, através desta comunicação, exercitou e estabeleceu o contrato social brasileiro e nosso modelo de sociabilidade, que é o de busca da semelhança dentro da diversidade. (AMARAL, 1998, p.18).

Neste sentido, vale ressatar a dificuldade em se distinguir as expressões do critianismo e daquelas classificadas como profanas — se é que se distinguem de fato —, já que as festas brasileiras tendem a mesclar estas duas dimensões (Schwarcz, 2001). Isto que pode ser observado na própria origem da Festa da Ouriçada de Suape por ser uma expressão carnavalesca bakhtiniana,

porém ancorada numa creça do catolicismo popular. Segundo Perez (2003, p. 263), o cristianismo brasileiro era "*mais do que uma religião, era uma liturgia social, em que o lírico, o passional, o carnal se encontravam lado a lado na composição de uma religiosidade dionisíaca,* [na qual*] os santos receberam atributos humanos e familiares e participaram da vida doméstica e íntima*"[154]. Freyre (2003) foi um dos autores que mais se destacou nesta análise, afirmando que a religiosidade brasileira seria mais "doce" do que em outras regiões do mundo, como se o cristianismo instituído no território brasileiro tivesse sido, de alguma forma, contaminado pela açúcar dos engenhos ou que tivesse sido imerso em suas caldeiras culturais.

> Verificou-se entre nós uma profunda confraternização de valores e sentimentos. [...] Confraternização que dificilmente se teria realizado se outro tipo de cristianismo tivesse dominado a formação social do Brasil; um tipo mais clerical, mais ascético, mais ortodoxo; calvinista ou rigidamente católico; diverso da religião doce, doméstica, quase de família entre os santos e os homens que, das capelas patriarcais, das casas-grandes, das igrejas sempre em festas – batizados, casamentos, festas de bandeira dos santos, crismas, novenas – presidiu o desenvolvimento social brasileiro. Foi esse cristianismo doméstico, lírico e festivo, de santos compadres, de santas comadres dos homens, de Nossas Senhoras madrinhas dos meninos, que criou nos negros as primeiras ligações espirituais, morais e estéticas com a família e a cultura brasileira. [...] A religião tornou-se o ponto de encontro e de confraternização entre as duas culturas, a do senhor e a do negro; e nunca uma intransponível e dura barreira. (FREYRE 2003, p. 436-437).

Esta aproximação entre o profano e o sagrado não é nem novidade, nem é exclusivo da cultura brasileira. Segundo Savalli (2011), na antiguidade, não existia uma separação tão clara entre o sagrado e o profano, pois a religiosidade permeava toda vida social do plantio e colheita, da sexualidade e procriação — vinculadas à festa de Dionísio, divindade Greco-romana —, da música de tambor e da dança — que, segundo Eliade (2008), fazem parte de cultos antigos —, e, por fim, do desfrute de comidas e de bebidas. Neste período, prevalecia uma sobreposição natural dos mundos do sagrado e do profano, quando observava-se uma certa intimidade entre deuses e homens, pois muitas entidades divinas apresetavam um gosto por prazeres terrenos (Savalli, 2011). Foi a partir da ideias do pecado e da santificação que instaurou-se a dicotomia entre o sagrado e o

[154] « *Plus qu'une religion, c'était une liturgie sociale, où se trouvaient cote a cote le lyrique, le passionnel, le charnel dans la composition d'une religiosité dionysiaque. […] Les saints n'étaient pas des entités froides, éloignées. Tout au contraire. Traites avec l'intimité de membres de la famille, ornes de bijoux, les saints recevaient des attributs humains et familiers et participaient à la vie domestique et intime*. » (PEREZ, 2003, p. 263).

profano, criando-se o bem e o mal e instituindo-se uma visão dicotômica de mundo, o que contradiz sua vocação de "re-ligadora".

Assim, houve uma mesclagem entre a Igreja Católica e a festa, bem como entre as diferentes bases culturais das etnias que se enraizaram no território brasileiro. Segundo Perez (2011a), as festas foram essenciais para a estruturação do tecido societário brasileiro, bem como para a sua formação cultural, para constituição de seu estilo de vida e para o estabelecimento de suas relações sociais. "*Enfim, graças às festas, parodiando DaMatta, o brasil se fez Brasil*" (PEREZ, 2011a, p.55). Segundo Perez (2011a), a religiosidade brasileira absorveu, justamente, a dimensão estética e recreativa da efervescência religiosas durkheimiana e, neste sentido, o barroco brasileiro parece ultrapassa as fronteiras de sua dimensão artística para se tornar também um estilo de vida brasileiro. Assim, o barroco no Brasil

> [...] se destaca das paredes das igrejas, das fachadas dos palácios, desce a escadaria majestosa para se estender aos jardins, com as suas grandes avenidas que terminam em horizontes azuis, para se apoderar do corpo humano, complicando-o com as suas perucas e as suas fitas; invade a rua com suas procissões, seus carros alegóricos, sua pompa momentânea, e atinge até as almas através do ritual da polidez e do subjetivismo de seus sentimentos.[155] (BASTIDE, 1978, p. 35 *apud* PERREAUL, 2003, p. 242).

Nesta perpectiva, o barroco deixa de ser apenas uma expressão artística para ser uma expressão da própria vida social brasileira, sendo uma atitude coletiva que pretende transformar o mundo material em festa ou, ainda, as atividades produtivas em dramatizações. Aqui, é interessante observar que as festas não se restringem a um enquadramento funcional ou utilitarista, e não cumprem objetivos estritamente precisos nem atividades exclusivamente produtivas. Portanto, as duas Festas da Ouriçada se irmanam por extrapolarem a fronteira do utilitarismo para desaguar no jogo festivo, pois as duas festas celebram a atividade pesqueira do ouriço-do-mar, sem que a pesca em si seja seu principal objetivo.

[155] « *Le barroque « se détache des murs des églises, des façades des palais, descend les escaliers majestueux pour se répandre dans les jardins, avec leurs grandes avenues qui s'achèvent en horizons d'azur, pour prendre possession du corps humain, le compliquant avec ses perruques et ses rubans ;il envahit la rue avec ses processions, ses chars allégoriques, sa pompe d'un moment, et atteint jusqu'aux âmes à travers le rituel des a politesse et le subjectivisme de ses sentiments.* » (BASTIDE, 1978, p. 35 *apud* PERREAUL, 2003, p. 242).

Estética, efervescência e sociabilidade nas festas

A festa foi definida como uma "*celebração simbólica de um objeto [evento, homem ou deus, fenômeno natural, etc.] num tempo consagrado a uma multiplicidade de atividades coletivas de função expressiva*" por Isambert (1982, p. 315), autor que se destacou por ter estabelecido fortes vínculos entre as festividades e o tempo. A festa segue por esta multiplicidade de objetos celebrados num mundo de possibilidades, escapando de funcionalidades estritas e moldando sua formas de ser, incluindo sua própria produção e expressão estética. A festa pode ser entendia, justamente, como um espaço-tempo propício para escapar de precisões objetivas, pragmáticas e utilitaristas determinadas pela ordem durante os dias cotidianos da vida social. Durkheim interpretava os ritos representativos — tais como as festas — como manifestações das "representações dramáticas e das recreações coletivas" que culminavam numa "(re)aliança" entre os indivíduos. A discussão da produção estética também parece relevante para a presente análise, uma vez que ela revela muitas das identidades intrínsecas ao coletivo festivo, muitas vezes invisíveis no tempo cotidiano. Tanto o ritual como a festa se constituem como uma linguagem (verbal ou não-verbal), que não pretende representar fidedignamente a realidade daquele coletivo, mas sim produzir releituras sobre determinados símbolos identitários deste coletivo e transmitir mensagens relacionadas às suas identidades, que são codificas em mitos, símbolos, gestos, músicas, danças e alimentos especialmente preparados e consumidos durante a festividade. Segundo Leach (1972; 1996), muitas ações humanas, sejam mais técnicas ou mais representativas, são interpretadas como rituais, pois, através de sua estética, comunicam — enquanto linguagem verbal ou não-verbal —, explícita ou implicitamente, associações mentais ali simbolicamente operadas. Assim, pode-se dizer que comunicação e magia se unem no simbolismo e na efervescência da festa que diz coisas que nunca são explicitamente ditas fora do tempo festivo, revelando comportamentos, *status* e relações estabelecidas entre seus participantes (Leach, 1972; 1996). A estetização ou poetização da experiência humana produzida através das festas, e que geram fortes vínculos sociais (Perez, 2002), muitas vezes, é uma forma encontrada por um determinado grupo para insistir em não seguir as regras dominantes ou para expressar suas "outras lógicas" invisíveis no cotidiano (Águas, 2012), para expressar sua contra-hegemonia ou sua alteridade. É interessante observar que a expressão estética festiva é um tipo de linguagem relacionada a identidade coletiva e que, neste sentido, as duas Festas da Ouriçada, mais uma vez,

se distinguem amplamente tanto na expressão estética de sua efervescência festiva, quanto na elaboração e apresentação de seus pratos à base de ouriço-do-mar, como pôde se constatar no capítulo etnográfico desta pesquisa.

Em resumo, a festa pode ser entendida como um estado de efervescência coletiva focada na celebração de um símbolo, a fim de libertar seus participantes da lógica utilitarista e da temporalidade linear, porque ela envolve a expansão ou potencailização de afetividades. Rousseau (1896) é um dos autores que defende que a festa contribui para a superação da supervalorização do "eu", pois a festa tem o poder de suprimir as distâncias entre o indivíduo e o outro, num movimento de expanção do sujeito que abondaona seus interesses individuais para formar uma única voz coletiva. Assim, a festa pode ser vista como um movimento de transbordamento ou de transcedência dos indivíduos diante da contenção da vida cotidiana, sendo capaz de fundir indivíduos normalmente distantes. Aqui, também resgata-se o conceito de sociação de Simmel (2006), citado no capítulo anterior, focado no estar-junto, ou seja, "estar com, para ou contra o outro". A sociabilidade simmeliana — neste caso a sociabilidade festiva — é o resultado de um processo de liberação de conteúdos materiais individuais que são convergidos num ponto em comum, tomando uma forma, ganhando autonomia e operando independentemente das vontades e dos desejos individuais que os originou. Esta relação de autotomia se dá quando uma forma social — na concepção simmeliana — ganha vida própria (Simmel, 2006, p. 63-64). Em outras palavras, a sociabilidade é uma "*a forma lúdica* [ou autônoma] *de sociação*" (Simmel, 2006, p. 65) ou uma experimentação coletiva das matérias da vida.

> A sociabilidade demanda o tipo mais puro, claro e atraente de interação, aquela que se dá entre iguais. Pela sua natureza ela precisa criar seres humanos que se desapegam de seus conteúdos objetivos e que, assim, modificam seu significado interno e externo para se tornarem socialmente iguais. Cada qual só pode obter para si os valores de sociabilidade se os outros com quem interage também os obtenham. É o jogo do 'faz de conta', faz de conta que todos são iguais, e, ao mesmo tempo, faz de conta que cada um é especialmente honrado. (SIMMEL, 2006, p. 71).

Mas, vale a pena ressaltar que este "fazer de conta" não é uma mentira, e sim um jogo ou uma dramatização da realidade. Assim, a fantasia, metaforicamente, usada na festa não esconde a verdadeira face do indivíduo, mas a revela por libertá-la das amarras cotidianas. Aqui, parece que a festa tem a capacidade de estabelecer o diálogo com elementos dicotômicos — mas complementares —, tendo, por um lado: a vida social cotidiana, cercada de regras, com a imposição

de limites e relativa a uma cultura humana; e, por outro lado, tem-se a festa enquanto uma ruptura com as regras do cotidiano, possibilitando a expansão de limites, porque permite a liberação da individualidade e de seus desejos e, portanto, relativa à natureza. Mas aqui, o paradoxo da festa se acentua, pois a festa é uma forma social e cultural pela qual a humanidade se liberta de muitas de suas contenções diárias e se permite acessar a sua natureza interior. Ela é medida e desmedida, ela é o encontro dos contrastes, ou melhor, ela é um ser vivo em si, com ou sem contradições. Em outras palavras, a festa é mesmo uma "destruição-criação" que tanto restaura quanto transgride as fronteiras entre a cultura e a natureza.

Paroxismos da sociedade: classes sociais, disputas e relações de poderes nas festas

A festa também não é feita só de alianças harmoniosas. O fato da festa produzir e reproduzir identidades coletivas capazes de reunir seus participantes não implica que, necessariamente, ela produza consensos, passividades ou que apague as divergências existentes entre os envolvidos. A elaboração de sentimentos em torno de um símbolo celebrado coletivamente não é capaz de apagar conflitos inerentes àquela coletividade. Bem como, a ruptura — ou inversão — de regras e o estabelecimento de interditos não é necessariamente uma negação ao *status quo* da sociedade, e sim uma elasticidade dos limites da ordem social para que esta última possa ser reestabelecida, servindo como liberação de anseios sociais que antecedem o retorno à rotina.

> O que chamamos de festa é parte de um jogo, é um espaço aberto no viver social para a reiteração, produção e negociação das identidades sociais. Um lapso aberto no espaco e no tempo sociais, pelo qual circulam bens materiais, influência, poder. O que chamamos de festa é um espaco significativo por excelência, um tempo de exaltação dos sentidos sociais, regido por regras que regulam as disputas simbólicas em seu interior e que podem, por vezes, ser bastante agudas. (GUARINELLO, 2001, p. 973).

Como a festa é produto da realidade social, ela tende a espelhar esta realidade com seus respectivos conflitos e contradições. Mas no debate sobre estas disputas simbólicas, alguns autores divergem sobre o papel da festa em direção a transformações positivas ou destrutivas na sociedade. Na postura que defende as transformações positivas ou restaurativas promovidas pela festa, Perez (2004), parafraseando Viveiros de Castro, usa o termo perspectivismo festivo que se constituiria

em um tipo de troca, mais especificamente, de posições (Viveiros De Castro, 2002). E DaMatta considera que a festa é capaz de inverter, mesmo que temporariamente, as hierarquias e desigualdades inerentes a sociedade.

> Novamente, estamos diante da inversão que pode permitir a subversão temporária, mas básica, da hierarquia secular da sociedade, criando outras áreas e linhas de poder. E, note bem o leitor, inverter não é liquidar a hierarquia ou a desigualdade, mas apenas submetê-las, como numa experiência controlada — caso das festividades — a uma combinação passageira. [...] Pode-se, assim, experimentar o mundo de cabeça para baixo em certas zonas especialmente separadas para isto, sem que se ocorra o risco de ver tal mundo efetivamente virado ou invertido permanentemente. (DAMATTA, 1997, p. 177).

As identidades apresentadas pelos participantes durante a festa podem ser consideradas similares, heterogêneas ou mesmo conflituosas entre si. Dadas as identidades em jogo, a produção e o consumo exercidos pela festa vai refletir diretamente — durante a realização e desfrute do fenômeno festivo — na distribuição de poder que, por sua vez, é passível de desigualdades. Assim, a festa pode apresentar um perfil mais cooperativo ou mais competitivo e conflituoso, arriscando desorganizar ou romper com suas identidades originais. Queiroz (1992), por exemplo, defende que a festa simula esta equidade entre os indivíduos referenciada por DaMatta (1997), mas que na verdade reproduz as desigualdades presentes na realidade social.

A autora realiza diversos estudo sobre o fenômeno do carnaval brasileiro, diferenciando seu mito de sua realidade concreta, afirmando que desde seus primórdios "'*a classe dominante nacional manteve sempre sua preponderância' e a instalação da festa* '*nunca significou uma reviravolta na ordem sócio-econômica e política existentes'*." (QUEIROZ, 1992, p. 218). A autora prossegue afirmando que, mesmo com todas as transformações sofridas por esta festa, o aumento da participação ou mesmo protagonismo das camadas populares da sociedade se dá por delegação, ou ao menos por autorização, das classes consideradas superiores. Assim, "*a ordem não é subvertida e, durante os quatro dias do Reinado de Momo* [ou seja, de carnaval], *o nível superior guarda sua preponderância*." (QUEIROZ, 1992, p. 218).

Portanto, ao mesmo tempo em que a festa tem o potencial de unificar os coletivos em torno de uma identidade, ela igualmente tem a capacidade de diferenciar os indivíduos, criando fronteiras entre os incluídos e excluídos da festa. E mesmo entre aqueles que são chamados de incluídos, a festa não desfaz, como num "toque de mágica", as grandes heterogeneidades e disputas simbólicas

vividas por esta coletividade no seu cotidiano. Sobre este jogo de paradoxos festivos das relações de seus participantes, Caillois afirma que

> Em sua forma plena, com efeito, a festa deve ser deinida como o paroxismo da sociedade, que ela puriica e ao mesmo tempo renova. [...] É também a ocasião em que, nas sociedades hierarquizadas, as diferentes classes sociais se aproximam e fraternalizam, e, nas sociedades ladas por fratrias, os grupos complementares e antagonistas se confundem, atestando sua solidariedade e colaborando na obra de criação dos princípios místicos que encarnam, obra essa em que de ordinário evitam se mesclar. (CAILLOIS, 2015, p. 38-39).

Se a experiência degustativa do ouriço-do-mar parece ser um elemento democratizante das Ouriçadas, estas festas não estão isentas de disputas de poder e oscilam entre a expansão e a contenção social, podendo ser consideradas instrumentos políticos. Se ora ela toma a forma de uma linguagem cultural de contestação e resistência — como acontece no protagonismo e na resiliência da Ouriçada de *Suape* —, ora ela pode ter suas práticas tradicionais apropriadas e institucionalizadas — como é o caso da prefeitura de *Carry*, que transformou o hábito nativo de comer ouriço-do-mar num evento turístico —, passando, finalmente, por um processo de reestabelecendo de seu uso político, econômico e, mesmo, identitário. É interessante observar como os ambientes festivos também podem ser controlados e usados em disputas simbólicas, já que em Suape — caracterizada por um maior estravazamento popular —, a festa ocorre longe da urbanização numa ilha inabitada, que é de propiedade do Cips e que exige cautela e autorização formal para a relização deste evento; enquanto em *Carry*, a festa ocorre na parte central de uma orla urbana e é promovida pela prefeitura local. Outra dissimilitude entre as duas festas que vale destacar é a distribuição de alimentos — que pode estar correlacionada com a distribuição de poder —, uma vez que, originalmente, a Ouriçada de Suape era realizada entre familiares e amigos; passando a ter seu prato distribuído, de forma gratuita e solidária, por uma família de pescador para toda a comunidade local; e, atualmente, vem passando por um crescente processo de comercialização de seu prato. Por outro lado, a *Oursinade* que, originalmente é um hábito de comer ouriços-do-mar, tornou-se uma festa instituída depois de uma oferenda gratuita e simbólica de ouriços-do-mar, constituindo-se como uma feira gastronômica de frutos do mar e já tem esta relação comercial consolidada há alguns anos. Este processo de comercialização vivenciado pelas duas festas da Ouriçada influencia diretamente na inclusão social — ou na exclusividade — e na acessibilidade degustativa de ouriços-do-mar, já que o objeto celebrado e consumido que era

acessado diretamente na natureza, ou que era distribuído gratuitamente, passa a ser vendido como especiaria, eventualmente po um preço elevado.

As inevitáveis transformações das tradições diante do contato com a modernidade

Esta presença da lógica do capital nas Festas da Ouriçada nos remete ao debate sobre a presença da lógica da modernidade no fenômeno festivo. Aqui, vale lembrar que, desde o início do século XX, vive-se a criação de mais oportunidade de viagem, bem como vive-se o crescimento do mercado de lazer e de turismo que se concolidaram como condições históricas para a consequente criação e desenvolvimento eventos festivos maiores e mais numerosos (Milthorpe e Murphy, 2019). Diante de um cenário que parece favorável para a propagação das festas, alguns autores temem a "morte" de sua essência num contexto de intensificação da lógica moderna. Ao discutir a festa, Duvignaud analisa as mudanças vividas pela sociedade moderna à medida em que a lógica do consumo impacta a própria manifestação festiva. Ao analisar a obra de Duvignaud (1973), Paquot (2007, p. 233) lembra sua ideia em que é "*como se nós consumíssemos a festa ao invés de sermos consumidos por ela*". Em *Fêtes et civilisations*, Duvignaud afirma que:

> Talvez a festa esteja sofrendo desse mal que atinge grande parte dos habitantes deste chamado mundo moderno e que a pergunta resume muito bem: E agora o que fazer? E depois? Depois, nada, a máscara se decompõe no calor da dança, a maquiagem corre, irresolução... E depois ... As máscaras não podem ir até o fim do que representam. Temos medo dessa liberdade que descobrimos pelo imaginário prático do jogo? Nós esperamos. Quem? Não vem nada: a festa, esta noite, está acabando.[156] (Duvignaud, 1973, p. 237 *apud* Paquot, 2007, p. 233).

Então, "será que temos medo desta liberdade que descobrimos através deste imaginário do jogo? Esperamos por quem?" Diante do silêncio e das máscaras que caem antes de cumprirem com seus papéis em suas representações socioculturais, Duvignaud lamenta a penetração da lógica moderna no fenômeno festivo. Caillois também discute a questão, enfatizando que as categorias

[156] « *Peut-être la fête souffre-t-elle de ce mal qui affecte la plupart des habitants de ce monde qu'on appelle moderne et que résume assez bien la question : Et, maintenant que faire ? Et après ? Après, rien, le masque se décompose à la chaleur de la danse, le fard coule, l'irrésolution… Et après… Les masques ne peuvent aller au bout de ce qu'ils représentent. A-t-on peur de cette liberté qu'on découvre par l'imaginaire pratique du jeu ? On attend. Qui ? Rien ne vient : la fête, cette nuit, se décompose…* » (Duvignaud, 1973, p. 237 *apud* Paquot, 2007, p. 233).

de jogos *mimetismo e ilinx* costumam se firmar com mais solidez em sociedades em que prevalecem

> os sentimentos e comportamentos da festa, como excessos e folia. No entanto, conforme as sociedades evoluem e se tornam mais complexas, mimetismo e ilinx são suprimidos em favor do par agôn e alea. Simulação e vertigem tornam-se intermitentes e limitadas, servindo apenas como uma fuga da monotonia da vida cotidiana.[157] (CAILLOIS, 1961, p. 97 *apud* MILTHORPE e MURPHY, 2019, p.38).

Mas, a festa não se contenta com seu papel de objeto passivo. A festa faz um movimento dialético entre seu papel de vítima da lógica moderna e de poderoso instrumento de contraposição ao individualismo crescente da sociedade contemporânea. Assim, apesar de ser um produto identitário de uma determinada comunidade, a festa não está isolada de influências do ambiente externo, sofrendo seus impactos à medida em que também se adapta, sendo transformada sem ser destruída. "*A festa pode incorporar, suprimir ou alterar os rituais, de forma a adequá-los à inconstância da realidade*" (Águas, 2012) e, se esta realidade é fortemente marcada pela lógica moderna e capitalista, é natural que estas festas absorvam alguns aspetos da modernidade e alguns mecanismos da economia de mercado. Isto pode ser algo destrutivo à festa enquanto jogo como alerta Duvignaud, mas também pode se constituir como estratégia de preservação. Assim, a festa se encontra no limiar entre a tradição e a modernidade, à medida em que ela própria oscila entre estes dois mundos, subvertendo a si própria, como mecanismo de sobrevivência. As festas parecem reproduzir o movimento das ondas entre a contração e a expansão, entre a preservação e a transformação, em que uma contribui para a outra, já que todo movimento de transformação cultural vivido pelas festas é baseado na solidez de sua identidade de origem, que é sua terra firme. "*O aparente paradoxo é, na verdade, uma maneira dinâmica de afirmar que, para preservar, às vezes, é necessário mudar*" (Pereira e Gomes 2002, p. 15). Mas vale lembrar que estas identidades coletivas estão sempre em construção e em constante mudanças (Águas, 2012) e é por isso que as festividades estudadas apresentam mudanças que parecem distanciá-las de suas identidades originais. A Festa da Ouriçada de Suape contemporânea parece se distanciar da sua religiosidade

[157] "*Caillois claims that the mimicry and ilinx combination dominates in simple societies, ushering in the feelings and behaviors of festival, such as excess and revelry However, as societies evolve and become more complex, mimicry and ilinx are suppressed in favor of the agôn and alea pairing. Simulation and vertigo become intermittent and limited, serving only as an escape from the monotony of everyday life.12 The modern party, with its signal opportunities for dressing up, drinking, and social intermingling, is one of the occasions in complex society where mimicry and ilinx can be released*." (CAILLOIS, 1961, p. 97 apud MILTHORPE and MURPHY, 2019, p.38).

e da distribuição solidária do prato de ouriços-do-mar; enquanto a *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* teve sua comensalidade mais intimista vinculada à experiência da pesca de ouriços-do-mar, como acontecia em seu litoral, transformada em um evento promovido pela gestão local.

É interessante observar que as duas Festas da Ouriçada podem ser consideradas recentes — originadas entre as décadas de 1950 e 1960 — e por isso costumam levantar o questionamento se suas tradições não seriam inventadas nos termos de Hobsbawm e Ranger (2008). O autor defende que as mudanças acelaradas nas práticas sociais dos últimos 200 anos incrementam o processo de multiplicação de tradições inventadas que correspondam a implementações destas mudanças sociais. "*Assim, a invenção da tradição se transforma numa parcial, contemporânea e híbrida visão que nos fala com clareza mais do presente que de um passado mais ou menos mítico*" (Carvalho, 2011, p. 154). As duas Festas da Ouriçada fazem referências a elementos históricos de suas identidades, mas produzem suas próprias novidades e inventam seus artifícios e artefatos. Seus vínculos históricos ficam mais explícitos quando os entrevistados nas pesquisas de campo das duas localidades declaram que estão ali, naquela festividade específica, revivendo suas próprias memórias familiares ou infanto-juvenis, rememorando, assim, suas prórpias histórias pessoais. Quanto aos elementos "inventados", a Festa da Ouriçada de Suape é cadenciada pelo som eletrônico, com músicas de estilo "funk" ou "técno-brega" que saem de equipamentos gigantescos instalados em embarcações de pesca. A Ouriçada de Suape também utiliza muitos artefatos de plástico — galeias plásticas que substituem as antigas cestas de palha ou de madeira —, incluindo os insustentáveis utensílios culinários descartáveis. Enquanto em *Carry*, além da presença dos mesmos utensílios descartáveis e da prevalência da música de estilo "pop-music", a festividade francesa apresenta mais elementos modernos e urbanos, como as estruturas de piquenique, as estruturas de cozinha e os veículos com refrigeração dos vendedores dos itens alimentícios. Neste aspecto, a festividade de *Carry* tem mais traços de "tradição inventada" tanto por ser institucionalizadas — como apontaria Hobsbawm e Ranger — quanto por já ter se consolidado enquanto evento turístico. Outro intrumental moderno interessante que a festividade de *Carry* manipula bem são as redes sociais utilizadas pela gestão pública local para difundir e valorizar esta celebração anual, contando com a participação pública na divulgação e em eventuais debates temáticos sobre a cultura e sobre o meio ambiente.

Assim, pode-se perceber que, muitas vezes, os estudos sobre as festa incluem o debate sobre a tradição e a modernidade como se fossem dois pólos antagônicos, que parecem se

assemelhar ao reforço dos pares dicotômicos tradição/festa *versus* modernidade/guerra, formando um eixo na evolução humana (Perez, 2004). Esta oposição ente festa e guerra foi colocada por Caillois (2015, p. 46) ao afirmar que a guerra é "*o contra-ponto moderno e sombrio da festa*". As dicotomias como festa/guerra; festa arcaica/festa moderna, primitivo/civilizado, "nós"/o "outro" costumam ser pensadas por hierarquizações de acordo com cada contexto vivido e escamoteiam suas preciosas heterogeneidades. A polarização destes oposto faz parte, justamente, da lógica moderna e é seu efeito mais deletério na sociedade. Aqui, é mais interessante considerar que o tempo atravessa, inevitavelmente, as tradições que, por sua vez, não estão protegidas, numa redoma, dos efeitos da dinamicidade de seu entorno espaço-temporal. Portanto, aqui vale aplicar o perspectivismo de Viveiros de Castro (2002) que, segundo Perez (2004, p. 10), deve ser entendido não como um relativismo, mas como um "relacionismo", o que coloca a festa não como representativa de determinados tempos, lugares ou sociedades, mas como a constituição de um mundo próprio, que ganha vida e que atua de forma autônoma. Assim, o perspetivismo cria diferenciações — ou heterogeneidades — e relacionamentos. É preciso tirar a festa do lugar passivo e reativo. Muito mais do que analisar e classificar as festas de acordo com o "tipo" de sociaedade que a produz, ou pensar quais são as representações dramatizadas no jogo festivo, ou em que tempo ela está ancorada, vale enxergar a agência produzida pela própria festa e a vida que brota dela mesma. A festa não está apenas relacionada ao mundo, mas ela é um mundo em si mesma, porque ela é viva. Assim, a festa não é um ponto de vista sobre uma determinada cultura, e sim, ela própria exerce sua inscrição no mundo. Afinal, como Viveiros de Castro (1996, p. 115) nos lembra a frase dita por Deleuze (1988) "*le point de vue est dans le corp, dit Leibniz* ». Segundo Matisse, "*não consigo distinguir entre o sentimento que tenho pela vida e minha forma de expressá-lo*" e, assim, está posto o desafio na distinção entre o que é a festa e o que ela expressa. Como diria o poeta Fernando Pessoa, também citado na obra a epígrafe de *Carnavais, malandros e heróis* de DaMATTA:

> Encontrei hoje em ruas, separadamente dois amigos meus que se haviam zangado um com o outro. Cada um me contou a narrativa de por que se haviam zangado. Cada um me disse a verdade. Cada um me contou as suas razões. Ambos tinham razão. Não era que um via uma coisa e outro outra, ou que um via um lado das coisas e outro outra, ou que um via um lado das coisas e o outro um outro lado diferente. Não: cada um via as coisas exatamente como se haviam passado, cada um as via com um critério idêntico ao do outro, mas cada um via uma coisa diferente, e cada um, portanto, tinha razão. Fiquei confuso desta dupla existência da verdade. (PESSOA, 1972).

Vale lembrar que Bakhtin (1987) considera que a estética resultante da cultura popular se encontra entre a arte e a vida, e que sua apreciação se dá pela relação que ocorre entre seus produtores e seu público no instante do compartilhamento de códigos e da elaboração mútua de sentidos dados ao objetos celebrados. Neste sentido, a estética — inclusive aquela produzida pela festa — se dá através de relações entre os atores envolvidos, tanto no momento de sua produção quanto de seu "consumo". Assim, a análise que imputa à festa um significado previamente elaborado caminha para uma cegueira analítica, que encobre tanto outros significados festivos. Uma análise mais profunda sobre a festa deve se afastar das categorias idealizadas por um determinado grupo de sociedade para conseguir ouvir, sem tantos ruídos etnocêntrico, os próprios produtores e consumidores da festa, acolhendo os sentidos dados por eles e levando em consideração as relações de poder em jogo (Strathern, 2006; e Moore, 2004). Os estudos sobre a festa, ao invés de se falar em modalidades, deveriam falar de possibilidades, com menos enquadramento e mais fluidez.

Assim, a análise sobre a festa requer um delicado equilíbrio na dose de fluidez. O perspectivismo vai além quando absorvemos, verdadeiramente, a multiplicidade da festa, pois cada uma pode reformular suas próprias identidades e suas respectivas narrativas, deslocando sua centralidade na religião ou na tradição para o turístico e o consumo moderno, por exemplo, sem que isto deve ser, necessariamente, condenado. Porém, existem alguns riscos na lógica moderna de consumo de identidades que, muitas vezes, se multiplicam sob um efeito em espiral, como acontece com a *Fête de l'Oursinade*, que vem se expandindo vertiginosamente com a propagação de festas similares na região do entorno.

Esta mudança de compreensão sobre as relações ocorre a partir da perspectiva da multiplicidade. Aqui, propõe-se a análise do fenômeno festivo sob a ótica de suas relações espaciais (de onde ocorre), temporais (quando ocorre) e humanas (quem realiza e participa da festa), compreendendo a heterogeneidade e dinamicidade da festa, sem congelá-la num tempo remoto, o que poderia torná-la anacrônica. Segundo Grisoni (1976 *apud* Perez, 2004), a busca pelo que ele chama de festa arcaica ou tradicional produz um anacranonismo e se opõe ao tempo atualmente vivido, ou seja, a festa valorizaria a destruição quando pregamos a acumulação; e valoriza a improdutividade (ou ociosidade) quando desejamos incansavelmente a superprodução. Anacrônica ou sincrônica, a festa efetivamente mexe com as estruturas e leva a sociedade a questionar sobre si mesma.

> [...] vê-se, pois, que o sistema do ritual tem por função vencer e integrar tais oposições: a da diacronia e da sincronia, a dos caracteres periódicos ou aperiódicos que pode apresentar uma e outra; enfim, dentro da diacronia, a do tempo reversível e irreversível, já que, se bem que o presente e o passado sejam teoricamente distintos, os ritos históricos transportam o passado para o presente... dos heróis míticos pode-se dizer realmente que eles voltam, porque toda sua realidade está na sua personificação. (LÉVI-STRAUSS, 1976, p. 271).

Se, por um lado, existe o reconhecimento que as festas estão em constante mudanças, vividas ao longo de suas trajetórias históricas — que oscilam entre ameaças e transformações culturais positivas que as projetam para o futuro —, por outro lado, é preciso reconhecer que elas trazem muitas heranças de seu passado. Assim, a festa também está fortemente vinculada às experiências vividas por aqueles grupos sociais e é nela que eles podem "co-memorar" (Simson, 2008) sua historia — lembrando que "*commemorare*", palavra de origem latina, significa "trazer à memória, lembrar". Guarinello também enfatiza a memória coletiva ao afirmar que a identidade de um grupo social é construída através do

> compartilhamento do símbolo que é comemorado e que, portanto, se inscreve na memória coletiva como um afeto coletivo, como a junção dos afetos e expectativas individuais [...]. A festa é, num sentido bem amplo, produção de memória e, protanto, de identidade no tempo e no espaço sociais. (GUARINELLO, 2001, p. 972)

Mas, apesar destas transformações, as Festas da Ouriçada continuam comemorando suas identidades originais, afinal — como destacam os autores Simson (2008), Caillois (1988) e Eliade (1972) — e como resume Amaral (1998, p. 18), toda "*comemoração é um retomo às origens: uma ucronia que vivifica a história*". Os suapenses, por exemplo, mantêm um modo de vida espontâneo e informal diretamente ligado à natureza local reforçado por meio de suas práticas sociais e de sua memória. Assim, a identidade da comunidade de Suape se constitui em saberes tradicionais relacionados ao mundo da pesca e da agricultura de subsistência que se refletem em suas expressões culturais. Já a comuna de *Carry-le-Rouet,* até o início do século XX, era composta, majoritariamente, por uma comunidade de pescadores e tinha sua identidade baseada também em saberes tradicionais relacionados ao mundo da pesca, práticas sociais estas que se diluíram no decorrer do processo de urbanização local. No entanto, a *Fête de l'Oursinade* é uma forma de reviver a história e a identidade pesqueira, através da comensalidade do ouriço-do-mar, animal marinho que, inclusive, se encontra ameaçado de extinção naquela localidade. É interessante observar que a pesquisa de campo identificou que alguns participantes das duas Ouriçadas são naturais das localidades festivas e que a participação no evento é uma forma de reviver suas

identidades e suas memórias afetivas. Sobre este aspecto, Durkheim enfatiza a importância das festas e dos ritos para a preservação da memória coletiva e para vitalizar a identidade compartilhada dentro de um determinado grupo social.

> O rito, portanto, só serve e só pode servir para manter a vitalidade das crenças, para impedir que elas se apaguem das memórias, ou seja, em suma, para revivificar os elementos mais essenciais da consciência coletiva. Através dele, o grupo reanima periodicamente o sentimento que tem de si mesmo e de sua unidade; ao mesmo tempo, os membros são reafirmados na sua natureza de seres sociais. [158] (DURKHEIM, 1968, p.536).

A revitalização de sua memória coletiva, da transmissão de seu patrimônio cultural intergeracional e da concomitante autoconsciência só se concretiza no encontro transcendente no qual as festas exercem papéis conectivos relevantes. Deste modo, a festa se constitui como um jogo de relações, que entre os seres humanos provoca movimentos de inversão ou de reprodução das hierarquias instituidas pelas classes sociais, jogando ora com a fantasia da subversão ora com o reforço das desigualdades sociais. Isto se dá, provavelmente, porque a festa é um evento transcedente, fortemente vinculado ao imaginário coletivo, pelo qual uns se dão a liberdade de se imaginar como sendo o "outro", enquanto outros se dedicam a reiterar a estratificação social. Neste sentido, a festa é uma solução simbólica e temporária entre o ser e o não ser, deixando, ao final, esta questão em aberto. A festa é "*uma oportunidade de inclusão e renovação social, cultural ou política que promove a coesão comunitária e cultural e a transmissão da tradição e do ritual.*"[159] (MILTHORPE e MURPHY, 2019, p. 37).

Dramatizações e encarnações de outros personagens

As festas, religiosas ou não, se constituem como um terreno fértil para o deslocamento do indivíduo pra fora de si, uma vez que este pode se desconectar da realidade vivida por ele durante o cotidiano. A despretenciosa recreação e estética festiva contribuem para este deslocamento, já

[158] « Le rite ne sert donc et ne peut servir qu'à entretenir la vitalité de ces croyances, à empêcher qu'elles ne s'effacent des mémoires, c'est-à-dire, en somme, à revivifier les éléments les plus essentiels de la conscience collective. Par lui, le groupe ranime périodiquement le sentiment qu'il a de lui-même et de son unité ; en même temps, les individus sont réaffermis dans leur nature d'êtres sociaux. » (DURKHEIM, 1968, p.536).
[159] "*Festivity is frequently parsed as an opportunity for social, cultural, or political inclusion and renewal that fosters communitas, cultural cohesion, and the transmission of tradition and ritual*." (MILTHORPE and MURPHY, 2019, p. 37).

que o indivíduo desopila, se distrai, como se assumisse uma outra personalidade. Segundo Duvignaud a festa, com suas características a-estruturais, tem o potencial de transpor tanto as regras da vida cotidiana quanto as posições sociais e papéis institucionalizados, pois na festa os indivíduos podem ter a "*capacidade momentânea de ser 'outra coisa': uma pessoa sem personalidade*"[160] (Duvignaud, 1977, p.26), num movimento de subversão, de liberdade e de espontaneidade, possíveis para além das fronteiras da vida social cotidiana.

Esta capacidade de se tornar outra pessoa também é referenciada por Nietzsche (2007) quando analisa o entusiasmo dionisíaco que arranca o ser humano para fora de si mesmo. O estado dionisíaco, segundo Nietzsche, é aquele vinculado à música e à embriaguez, que leva o ser humano a um sentimento de êxtase tão sublime quanto doloroso, em que se rompe com as vestes de sua individuação. O entusiasmo dionisíaco permite ao ser humano se libertar de sua existência individual, saindo de si para atuar de forma desmedida e para se fundir na constituição de uma unidade profunda com a natureza, em última instância, numa fusão com o divino. Assim, a perda das medidas caracterizadas pela individuação, ou seja, a abolição dos estreitos limites da condição humana, e o, subsequente, estado de união com o "Uno-promordial" — que pode ser observado em muitos ritos — é o que permite o ser humao ser tornar outro que não seja ele mesmo, incarnando num outro personagem. Portanto, tanto o rito quanto a festa, por mais que pareçam ser despretenciosamente desvinculados à natureza é, por causa da presença do entusiasmo dionisíaco, a forma mais imediata e profunda de comunhão com a natureza selvagem. Este retorno da intimidade do ser humano com a natureza, que ocorre em ritos e fetas, se dá quando o indivíduo se deixa levar pelo autoesquecimento, permitindo que seu "ser" seja projetado de seu corpo para o mundo a fora (para a natureza), através do êxtase, do riso, da fantasia, da criatividade, da vitalidade, da embiraguez e da comensalidade, enfim, de sua expansão. Este estado de espírito liberto e seu encontro com conteúdos estéticos e afetivos pode ser considerado uma forma de "bem viver", nos termos de Edgard Morin (1986).

> Não há festa, mesmo triste por definição, que não contenha ao menos um princípio de excesso e frenesi: é suficiente evocar as fartas refeições funerárias entre os camponeses. Desde outrora até hoje a festa sempre se definiu pela dança, pelo canto, pela ingestão de alimentos, pela bebedeira. É preciso entregar-se a ela

[160] « […] *cette capacité momentanée d'être "autre chose" : une personne sans personnalité* » (Duvignaud, 1997, p.26).

> no grau máximo possível, até o esgotamento, até o adoecimento. É a lei própria da festa. (CAILLOIS, 2015, p. 15).

Na festa, o indivíduo exerce sua incansável busca pelo prazer na vivência dos valores estéticos através da música, da dança, da prosa, da arte e da ingestão de bebidas e comidas, sendo que este é o prazer freudiano e, portanto, deve ser concebido como satisfação de suas necessidades imediatas, ao se superar as repressões aos instintos huumanos, para o alcance de seu bem-estar (Marcuse, 1999). Ao exteriorizar-se, o ser humano se arrisca a se perder para se tornar um só ser e, assim como acontece nos ritos e festas, celebra-se a reconciliação entre o ser humano e a natureza. Nas palavras de Nietzsche, o ser humano deixa se ser artista para ser obra de arte (em outras palavras, deixa de ser sujeito para ser o híbrido sujeito-objeto):

> De seus gestos fala o encantamento. Assim como agora os animais falam e a terra dá leite e mel, do interior do homem também soa algo de sobrenatural: ele se sente como um deus, ele próprio caminha agora tão extasiado e elevado, como vira em sonho os deuses caminharem. O homem não é mais artista, tornou-se obra de arte: a força artística de toda natureza, para a deliciosa satisfação do Uno-primordial, revela-se aqui sob o frêmito da embriaguez. (NIETZSCHE, 2007, p.28).

Esta habilidade de se assumir como outro personagem pode ser percebido nas duas Festas da Ouriçada quando os indivíduos se tornam comensais de ouriços-do-mar — que é uma prática alimentar extraordinária e não rotineira — e o fazem na mesma medida que formam um coletivo entorno desta mesma prática alimentar compartilhada. Vale lembrar que o fato de um coletivo assumir, simultaneamente, um personagem comum, tal como o de comensal de ouriços-do-mar, não desfaz hierarquias sociais bem conhecidas por aquele mesmo coletivo. Os participantes das Festas da Ouriçada entram em contato com o extraordinário e com o exótico gosto do ouriço-do-mar coletivamente — o que impulsiona ainda mais a carga emocional da comensalidade — e podem se tornar um "outro ser" que se forma no encontro da cultura com a natureza. Ser ou não ser, abandonar as vestes rotineiras e vestir a fantasia do extra-ordinário ou abandonar os desejos individuais para formar o desejo único de um coletivo são movimentos que fazem parte da constituição festiva, mas este é um processo complexo, já que, muitas vezes, envolve uma diversidade de interesses e de traços culturais.

Esta perspectiva busca romper com o pensamento binário da lógica moderna — encravada na distinção entre o "eu" e o "outro", entre a identidade e a diferença, entre a cultura e a natureza. Em contraposição, a lógica da multiplicidade permite que um ser se arrisque a autodestruição, a sua negação para a emergência de um outro ser, através de uma fusão múltipla. Esta quebra de dicotomias, consequentemente, também descontrói as passividades dos objetos ou mesmo dos seres viventes, o que tende a ser potencializado nas festas, já que elas reacendem sentimentos e emoções adormecidas no cotidiano.

Esta tendência destrutiva da festa, que visa criar algo novo, é citada por Duvignaud (1973), que analisa o potencial destrutivo (que rompe com o cotidiano) e subversivo (que rompe com as persanalidades) da festa, vinculando-se a uma esfera sem códigos nem estruturas. Para o autor, a festa seria tão portadora de caos e de incertezas, quanto de criação e de transformação. Para além disto, a festa também é considerada um espaço-tempo de expansão e de libertação, ao mesmo tempo de concentração de sentimentos e de emoções. Diante deste "caldo" de desordem e de afetividades, o autor, por fim, considera que a festa tem a capacidade de promover doações altruístas, que ele denomina de "dom do nada" (em francês, *don du rien*), que, por sua vez, provocam repostas e trocas entre os participantes, potencializadas pelas afetividades presentes num determinado coletivo.

Sobre a presença da mística do dom (Duvignaud, 1977) nas duas Festas da Ouriçada, é interessante observar que ambas foram originadas por um sistema de trocas. A Festa da Ouriçada de Suape tem sua origem na crença de que quem pescar peixes no dia 13 de dezembro (dia de Santa Luzia) pode sofrer punições, tal como ficar cego, e, por causa disto, os pescadores locais trocam sua pesca de rotina pela coleta de ouriços-do-mar. Além da troca da prática social da pesca pela coleta, o prática da Ouriçada também pode ser interpretada como um oferenda em troca da proteção de Santa Luzia à comunidade pesqueira local e, portanto, é uma troca vinculada à religiosidade. Do outro lado, no Mar Mediterrâneo, a troca se dá na esfera política, pois a *Fête de l'Oursidade* tem sua origem numa oferenda simbólica de ouriços-do-mar feita pelos pescadores locais ao prefeito da época, ou seja, foi um ato de agradecimento, em troca do apoio político e econômico concedido à atividade profissional da pesca naquela época. Constata-se que, muitas

vezes, as trocas e, sobretudo as oferendas, ultrapassam o seu sentdio pragmático e utilitarista. Neste sentido, as oferendas originárias (religiosas ou não) podem ser doações envoltas por uma atmosfera sacrificial, em que o sacrifício é interpretado como a antítese da ordem produtiva (BATAILLE, 1973, p. 37, 38, 72). No caso de *Carry*, o sacrifício é representado pela doação de ouriços-do-mar ao prefeito no período em que a festa foi originada, enquanto em Suape é a interdição da pesca de peixes com alto valor comercial, por exemplo.

> O sagrado é essa pródiga ebulição da vida que, para durar, a ordem das coisas encadeia e que tal encadeamento transforma em desencadeamento, ou, se quisermos, em violência. Sem trégua ele ameaça romper os diques, opor à atividade produtiva o movimento precipitado e contagioso de um consumo de pura glória. O sagrado é precisamente comparável à chama que destrói a madeira ao consumi-la. Ele é este contrário de uma coisa, o incêndio ilimitado, que se propaga, irradia calor e luz, inflama e cega, e aquilo que ele inflama e cega, por sua vez, subitamente, inflama e cega. O sacrifício abrasa como o sol que lentamente morre da pródiga irradiação cujo brilho nossos olhos não podem suportar, mas ele nunca está isolado e, num mundo de indivíduos, convida à negação geral dos indivíduos como tais. (BATAILLE, 1973, p. 26).

O autor considera que o sacrifício também está vinculado a consumação incondicional, ao abandono, ao excesso e à destruição. O excesso é facilmente percebido nos gestos exagerados, na musica, na dança, no apelo a sexualidade, na abundândia de bebidas e comidas tão presentes nas Festas da Ouriçada. Mas vale a pena questiona sobre a destruição implicada na festa que, para além da destruição das fronteiras individuais, pode ser vista na destruição de animal sacrificado como é o caso do ouriço-do-mar, mas também na crescente destruição da natureza, como os ambientes marinhos nas localidades das duas festas. Assim, a festa é uma forma de encontro com a natureza, lembrando que esta também tem seu aspecto destrutivo, pois não só é capaz de produzir a vida como é capaz de consumí-la. Assim, na Festa da Ouriçada da região costeira de Suape, têm-se que

> [...] o ouriço ganha visibilidade para o pescador por ser época de reprodução, representando o vínculo afetivo e de conhecimento do pescador com relação ao mar, de onde retirava seu sustento. Com a exclusão dos pescadores do seu território marítimo de pesca, os ouriços juntamente com a barreira natural de recifes da Praia de Suape passam a representar simbolicamente os obstáculos à prática da pesca [...]. Desta forma, o ouriço assume o papel de vítima em um ritual sacrificial, tornando-se comestível após a retirada da carapaça de espinhos, que representariam os obstáculos à pesca marítima para os pescadores artesanais. O prato da ouriçada constitui assim a oferenda de pescadores a protetores divinos da pesca, associados nesta comunidade à Santa Luzia protetora dos olhos. (ANDRADE; e SAMPAIO 2016, p. 165).

Porém, na formação de sua modernidade, o ser humano tende a tornar tudo o que não for humano em objeto para que isto justifique seu uso livre e indiscriminado, o que se aplica neste caso tanto a artefatos festivos, aos animais sacrificados e consumidos ou à natureza de uma maneira geral. Quando Bataille (1973) discute sobre a religião, o sagrado, o sacrifício e a festa, ele percebe que suas práticas são transcedentes e, nesta perspectiva, a festa se torna um contra-ponto à lógica moderna e pode ser interpretada como um espaço-tempo no qual o ser humano se reintegra, mesmo que temporariamente, à natureza de que teria se separado ao fundar a sociedade.

> O problema incessante posto pela impossibilidade de ser humano sem ser coisa e de escapar aos limites das coisas sem retornar ao sono animal recebe a solução limitada da festa. [...] A festa é a fusão da vida humana. Para a coisa e para o indivíduo ela é o cadinho em que as distinções se fundem ao calor intenso da vida íntima. [...] A festa não é um verdadeiro retorno à imanência, mas uma conciliação amigável, e cheia de angústia, entre as necessidades incompatíveis. (BATAILLE, 1973, p. 26-27).

Portanto, pode-se afirmar que a própria vitalidade dos seres humanos como seres sociais está tão diretamente vinculada as suas identidades socioculturais construídas, enquanto a vitalidade literal do ser humano como seres viventes está diretamente relacionada a elementos da natureza, da qual — não podemos esquecer — depende para sobreviver. Por isso, não é exagerado afirmar que a sua conexão com a natureza é tão vital quanto urgente, pois o ser social constituído pela humanidade não se sustenta sem a matéria viva da natureza. Assim, os elementos essenciais para a humanidade estão ancorados tanto nas necessidades básicas de sobrevivência física que são realizadas a cada instante — como o ato de respirar, de beber e de se alimentar — quanto na produção cultural e identitária de suas comunidades. Portanto o ser social só pode ser formado neste encontro cultura-natureza, que extrapola a comunhão entre os seres humanos e abrange as "coisas" ao seu redor.

Assim, percebe-se que a festa não se restringe a esfera da cultura, nem é um instrumento de revanche da cultura sobre a natureza ou vice-versa. Apesar da hipótese de que a festa seria uma revanche da natureza sobre a cultura (em que alguns instintos naturais se sobressairiam) reconhecer a agência da natureza no fenômeno festivo, ela ainda segue a lógica moderna do estabelecimento de dicotomias, em que um elemento é colocado contra o outro — neste caso, natureza Vs. cultura. A festa pretende promover uma destruição regenerativa visando (re)estabelecer os vínculos entre seres humanos — podendo, inclusive, atuar na manutenção de sua memória coletiva e na transmissão de seu patrimônio cultural intergeracional —, mas também entre seres humanos e não-

humanos. Assim, o ritual festivo também pode atuar como um reforço de vínculos, sejam dos seres humanos entre si, sejam entre eles e os seres não-humanos. A festa parece possuir, mais uma vez, o potencial conectivo entre esferas (aparentemente) tão dicotômicas, tais como a cultura e a natureza.

Para Bataille (1973), esta fusão da vida humana que se dá pela festa requer um jogo não-moderno entre o sujeito e o objeto. Se o ouriço-do-mar precisa se tornar objeto aos olhos humanos para ser consumido livremente, a própria comunidade precisa se tornar a fusão entre sujeito-objeto que joga, por um lado, com a expansão expressiva e a liberdade ilimitada da animalidade humana e, por outro, com a contenção de objetos e com objetividades, como a busca por resultados práticos de uma pescaria e a sua subequente comensalidade. Mas, como enfatizou Bataille (1973), a festa é uma solução simbólica e temporária ao desencontro entre os seres humanos e a natureza, dando apenas um gostinho do que seria o alcance da imanência perdida.

> A festa se realiza para devolvê-lo à imanência, mas a condição do retorno é a obscuridade da consciência. Não é, portanto, a humanidade — na medida em que a consciência clara justamente a opõe à animalidade — que é devolvida à imanência. [...] O homem é o ser que perdeu, até mesmo rejeitou, o que é obscuramente intimidade indistinta. [...] A religião cuja essência é a busca da intimidade perdida se resume no esforço da consciência clara que quer estar em inteira consciência de si. (BATAILLE, 1973, p. 27).

Alguns autores (tais como Geertz, 2008; Tambiah, 1979) trabalham para contornar — ou desmoronar — os muros levantados pela lógica moderna para evitar o encontro entre elementos considerados dicotômicos. A partir do conceito de agenciamento deleuziano, tais muros se tornam mais porosos, pois as relações são entendidas segundo a proliferação de devires — como pontos de fuga — e os corpos e as emoções presentes na festa produzem seus próprios agenciamentos, pressionando as fronteiras relacionais. Num irônico mimetismo, o mundo festivo reproduz o movimento de expansão e de contração como se fosse um ser vivo respirando. Assim, a inversão e o excesso festivo podem ser interpretados como significantes flutuantes e qualquer tentativa de contê-los em formas conceituais, roubariam-lhes todas as suas potencialidades criativas. A vida é uma festa! Ou deveríamos dizer que a festa é uma vida?

Se lembrarmos as palavras de Freud (1974, p. 168) em que "*uma festa é um excesso permitido, ou mesmo obrigatório, uma violação solene de uma proibição*", conclui-se que a festa se constitui como um tempo espacializado das expressões excessivas do corpo, dos sentidos e das emoções humanas. Aqui, vale lembrar que o ser humano percebe o espaço através de seu corpo —

formando uma tênue fronteira entre o indivíduo e o ambiente que o cerca — e cada movimento ou gesto marca sua presença no fenômeno festivo. Se o ambiente festivo é percebido sensorialmente através do corpo humano, faz-se pertinente considerar que a própria presença destes corpos humanos — errantes e plenos de agenciamento sensorial — também se constituem como um elemento festivo não-verbal, como um espaço festivo em si mesmo. Na festa, o transbordar de sentidos tem como território expressivo o próprio corpo humano. Esta expansão espaço-corporal é uma linguagem não verbal que pode ser exprimida de diversas formas, inclusive pela ingestão de comidas especialmente preparadas para o evento fetivo. As fronteiras corporais são ultrapassadas tanto na ingestão de alimentos quanto no seu compartilhamento que comunica algo que ultrapassa o alimento em si.

Nós não somos nossos corpos, mas fazemos nossos corpos (Mol e Law, 2004). As festas centradas na comensalidade, como as da Ouriçada, são celebradas no próprio corpo, na ingestão do alimento festivo, sempre considerando que tanto corpos como emoções passam por constantes transformações performáticas, especialmente durante os fenômenos festivos. Por toda esta centralidade que o alimento possui é que a pesquisa culimará na análise sobre a comensalidade e sobre sua poderosa capacidade de estabelecer laços entre a cultura e a natureza.

Capítulo 8: Comensalidade: um convite feito pela natureza

Este capítulo é revelador para o propósito desta pesquisa. Ele é o convite final para visualizar a inescapável malha em que todos estão conectados. Este capítulo se inicia com a sessão "*Transformações contemporâneas da comensalidade e a lógica da modernidade*" que analisa os fluxos da comensalidade diante da modernidade que causa intensas transformações e impactos nas formas de comer e de compartilhar a comida; e segue pela sessão "*Comensalidade: entre a cultura e a natureza*" que explora o lado biológico e a constituição do lado social da partilha do alimento.

Transformações contemporâneas da comensalidade e a lógica da modernidade

A comensalidade em si, entendida enquanto partilha de alimentos, tem algo de comunicativo e de festivo. Por sua vez, percebe-se um inevitável e histórico vínculo entre a comensalidade e o ato de festejar, já que um significativo número de festas, sejam as de âmbito público ou privado, tem como modo de celebração a partilha do alimento. Segundo Moreira (2010, p. 23), "*a carne fresca, a bebida fermentada, o sal e o azeite tornaram-se características das festas e das relações de boa convivência e símbolos das relações de amizade*". Esta partilha festiva dos alimentos se multiplicou em muitos eventos caseiros e familiares que têm a mesa como elemento central do encontro entre os atores envolvidos, como é o caso das ceias que celebram o Natal. Outro vínculo entre as festas e o alimento bem evidente é aquele produzido em celebrações de colheitas de produtos locais. Estas festas da colheita podem ser ligadas aos cereais (como as celebradas festas de São João vinculadas à colheita do milho), às frutas, como a uva e o vinho (enquanto produto derivado da uva) ou aos animais com as festas da sardinha, das ostras e do ouriço-do-mar. Portanto, a comensalidade é ciclicamente vívida e experimentada em festas como a da Ouriçada, com espacialidades e temporalidades específicas (em *Carry-le-Rouet*, nos domingos do mês de fevereiro e em Suape no dia 13 de dezembro). Estas festas de colheita (ou de extração) acontecem, muitas vezes, em agradecimento à abundância e à prosperidade daquilo que foi semeado ou extraído da natureza (selvagem ou cultivada), e estão simbolicamente relacionadas com a fertilidade das terras cultivadas, com as estações do ano e com os ciclos naturais de tais elementos da natureza. Portanto, são festas que celebram os ciclos e a fecundidade da natureza,

seja ela selvagem ou manejada.

Mesmo que algumas destas festividades relacionadas à colheita e à extração de produtos alimentícios tenham sido originadas na antiguidade, observa-se uma recente, e frenética, criação (e reinvenção) de festas de produtos locais e de "*terroir*", que pode ser um resultado direto da valorização de seus patrimônios alimentares e da busca pela alimentação saudável, pelo "comer local", pelo comércio justo e de baixos impactos ambientais. Mas tais festividades contemporâneas vêm apresentando fortes características da lógica moderna, tão preponderante em várias áreas da vida humana, tornando-as muito focadas no turismo e na lucratividade. Portanto, é preciso entender quais são as implicações do contexto no qual as práticas das comensalidades festivas contemporâneas estão inseridas.

Assim, as Festas da Ouriçada estão inseridas num contexto histórico dominado pela lógica da modernidade o que implicou numa série de transformações nas práticas alimentarias. Segundo Moreira (2010), vários fatores impulsionaram estas transformações, tais como a elevação dos níveis de educação e da qualidade de vida, a propagação do uso de carros e a expansão da mobilidade urbana, a maior acessibilidade à infraestruturas turísticas e de lazer, a consolidação do consumo alimentar fora do ambiente doméstico, a intensificação da migração do campo-cidade, a naturalização do consumo alimentar individualizado, a aceleração do ritmo de trabalho e o surgimento de novos valores. Algumas mudanças significativas nos padrões e hábitos alimentares estão vinculadas à revolução industrial, a profissionalização das mulheres, à revolução verde, com a introdução de agrotóxicos e transgênicos que promete acabar com a fome mundial — que não cumpre tais promessas, pois surgem focados em interesses do capital, vendendo alimentos questionáveis em termos de segurança nutricional e genética. Ao analisar estas transformações no mundo agrícola, pode-se traçar um paralelo com o mundo marinho que vem sofrendo o que se pode chamar de "revolução azul". Os mares e oceanos, que já sofrerem com a poluição e com a sobrepesca, vivem o crescimento de fazendas de aquiculturas de algumas espécies marinhas com a introdução de rações em suas águas, lembrando que já existem projetos de fazendas de ouriços-do-mar.

Assim, observa-se como o papel do desenvolvimento das tecnologias — praticadas por um determinado grupo, num determinado período histórico — impacta sobre a comensalidade humana. De uma maneira geral, observa-se que os avanços tecnológicos, as técnicas de conservação e de

transporte de alimentos influenciam os padrões e os hábitos alimentares ao longo da história desde os primórdios — com as técnicas de cocção de alimentos, de secagem ao sol, de fermentação, de adição de sal e de outros temperos — até os dias atuais — com a industrialização de itens alimentares, com as "*conquistas da microbiologia, pela liofilização e demais avanços tecnológicos decorrentes das viagens espaciais*" (MOREIRA, 2010, p. 24). Isto nos remete a um conjunto de fios capturados e lançados pela lógica moderna e a industrialização é um destes fios que tocam a alimentação humana, incluindo a indústria da guerra — especialmente a Segunda Guerra Mundial — com a criação de itens alimentícios feitos para os soldados, com os impactos na produção agrícola e com a renovação em técnicas de conservação e de preparação de pratos. Depois da Segunda Guerra Mundial, surgiram dois ícones da comensalidade moderna: a propagação da Coca-Cola — bebida industrializada e símbolo de liberdade e juventude — e o surgimento dos chamados "drive-thrus" nos Estados Unidos da América, inaugurados a partir da década de 1950 no estado da Califórnia pelos irmãos McDonald's, impactando fortemente os hábitos alimentares do Planeta.

> A juventude que ali trabalhava teria incorporado o hábito do *fast-food* e colaborado para instituir o hábito de comer fora. A inovação ocorreu pela introdução do conceito de "rapidez," uma refeição completa em "quinze segundos" aliada a um intenso apelo publicitário que seduziu famílias inteiras a terem sua refeição ali, a título de passeio ou lazer. (MOREIRA, 2010, p. 24).

Assim, segundo Carneiro (2005), indivíduos isolados ou famílias inteiras são cada vez mais estimuladas a sair de casa e de seus ambientes familiares em troca de refeições rápidas, práticas e impessoais em "não-lugares" como shoppings e lanchonetes de *fast-foods*, buscando um momento de encontro e de lazer, no caso das famílias e amigos, ou simplesmente encarando esta refeição como reabastecimento, no caso dos indivíduos isolados. Na contemporaneidade, a comida deve ser rápida no seu preparo e no seu consumo, pois tanto a indústria quanto os serviços vinculados à alimentação viabilizam uma infraestrutura voltada para a otimização do tempo e do trabalho, havendo um "abreviamento do ritual alimentar" (Moreira, 2010) e o ato de comer se aproxima mais a um reabastecimento energético. É interessante observar que antigamente a necessidade de ter que comer rápido era considerada uma grande infelicidade, mas atualmente tem ocorrido uma renúncia puritana do prazer sentido ao se saborear os alimentos e uma preferência por refeições rápidas (Visser, 1998 *apud* Moreira, 2010).

Mas, as formas socais da refeição contemporânea, sob o manto da lógica moderna, não fortalecem, necessariamente, a socialização, podendo, inclusive, contribuir para desagregar grupos

sociais e favorecer formas sociais da refeição isoladas e individualizadas. Assim como tantas outras esferas da vida humana, vive-se na alimentação contemporaneidade um certo movimento de retorno ao individualismo, mas não focado na necessidade fisiológica individual de saciar a fome, e sim como necessidade de maximização de lucros, característica da vida moderna. Além disto, observa-se um excesso de estímulos que dispersam a atenção do comensal, com destaque para os conteúdos digitais dos dispositivos móveis, como o celular. A comensalidade contemporânea — produto deste *modus vivendi* urbano nos termos de Diez-Garcia (2003) — tem sido cada vez mais composta por pessoas que, ao se conectar com a internet, se desconectam das outras pessoas e da paisagem a sua volta e até mesmo da experiência degustativa e do alimento em si.

Esta forma de reabastecimento da modernidade alimentar pode ser considerada esvaziada pelo consumo de alimentos chamados de ultra-processados — considerados pobres, em termos nutricionais — e pelo consumo em "não-lugares", ou seja, pelo "consumo de paisagens" excessivamente padronizadas, especialmente em sociedades ocidentais urbanas. Por outro lado, estes alimentos estão preenchidos por simbolismos, que não são mais tão vinculados ao campo da espiritualidade, da religiosidade ou mesmo do misticismo como no passado, mas estão vinculados à lógica capitalista. As culturas e os rituais alimentares são contaminados pela lógica do capital no campo simbólico dos comensais, como, por exemplo, a comida rápida ou o uso de fornos micro-ondas pode, simbolicamente, representar independência e liberdade para a população jovem.

Assim, a modernidade fortalece a individualização e o isolamento do ato de se alimentar, ao mesmo tempo em que enfraquece modelos de comensalidade bem consolidados, como a comensalidade caseira e familiar. E este enfraquecimento é reforçado quando a alimentação se desprende de seus vínculos espaciais e temporais. Para este deslocamento espacial e temporal da alimentação, o mercado utiliza um conjunto de estratégias que aceleram a refeição, instituindo o uso de utensílios e de embalagens descartáveis — cada vez mais excessivos — e de métodos de oferta de alimentos e de artefatos práticos que permitam o consumo de alimentos a pé, andando, sentado em frente à televisão e ao computador. Esta dispersão do ato de se alimentar tem sido associada ao aumento do consumo calórico — e a perda nutricional dos alimentos. Assim, sem horários determinados e com o tempo reduzido, as refeições, sob a lógica moderna, são realizadas fora do ambiente doméstico e mesmo fora das mesas, desvinculando-se de seu caráter socializador. Aqui, é interessante observar que, etimologicamente, a origem da palavra comensalidade, derivada

do latim *mensa* que significa conviver à mesa. Moreira (2010) afirma que a mesa, enquanto componente destacado da comensalidade humana, é um importante elemento de agregação familiar.

> A primeira comunidade que se estabeleceu em torno do alimento pode ter sido a família. Para Mauss (2010), a melhor etimologia da palavra família é, sem dúvida, aquela que a aproxima do sânscrito dhaman, que significa casa. Além da possível origem indo-europeia, a palavra casa imediatamente remete ao sentido de lar. Lar deriva do latim *lare*, que por sua vez significa a parte da cozinha onde se acende o fogo. (MOREIRA, 2010, p.23).

Aqui, vale lembrar que a família costumava ser considerada como uma das grandes promotoras de coesão social da comensalidade. Durante todos estes séculos sob o patriarcado, cabe principalmente à mulher o exercício do cuidado, especialmente o cuidado relacionado à família e aos assuntos domésticos. Assim, tanto o ato de cuidar quanto o ambiente doméstico — protagonizado pelas mulheres — está estritamente relacionado à alimentação. O ambiente doméstico, considerado como domínio feminino, é o espaço do cuidado íntimo da família e deve ser um ambiente seguro, higiênico e saudável e a cozinha segue esta mesma ordem. Na verdade, a cozinha, sob a "batuta" da mulher, deve ser perfeitamente ordenada — em oposição da desordem das ruas —, sendo capaz de produzir o cuidado familiar em sua excelência.

Mas, a partir da era industrial e moderna, esta maestra do ordenamento doméstico e familiar sai às ruas, e, com o advento da inserção das mulheres no mercado de trabalho, as formas sociais da refeição moderna foram fortemente transformadas. O encurtamento do tempo feminino no ambiente doméstico, especialmente na cozinha, deu espaço para a propagação de alimentos pré-prontos, congelados e industrializados, permitindo que o preparo dos alimentos se realize num tempo cada vez menor. A profissionalização da mulher foi um avanço em suas lutas por direitos e por papéis mais equitativos nas sociedades humanas, porém, muitas vezes, as atividades domésticas continuaram sob sua responsabilidade, resultando num acúmulo das funções profissionais e domésticas. A supervalorização do mundo trabalho e da produtividade também resultam numa consequente desvalorização dos papéis da parentalidade, tanto dos homens quanto das mulheres, que são papéis consagrados aos cuidados da base da vida, inclusive os alimentares.

Este esvaziamento do espaço familiar, especialmente da cozinha — em decorrência da maior valorização do trabalho como atividade produtora e socializadora em detrimento do ambiente doméstico que é cada vez mais esvaziado — pode estar relacionado com uma das

dicotomias que deve ser superada: aquela que vincula o espaço doméstico — e o mundo no entorno dele — com o primitivismo fisiológico, especialmente o da necessidade de comer que é considerado, simbolicamente, inferior quando comparado com o mundo da socialização que ocorre no mercado de trabalho. A modernidade tende a acentuar esta hierarquização entre o mundo doméstico e o mundo do trabalho, valorizando este último, o que explica a valorização da saída da mulher do ambiente doméstico para o mercado de trabalho, em busca de uma maior produtividade. Enquanto dicotomias pareciam proliferar — a casa e a rua, a comida caseira e a comida de rua, o privado e o público, o feminino e o masculino —, é interessante observar que a cozinha doméstica se mantinha como um espaço predominantemente feminino, enquanto o espaço profissional da alta culinária de restaurantes renomados tinham como principal ator *chefs* de cozinha masculinos. Gradualmente, estas distâncias estão sendo reduzidas, em que muitos homens assumem as cozinhas caseiras e mulheres o papel de *chefs* profissionais, mas a dicotomia entre cozinha caseira e profissional ainda se faz presente.

Esta dicotomia entre a cozinha caseira e a alta gastronomia só é observada na *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet*, entre o ouriço-do-mar que é consumido na rua e na praia e os pratos elaborados em restaurantes locais, mas não apresenta grande distinções de gênero. Aqui, é interessante destacar que na Festa da Ouriçada de Suape a quebra do ouriço-do-mar era feita por mulheres (filhas, sobrinhas e amigas do núcleo familiar da antiga guardiã da festa e do prato) e a mistura da farofa de ouriço-do-mar era feita pela própria guardiã da ouriçada (senhora de idade avançada e que assume um papel de grande matriarca na comunidade), assemelhando-se a uma refeição maternal. Por outro lado, o preparo era feito na própria ilha e os aspectos da segurança sanitária e afetiva, que o ambiente da casa costuma promover, são deixados de lado. Hoje, o prato da ouriçada ainda é preparado por matriarcas de Suape, mas são feitos em suas casas (e não mais na Ilha de Cocaia), são previamente congelados (ou seja, com o uso de tecnologia de conservação alimentar) e comercializados no dia da festa (em contraste à distribuição comunal que ocorria antes do surgimento da comercialização do prato). Assim, a comensalidade de ouriços-do-mar em Suape passa por um processo parecido com o que ocorreu em *Carry-le-Rouet*, onde os ouriços-do-mar também eram consumidos em pequenos grupos numa refeição familiar e intimista e, atualmente, com a criação formal da festa, esta comensalidade passa pela comercialização alimentar. O consumo de ouriços-do-mar em Suape — que antigamente se restringia aos pequenos grupos de comensais familiares e que depois passou para uma distribuição comunal e matriarcal de um núcleo

familiar de pescadores para toda a comunidade — atualmente também passa pelas mãos dos pequenos comerciantes locais, enfraquecendo o aspecto solidário de sua antiga distribuição. Todo este processo de transformações históricas da comensalidade festiva em Suape evidenciam a incorporação de elementos da lógica moderna mesclados com elementos tradicionais locais.

O vínculo entre mulheres, famílias, cozinhas e casas está, simbolicamente, ancorado na necessidade primitiva de segurança e de se estabelecer lugares apropriados para o consumo de alimentos, criando distinções entre o espaço privado e o espaço público ou entre a casa e a rua. Assim, a casa costuma representar um espaço alimentar mais personalizado, onde se articulam noções de higiene, segurança e saúde, e onde o controle do tempo e dos espaços se dá mais facilmente, enquanto a rua costuma ser vista como um espaço alimentar mais impessoal, menos seguro e produtora de relações menos intimistas (Collaço, 2004).

Mas, esta dicotomia entre a casa e a rua, que vem sendo ressignificada com o aprofundamento da comensalidade moderna, ainda desempenha um importante papel na noção de ordem da vida social. Aliás, o estabelecimento de dicotomias contribui para a ideia de ordem, pois segundo Douglas (1991, p. 8) é *"só exagerando a diferença entre dentro e fora, por cima e por baixo, masculino e feminino, com e contra, que se cria uma aparência de ordem"*. Assim, as ambiguidades, o inexplicável e a desorganização costumam ser combatidos como impuros e perigosos para a organização do pensamento e da vida social, vistos como anomias sociais nos termos durkheimiano. Consequentemente, as representações sociais de desordem, impureza e sujeira são vistas como ameaças à saúde física, mas também à saúde mental e social.

> A higiene, ao contrário, mostra-se como um excelente caminho, desde que o sigamos com algum conhecimento de nós próprios. Tal como a conhecemos, a impureza é essencialmente desordem. A impureza absoluta só existe aos olhos do observador. Se nos esquivamos dela, não é por causa de um medo covarde nem de um receio ou de um terror sagrado que sintamos. As ideias que temos da doença também não dão conta da variedade das nossas reações de purificação ou de evitamento da impureza. A impureza é uma ofensa contra a ordem. Eliminando-a, não fazemos um gesto negativo; pelo contrário, esforçamo-nos positivamente por organizar o nosso meio. (DOUGLAS, 1991, p. 6-7).

Mesmo com todas estas transformações nas práticas alimentares modernas, é interessante lembrar que o ato de se alimentar em si é um dos interesses materiais mais individualizados e intransferíveis que existe — já que ninguém pode saciar a fome pelo outro —, mas quando a comida ou a mesa são compartilhadas, o alimento revela seu potencial socializador e contribui para a

criação de coletivos humanos. É interessante observar que a etimologia da palavra companhia (*companion*, do latim) quer dizer "*uma pessoa com quem partilhamos o pão*", em que a partilha do pão simboliza "*a própria amizade, e também confiança, prazer e gratidão pela partilha*" (Visser, 1998 *apud* MOREIRA, 2010, p. 25), em outras palavras, a própria origem da palavra que se utiliza para se referir ao "estar junto" está relacionada com uma comida, no caso com o pão.

> Isto representou uma relação entre irmãos, especialmente na Antiguidade semítica, através da permissão de partilhar a mesa de Deus. O comer e beber juntos [...] libera uma enorme força socializadora, que é tanto obscurecedora do fato de que na verdade não é "do mesmo", mas de porções totalmente exclusivas que se come e se bebe, quanto produtora da ideia primitiva de que se produz deste modo carne e sangue comuns. Identificando o pão com o corpo de Cristo, a ceia cristã foi pioneira ao criar, sobre o chão dessa mística, a verdadeira identidade também daquilo que é consumido, criando assim uma forma muito particular de comunhão entre os participantes. Pois aqui, onde cada um não toma para si a parte do todo negada aos outros, mas cada qual recebe o todo em sua misteriosa indivisibilidade igualmente repartida a todos, o elemento egoísta da excludência, próprio do comer de cada um, foi superado por completo. (SIMMEL, 2004, p. 160).

Com isso, a comida ganha um significado simbólico capaz de dissolver a exclusividade do recurso alimentar, já que o mesmo pedaço de comida não poderá ser ingerido por outra pessoa, mas, simbolicamente, "*cada qual recebe o todo em sua misteriosa indivisibilidade igualmente repartida a todos".* A criação da identidade do alimento consumido e partilhado coletivamente também promove um vínculo entre o materialismo e o mundo simbólico (inclusive religioso) do ser humano. Para tanto, os mundos material e simbólico se retroalimentam, fortalecendo o ser humano enquanto ser social à medida em que fornece novas formas sociais de interação, inclusive novas formas sociais de refeição. E isso acontece desde as primeiras civilizações que elaboraram ritualizações de suas refeições com suas respectivas regras dietéticas vinculadas a manifestações religiosas específicas.

> Tal caráter religioso, em parte, explica os sentidos de apropriado, puro, sagrado assim como de impuro, profano que podem ter sido originados a partir das leis de contaminação judia-cristã, elaboradas para permitir a travessia do deserto do Egito para a Terra Prometida durante 40 anos. (MOREIRA, 2010, p. 23).

O ouriço-do-mar não escapou das interdições e dos tabus alimentares. O surgimento do período de proibição da pesca, do transporte e do consumo de frutos do mar na França está relacionado à memória coletiva sobre eventos de intoxicação alimentar no período em que o transporte destes produtos era mais lento e quando ainda não existia a tecnologia de conservação

por resfriamento dos itens alimentícios. As interdições e os tabus alimentares costumam surgir justamente vinculados a situações de intoxicação alimentar, quando alguns grupos humanos costumam criar concepções de alimentos impuros e práticas de preparo proibidas ou obrigatórias. Assim, na França, foi forjada a expressão "meses com R" que, por oposição, quer dizer que não se deve consumir frutos do mar nos meses que não levam esta letra, tais como maio, junho, julho e agosto, pois são os meses mais quentes do ano. A expressão surgiu com um decreto do rei Luiz XIV, em 1759, que — inicialmente se referindo às ostras que ele tanto apreciava — proibiu a pesca, o transporte e o consumo destas iguarias devido à alta incidência de intoxicações alimentares neste período, ou seja, por razões de saúde pública. Atualmente, os problemas relacionados à conservação e ao transporte destes produtos foram solucionados e as regulamentações ambientais que restringem ou interditam as práticas de pesca do ouriço-do-mar estão relacionadas à preservação de suas espécies. No entanto, mesmo que a motivação original tenha perdido o sentido, a expressão dos "meses com R" ainda é utilizada pela população francesa e, aqui vale ressaltar, que a *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* ocorre no mês de fevereiro, seguindo a tradição cunhada pelos "meses em R" e respeitando a regulamentação da pesca de ouriços-do-mar.

Portanto, observa-se que as interdições e os tabus alimentares baseados na segurança sanitária do consumo de tais alimentos são mantidos nas práticas humanas ou na memória coletiva, sejam eles relacionados a leis de contaminação judia-cristã ou à proibição do consumo de ostras e ouriços-do-mar no período de verão. Percebe-se, no entanto, que a tecnologia exerce um papel relevante na criação, ou não, de interdições e tabus alimentares, porque a ausência de transporte e de técnica de conservação adequados ocasionaram em maiores índices de contaminações alimentares e crises sanitárias que foram contornadas por leis e normas consuetudinárias, como aconteceu com os "meses em R" no território francês. É interessante também observar que, mesmo após o avanço tecnológico ter superado as deficiências no transporte e na conservação de alimentos, os costumes dos "meses em R" se perpetuam, coincidindo com a vigente legislação ambiental. Segundo Sabino e Carvalho (2013), muitas das regras e tabus higiênico-sanitários relacionados a práticas alimentares são concebidos nas noções de risco e na prevenção de doenças dentro de determinados contextos históricos e sociais, porém, com as eventuais — ou constantes e aceleradas — mudanças nestes contextos, é possível que a vida alimentar produza novos sentidos, menos focados nas doenças e mais focados na promoção da saúde humana e ambiental.

Do outro lado do Oceano Atlântico, a Festa da Ouriçada de Suape produziu outras

interdições e tabus relacionados com a comensalidade festiva. A Festa da Ouriçada da região costeira de Suape — criando alianças entre a materialidade da natureza, o campo simbólico e as expressões religiosas — tem sua origem nas manifestações do catolicismo popular, diferentemente da *Oursinade* de *Carry* que não apresenta nenhum aspecto religioso explícito. Originalmente, o dia de Santa Luzia (13 de dezembro), quando também se celebra a Festa da Ouriçada, era cercado por interdições e orientações baseadas em crenças religiosas que conduziam os comportamentos individuais e os aspectos práticos da vida comunal naquele dia santo. Tais interdições, estritamente relacionadas a crenças religiosas, parecem se encaixar nas noções de pureza e perigo analisada por Douglas (1991), constituindo-se como mecanismos de manutenção da ordem social, em contrapondo a possíveis eventos de desordem. Há mais de meio século que em todo dia 13 de dezembro — concomitantemente, Dia de Santa Luzia, Dia do Marinheiro e Dia da Festa da Ouriçada — ocorre a substituição das práticas de pesca rotineiras pela coleta de ouriços-do-mar, pois os pescadores locais acreditam que se pescarem neste dia serão punidos, correndo o risco de ficarem cegos. Portanto, a própria prática da pesca é uma das principais interdições da Festa da Ouriçada de Suape, que, vale ressaltar, é uma comunidade pesqueira tradicional do litoral sul de Pernambuco. As interdições da Festa da Ouriçada, sobretudo no tocante à pesca enquanto atividade laboral tradicional desta comunidade, formam um vínculo entre os aspectos pragmáticos da vida social daquela comunidade — com a interrupção de algumas práticas cotidianas, com a quebra da rotina e com o repouso do trabalho, mesmo que por apenas um dia — e os aspectos simbólicos e religiosos presentes na crença de punições, especialmente relacionada à cegueira.

Para além da interdição da prática da pesca, a Festa da Ouriçada possuía outras orientações que atualmente caíram em desuso e que estão guardadas na memória coletiva daquele povo, tais como a indicação do consumo do vinho como bebida sagrada e as interdições de práticas cotidianas como a de varrer, costurar e pentear os cabelos. Em consequência desta última interdição, as mulheres mantinham a tradição de fazer tranças em seus cabelos para mantê-los arrumados neste dia. Estas interdições foram relacionadas com a proibição de atividades que exigem muito da visão, especialmente a costura e a pesca. Mas, é interessante observar que todos os objetos vinculados às atividades proibidas (tais como vassoura, agulha e pentes) possuem pontas, assim como muitos instrumentos de pesca, como os anzóis, vinculando-os, simbolicamente, a própria interdição da prática da pesca, que também nos remete a cegueira de Santa Luzia, uma vez que acidentes com objetos pontiagudos nos olhos podem causar cegueira. Mas esta hipótese sobre a interdição de

objetos pontiagudos é invertida quando se pensa que, neste dia, indica-se o consumo alimentar de um animal que é caracterizado por ter seu corpo inteiramente recoberto por espinhos pontiagudos e perfurantes, o ouriço-do-mar. De qualquer forma, o mistério da origem desta interdição não foi elucidado por nenhum dos entrevistados ou fontes bibliográficas consultadas por esta pesquisa, sem comprovar ou refutar esta hipótese sobre as relações materiais e simbólicas entre a pesca, os ouriço-do-mar, os artefatos pontiagudos, as interdições de práticas sociais e as orientações alimentares. O que é fato é que os rituais de comensalidade da Ouriçada de Suape e seu misticismo religioso produzem — mais do que interdições ou tabus alimentares — orientações do que se deve comer neste dia santo, especialmente porque — diferentemente do que acontece em *Carry-le-Rouet* — o consumo de ouriços-do-mar não faz parte da cultura alimentar daquela comunidade, mas foi introduzida naquela região costeira a partir de crenças religiosas ligadas ao catolicismo popular.

Mas a vida não se dá em plena ordem e é preciso lidar com seus contrastes. Se a impureza e perigo — em termos materiais ou simbólicos — ofendem a ordem, é preciso criar mecanismos para lidar com a desordem na vida humana. Assim, entra em jogo a jocosidade que, segundo Sabino e Carvalho (2013), pode ser considerada como um símbolo da experiência social, física e mental, destacando-se por seu efeito subversivo — efeito também marcante nas festividades como já foi analisado. A jocosidade, intimamente presente nas Festas da Ouriçada, tem o poder de subverter e de inverter a ordem vigente, sendo considerada paradoxalmente como um ritual anti-ritual (Sabino e Carvalho, 2013), abrindo espaço para a reflexividade dos atores humanos. Segundo os autores, a jocosidade tem um efeito oposto aos rituais de afirmação — que afirmam valores — e conecta campos diferente e destrói hierarquias e ordem. Segundo Sabino e Carvalho (2013), o anti-rito da jocosidade tende, efetivamente, a acentuar as distinções das dicotomias presentes nas sociedades: entre ordem e desordem; puro e impuro; segurança e perigo; dentre outros. Assim, a jocosidade presente nos rituais de comensalidade — mais comuns em comensalidades festivas como as das festas em estudo — serviria tanto como impulsionadora de transgressões dos ritos e práticas alimentares quanto como um ponto de retorno à ordem alimentar vigente.

Este contraste entre a ordem e a desordem é observado desde a era grega, quando se concebeu uma visão binária de mundo dividido entre aquele dominado por Apolo e aquele dominado por Dionísio. Segundo Platão (1951), comer e beber está relacionado ao prazer e todo excesso de comida e bebida está diretamente relacionada a Dionísio, enquanto sua contenção está ligada a Apolo. Assim, a efervescência e a exaltação dionisíaca da comensalidade e da festividade

são necessárias para a recriação da vida social, mas não podem violar, excessiva e longamente, as normas e a moderação apolínea da ordem da vida social. Assim, vale, aqui, analisar as relações entre os fenômenos da sociabilidade e os processos de ritualização da comensalidade expressos nas festividades em estudo. Primeiramente, vale lembrar que as duas Festas da Ouriçada não estão integradas às rotinas alimentares de seus comensais, mas, pelo contrário, podem ser entendidas como uma quebra de seus hábitos cotidianos. Então, as Ouriçadas são uma exceção à rotina diária, representando uma ritualização extraordinária — mesmo que cíclica — ou um rito anti-rito da comensalidade de ouriços-do-mar. Assim, a comensalidade e a festividade em estudo são transgressões ritualizadas da ordem e a comensalidade festiva tem a função de quebrar a normalidade pelo excesso e pelo próprio retorno à ordem. Segundo Sabino e Carvalho (2013), a jocosidade — assim como a festa — quebra o controle da ordem social, relaxando o sistema de monitoramento e, segundo a abordagem funcionalista, funcionando como uma economia de energia gasta para manter a ordem de um determinado sistema.

> Canguilhem sustenta, a partir de suas teorizações sobre as ciências da vida, que a saúde não é a ausência total de patologia, mas a capacidade que um sistema aberto apresenta de restaurar um estado de homeostase anterior (sempre fugaz) por meio de um esforço vital que altera sua estrutura, permitindo nova interação e nova condição de existência em outra configuração ou patamar. (SABINO e CARVALHO, 2013, p. 236).

Aqui, lembra-se da teoria dos sistemas, onde o sistema tenderia a gastar energia, visando o controle ou reversão do caos (colapso ou anomia social) em busca da homeostase (equilíbrio) e correria o risco de entrar em entropia (perda de energia). Já que a perda de energia também poderia levar ao colapso, para que isso não ocorra existiria um tipo de controle do controle, que evitaria o gasto excessivo de energia e permitiria uma certa medida de caos. Jocosidade, festividade e comensalidade parecem jogar este jogo de contrastes e de subversividade através de movimentos de transformações mútuas e constantes.

Para Claude Fischler (1998), esta desintegração das relações de solidariedade na comensalidade, bem como regressão do gosto seriam resultados da anomia social contemporânea desencadeada pelo surgimento dos *fast-foods* e dos *self-services*. Formas de comensalidade modernas como os *fast-foods* resultam de um processo em que determinadas formas de refeição se tornam hegemônicas e se sobrepõem a formas de refeição locais, ou seja, segundo Boaventura de Sousa Santos (2005), é quando um fenômeno local se transforma em global. Segundo Fischler, o contexto da modernidade alimentar e nutricional resultaria no que ele denomina de “gastro-

anomia". Apesar de todos os desafios impostos pela lógica moderna, segundo Sabino e Carvalho (2013), é preciso ponderar sobre esta visão de que o modelo norte-americano globalizado é uma anomia, pois todos os modelos alimentares, em alguma medida, já foram contaminados e reinventados a partir da sobreposição de outros modelos culturais alimentares, inclusive o próprio modelo francês exaltado por Fischler. Aqui, é interessante destacar que as práticas alimentares tendem a ser um dos elementos mais dinâmicos das culturas humanas em que cada encontro entre culturas pode resultar em introdução, exclusão ou transformação de elementos da culinária local, podendo ser resultantes de invasões, domínios e colonizações de umas civilizações sobre outras, do processo de globalização da lógica capitalista ou da habitual capacidade criativa humana. Tais transformações nas práticas alimentares e de comensalidade tendem a se inserir rapidamente nas rotinas e na cultura local, muitas vezes sem que sejam percebidas como práticas não-pertencentes à cultura local. Assim, é preciso levar em consideração "*a capacidade reflexiva e de reação das sociedades e culturas locais em relação à sua cozinha*" (SABINO e CARVALHO, 2013, nota de rodapé, p. 218), que se assemelha ao processo de reconhecimento da vida, nos termos de Ingold (2012), das práticas alimentares.

> [...] os estudos na área de alimentação e sociedade vêm demonstrando que novos sentidos e significados são produzidos pelos agentes sociais, levando ao ressurgimento da comensalidade como um dos elementos fundamentais de coesão social, mesmo em locais tidos como gastro-anômicos. A composição de outras ordens alimentares se perpetua constantemente sempre referidas a novos sentidos ligados às novas práticas alimentares. (Carvalho, et. al., 2011). Mesmo os *fast-foods* podem apresentar significados inúmeros que se contrapõem à concepção tradicional que os percebe como o ícone da destruição da solidariedade comensal (Rial, 2003; Montanari, 1991). (SABINO e CARVALHO, 2013, p. 224).

Nesta perspectiva, apesar de se perceber uma tendência a um processo de homogeneização dos hábitos alimentares num contexto de globalização, ainda é possível — segundo uma análise cartográfica — perceber regionalizações reveladas pelas práticas alimentares (Didelon, 2009 *apud* Schor, et al. 2015). Estes autores também lembram que Cascudo ressalta a diversidade culinária e de hábitos alimentares da cultura brasileira, vinculados a elaborações de gostos e vontades, e demonstra que "*o quê se come e como se come são elementos fortemente incorporados na construção da identidade cultural, constituindo uma das mais fortes barreiras de resistência às mudanças*" (Schor, et al. 2015, p. 2). No entanto, estas formas de comensalidade moderna, enquanto "*localismo globalizado ocasiona sérios impactos ecológicos, econômicos, históricos, sociais e culturais, principalmente, para os países em desenvolvimento*", afirma Moreira (2010, p.

25) ao lembrar das ideias de Santos (2005).

> A expansão da lanchonete, especialmente de algumas cadeias construídas sobre certas marcas, traz consigo um sistema alimentar específico baseado na substituição dos carboidratos complexos (cereais, amidos) por carboidratos simples (açúcares e gorduras), com consequências daninhas para a saúde pública e para a ecologia global. (CARNEIRO, 2005, p. 75).

As mudanças nos padrões alimentares também ocorreram longe dos centros urbanos, em zonas rurais ou em pequenas comunidades como aquelas que vivem da pesca artesanal. Muitas comunidades de produtores rurais e de pescadores artesanais — que potencialmente são aqueles que abastecerão os centros urbanos de alimentos — também ingressam no consumo de comidas industrializadas e ultra-processadas em detrimento do consumo de alimentos locais. Esta mudança do padrão alimentar pode se dar por motivações socioeconômicas, já que os alimentos industrializados costumam ter preços mais baixos do que, por exemplo, alimentos orgânicos; pelo envenenamento de suas próprias produções agrícolas em decorrência do uso excessivo de agrotóxico; ou pelo "prestígio" e pela busca por *status* ao fazer parte do grupo de consumidores modernos. Mas também pode ser decorrente de algo mais simples como o fato de que não é possível produzir todos os gêneros alimentícios de subsistência, por isso eles vendem sua produção e compram outros tipos de produtos. Isto representa uma mudança do padrão alimentar típica da modernidade, em que os alimentos que eram adquiridos localmente (produzidos, coletados ou pescados) passam a ser comprados em supermercados, ou seja, produzidos pela agroindústria de grande escala.

> As transformações e permanências nos padrões alimentares são indicativos de mudanças sociais e ambientais complexas. A passagem de uma dieta tradicional, fortemente baseada em produtos coletados, pescados, caçados, plantados ou mesmo adquiridos localmente para uma dieta de supermercado, isto é, oriunda da agroindústria regional, nacional ou mesmo internacional é um interessante indicativo do processo de modernização. A análise dessas mudanças permite entender processos diversificados tais como a urbanização e seus reflexos na organização social e no individuo, em especial no tocante à saúde e aos hábitos alimentares, aqui compreendidos não somente com o que se come, mas também como se come e se adquire os alimentos. (SCHOR, et al. 2015, p.2).

Segundo a pesquisa de campo em Suape, por exemplo, muitos moradores da região declararam que não passavam fome e até se sentiam ricos, porque a terra e o mar lhes davam tudo o que precisavam: da madeira para a construção da moradia à alimentação do dia a dia. A alimentação era fruto de experiências do cultivo da terra, da pesca e da extração do mar e dos estuários dos rios, o que incluía as crianças que participavam da pesca artesanal de peixes e da

coleta de caranguejos e mariscos, incluindo o consumo local de ovos de tartarugas que costumavam desovar naquelas faixas de areia. Os moradores declaram que os ovos de tartaruga não são mais consumidos por questões de preservação, mas que muitas outras espécies que eram consumidas desapareceram da região por causa dos danos ambientais causados pelo Cips. Assim, a diversidade das práticas culinárias tanto demarca culturalmente seus territórios de origem, quanto expõe suas raízes na materialidade da natureza, revelando muitos dos mecanismos da modernização alimentar, tais como a hegemonização da produção agroindustrial de alimentos em detrimento da proliferação de uma diversidade alimentar proveniente da produção local. Aqui, vale acentuar que estes mecanismos de modernização alimentar impactam os ecossistemas, como pode ser observado com a expansão da agropecuária na floresta amazônica ou com a pesca industrial nos oceanos.

> Perder os ecossistemas, e por conseguinte os ingredientes essenciais para a comida regional é um forte indicador de como a modernização, sob a égide do capital, se insere nas tramas da cultura padronizando hábitos, gostos e formas de acesso aos alimentos (SCHOR, et al. 2015, p.2).

Muitas vezes, a comida parece ter o poder de posicionar socialmente o indivíduo humano ou ainda de reconhecer sua própria existência enquanto ser social. Segundo Monga (2010 *apud* Sabino e Carvalho, 2013), a comensalidade pode ser usada como um elemento do jogo de poder simbólico das relações humanas, ressignificando as comidas, os rituais alimentares e os artefatos utilizados. A própria violência é ressignificada, podendo passar da violência fisiológica primitiva para a violência simbólica societária, o que é mais marcante em sociedades que vivem grandes desigualdades socioeconômicas e maior escassez alimentar entre as populações em situação de vulnerabilidade social. É interessante observa que a alimentação humana produz e é produzida por relações sociais de poder entre os próprios humanos e entre eles e a natureza. Mais inquietante ainda é perceber que a modernidade convive, por um lado, com um excedente na produção de alimentos e um desperdício em massa no seu descarte e, por outro lado, com sua escassez e com a intensificação da fome. Como resposta as crises alimentares, alguns debates que relacionavam agricultura, nutrição e economia foram iniciados na década de 1930, mas os impactos da Segunda Guerra Mundial impulsionaram as políticas e os debates sobre a segurança e soberania alimentar das nações (Schor, et al. 2015). Mas, com o avanço da lógica moderna — e, consequentemente, os crescentes impactos ambientais e impactos na saúde humana — surgem outros conceitos e práticas,

como a alimentação saudável e alimentação ética[161], que respeite ao meio ambiente, proveniente da agricultura orgânica, de produtores e de comerciantes locais, seguindo os preceitos do comércio justo, a partir do tratamento ético (ou seja, sem crueldade) com os animais (Johnston, et. al. 2012). Aqui, é interessante observar que alguns animais, como os ouriços-do-mar, não causam o mesmo sentimento de empatia causado por outros animais, como algumas espécies de mamíferos ou os animais domesticados.

Com as mudanças contemporâneas — especialmente com a desvalorização da cozinha caseira e tradicional e com a valorização da alimentação industrial —, corre-se o risco de se perder patrimônios culinários tradicionais, bem como a capacidade criativa e dinâmica para a elaboração de novas receitas e técnicas da culinária caseira, passada de geração a geração. A reflexibilidade — nos termos de Sabino e Carvalho (2013) ou agência nos termos de Latour (1994) — reconhece a capacidade de reação destas práticas culinárias e, em contraponto à tendência de homogeneização na esfera da alimentação, é possível observar movimento de "retorno" a materialidade da natureza local e das tradições alimentares, com valorização do *savoir-faire* e dos produtos territorializados (*produit de terroir*, em francês).

Em meio a um excesso de símbolos esvaziados da modernidade, as Festas da Ouriçada podem ser vistas, em certa medida, como um questionamento à dicotomia entre a cultura e a natureza. A manutenção das tradições de comer ouriços-do-mar pode ser entendida como uma forma de resistência à comensalidade da modernidade, ao mesmo tempo em que estas tradições se também fundem com ela. O ouriço-do-mar, exceto pelo resfriamento e transporte, não passa por nenhum processo industrial ou químico e, quando passa por um processo de transformação como em Suape, este é feito de forma tradicional numa fogueira à beira-mar.

Estas Festas da Ouriçada também estabelecem alianças performativas entre o espaço, o

[161] Sobre o conceito de alimentação ética, tem-se que *"Starr (2009 : 916) définit de façon générale [« l'alimentation éthique » comme] la consommation éthique comme pratiquée par « des personnes qui acquièrent et utilisent des produits et ressources en fonction non seulement des valeurs et plaisirs personnels qu'ils leur procurent, mais également en vertu des notions de ce qui est juste et bien, par opposition à ce qui est mal, au sens moral du terme. Plus directement liée « par des enjeux spécifiques qui cristallisent l'attention publique : ainsi les labels d'agriculture biologique, l'origine locale, et le traitement sans cruauté des animaux dans la production alimentaire.* » (JOHNSTON, et. al. 2012, p.3), no texto original. E, na tradução livre, tem-se que "*Starr (2009: 916) define amplamente ["alimentação ética" como] consumo ético praticado por "pessoas que adquirem e usam produtos e recursos com base não apenas nos valores e prazeres pessoais que lhes proporcionam., Mas também em virtude de noções do que é certo e bom, em oposição ao que é errado, no sentido moral do termo."* (JOHNSTON, et. al. 2012, p.3).

tempo e a memória. Segundo Long (2004, p. XIII-XIV), a experiência da alimentação não só "*organiza e integra um conjunto complexo de sensações e de experiências sociais de diferentes formas, como também formam um cronotopo comestível (convergências sensoriais de espaço-temporal)*"[162]. A autora prossegue afirmando que esta capacidade que a comida tem de articular o tempo, o espaço e a memória são ainda mais relevantes numa era da hipermobilidade em que tudo está disponível em qualquer momento e em qualquer lugar. Na modernidade, o ato de se alimentar se assemelha mais ao consumir

> um banco de dados comestível de permutação infinita do que entrar em um mundo culinário que é definido por coalescências mais lentas de geologia, clima, história e cultura capturadas pela ideia de *terroir* e protegidas por denominação. Se o vinho é engarrafado e até o ar enlatado (uma lembrança humorada que sugere a impossibilidade de transportar a qualidade de se estar ali), é a relativa imobilidade de uma coalescência — a especificidade de experimentá-la no local, em relação à estação, a maturação, o frescor, a perecibilidade e o mundo total do qual faz parte, que requer que você vá até lá.[163] (LONG, 2004, p. XIII-XIV).

A experiência da comensalidade das Festas da Ouriçada pode ser tanto uma invenção como uma intensificação da experiência humana, em que a conjugação dos sabores, das paisagens e das companhias formam relações e sensações que ultrapassam a mera ingestão nutricional e energética. A forma social da refeição destas festividades é comunal, coletiva e familiar, ou seja, nas Festas da Ouriçada as famílias e os grupos sociais são produtores de fenômenos de sociabilidade. No caso francês, por exemplo, a origem da *Oursinade* se deu em refeições familiares ou entre amigos íntimos, em cima de embarcações ou na beira-mar, praticando mergulhos para a coleta de ouriços-do-mar que eram consumidos ali mesmo, promovendo um encontro íntimo. No caso da Festa da Ouriçada da região costeira de Suape, as famílias costumavam — e ainda costumam — coletar os ouriços-do-mar no recife de arenito e se reuniam em frente a fogueiras feitas ao longo da beira mar da Praia de Suape e das ilhas locais. Como pode-se observar, as comensalidades destas festas não ocorrem em ambientes domésticos, nem em ambientes fechados, nem em "não-lugares", e sim na beira mar (na região costeira de Suape) e na orla marítima (na região costeira de *Carry-le-Rouet*).

---

[162] "*[…] organize and integrate a particularly complex set of sensory and social experiences in distinctive ways, but also they form edible chronotopes (sensory space-time convergences).*" (LONG, 2004, p. XIII-XIV).

[163] "*Shopping, cooking, and eating become more like accessing an edible database of infinite permutation than stepping into a culinary world that is defined by slower moving coalescences of geology, climate, history, and culture captured by the idea of terroir and protected by appellation. Though wine is bottled and even air is canned (a humorous souvenir that suggests the impossibility of trans porting the effable quality of being there), it is the relative immobility of a coalescence-the specificity of experiencing it on the spot, in relation to season, ripeness, freshness, perishability, and total world of which it is a part-that requires that you go there.*" (LONG, 2004, p. XIII-XIV).

Seja na mesa de madeira em *Carry-le-Rouet* ou no chão de areia da Ilha de Cocaia em Suape, a comensalidade ocorre em paisagens litorâneas que também são consumidas pelos comensais. Diferentemente dos "não-lugares" produzidos pela modernidade, nas Festas da Ouriçada a comida pode ser saboreada lentamente e o lugar é carregado de representações e de memórias coletivas e afetivas de seus comensais. Nestas festividades, come-se a paisagem litorânea e revive-se memórias e afetos. Para além disto, a própria experiência da comensalidade num ambiente litorâneo, potencialmente, promove o encontro da cultura humana com a natureza.

A mesa da *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* merece um destaque, pois a mesa costuma estar relacionada com a noção de segurança e de higiene, portanto com a contenção, com regras sociais e com a ordem, mas, a comensalidade também possui a desordem enquanto seu ponto de contraste. Segundo Simmel, a mesa e a estética da refeição, tão demoradamente elaborada, também é destinada à destruição.

> A mesa posta também não deve ser uma peça de arte fechada em si mesma, de tal forma que não se ousaria quebrar sua forma. Enquanto a beleza da obra de arte tem sua essência na sua intocabilidade, que nos mantém à distância, o refinamento da mesa de jantar inclui em sua beleza o convite a ser violada. (SIMMEL, 2004, p. 164).

Apesar da concretude e da forma aparentemente finita da mesa da *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet*, ela não é um objeto finalizado, mas sim uma "coisa" — nos termos de Ingold (2012) — aberta para as variadas possibilidades de alianças performativas. É interessante também destacar que o piquenique dominical da comensalidade da *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* conta com a disponibilidade de longas mesas de madeira que estão vazias que, diferentemente da mesa posta e cuidadosamente decorada que será violada, representam um convite para serem preenchidas por artefatos, por alimentos e pela presença dos comensais.

A elaboração estética do prato de ouriços-do-mar das Festas da Ouriçada também se constitui como um convite a violação de sua beleza — lembrando que transgressão e destruição também são categorias teóricas presentes nos estudos sobre festividades —, pois o próprio ato de se alimentar está diretamente relacionado com a destruição das formas originais do alimento e, consequentemente, com sua desfiguração. Nas Festas da Ouriçada, a animalidade do ouriço-do-mar é desfigurada, seja na sua queima na fogueira, seja na elaboração de receitas ou, finalmente, na ingestão humana. A própria comensalidade tem a capacidade de quebrar a dicotomia cultura-natureza, pois o intenso interesse pela socialização — componente do campo cultural do ato

humano de comer, criando formas sociais da refeição e se distanciando de seu lado biológico —, é transgredido pelo próprio ato de comer, pois ele é necessariamente um ato do primitivismo fisiológico, por mais elaboradas que sejam suas formas culturais.

Comensalidade: entre a cultura e a natureza

Este debate sobre a cultura e a natureza segue a constatação de que nenhum ser (humano ou não-humano) é igual ao outro, mas que todos compartilham aspectos que são universais à vida e, entre os animais humanos e não-humanos, muitas necessidades fisiológicas diretamente ligada à sua sobrevivência são inescapavelmente comuns, dentre elas a necessidade de saciar a fome e a sede. Assim, saciar a fome é uma das necessidades mais imprescindíveis de suas vidas, e está, inexoravelmente, na base do impulso de sobrevivência de qualquer espécie animal, independentemente de sua escala evolutiva. A fome — bem como sua saciedade — é exclusivo e intransferível, pois a ingestão de alimentos se constitui como uma das necessidades mais individualizadas, uma vez que nenhum indivíduo é capaz nem de sentir e nem de saciar, fisiologicamente, a fome do outro, cabendo a cada senti-la e saciá-la.

Diante da observação deste interesse material tão essencial, surge o paradoxo das relações entre o individualismo e a sociabilidade, pois o ato fisiológico de se alimentar é essencialmente individualista — e este egoísmo seria natural, se pensarmos que os indivíduos disputavam por um recurso tão precioso como o alimento. Mas, paradoxalmente, ocorre exatamente o contrário, pois esta necessidade primitiva é uma das primeiras que impulsionaram a união de indivíduos em torno da conquista do alimento, ou seja, enquanto necessidade primordial para a sobrevivência, a saciedade da fome é um conteúdo individual que potencializa a geração de formas de interação entre os animais.

Isto ocorre porque, apesar de terem que dividir os recursos alimentares conquistados em grupo, estes animais humanos e não-humanos terão mais chances de adquirir mais alimentos se trabalharem em conjunto e o resultado da equação entre o gasto de energia da caça, a partilha de alimentos, por um lado, e a quantidade de alimentos consumidos (ou seja, o ganho energético), por outro, será mais positiva do que a conquista da fonte alimentar de forma individualizada. Assim, a despeito da disputa pelo recurso alimentar para sobreviver, algumas espécies de animais tendem

a formar aglomerados. Aqui, é interessante observar que o ouriço-do-mar é um dos animais que costuma formar aglomerados — não necessariamente para adquirir alimentos, pois são pastores de algas marinhas e onívoros oportunistas, mas como um traço característico de seu comportamento —, podendo, inclusive, se tornar dominante nos substratos marinhos que habitam. O ser humano se enquadra no perfil anterior, em que a aglomeração visa a superação de suas fraquezas biofísicas, desenvolvendo técnicas de caça e de pesca que os fortalece diante de outros animais durante a conquista de alimentos.

> Neste sentido, Darwin observa que a fraqueza corpórea do homem, em comparação com os animais do mesmo tamanho, talvez seja provavelmente a mesma razão que o fez transitar de uma existência isolada para a situação de convívio social. Entretanto, essa situação de convívio teria trazido consigo o desenvolvimento de todas as capacidades do intelecto e da vontade, com as quais o homem não apenas compensou sua inferioridade física, como também, com base nesta mesma inferioridade, elevou sua força total até alcançar a superioridade sobre todos os seus adversários. (SIMMEL, 2004, p. 165).

Ao observar a histórica evolutiva de nossa própria espécie, em que os nossos antepassados primatas não tinham habilidades físicas suficientes para caçar animais grandes e perigosos. Segundo Wrangham (2010, p. 11), "*os primeiros carnívoros certamente deviam ser lentos, com corpos pequenos; seus dentes e membros constituíam armas fracas, e seus instrumentos de caça provavelmente eram um pouco mais que rochas e porretes naturais"*. O autor prossegue reafirmando a ideia da necessidade de se formar coletivos para se fortalecer, já que "*o trabalho em equipe talvez se fizesse necessário, com alguns indivíduos de um grupo de caça a jogar pedras para manter animais temíveis acuados*" (WRANGHAM, 2010, p. 11).

Simmel analisa a superação da fraqueza corpórea do ser humano como uma superação do próprio primitivismo fisiológico, simbolizando a passagem do ser biológico para o ser social, e, utilizando-se de valores morais, o autor afirma que é justamente pela inferioridade do ato físico de comer que surge a necessidade da superação deste estágio para um estágio superior. Para o autor, o ser humano precisa suprimir o instinto, no seu estado mais puro, de saciar sua fome, paradoxalmente, em nome do próprio instinto de sobrevivência, já que é mais forte quando se encontra em bando, sentindo a necessidade de entrar numa situação de convívio social para, então, consumir o alimento dentro das regras do jogo da sociabilidade, que, por sua vez, está enquadrado numa forma social da refeição específica, pré-estabelecida e compartilhada.

> Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo

> torna-se, exatamente por isso, o conteúdo de ações compartilhadas, permitindo assim o surgimento desse ente sociológico – a refeição – que irá aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista do ato de comer. (SIMMEL, 2004, p. 160).

Portanto, a materialidade do ato de comer do ser humano expõe o paradoxo existente entre o ser biológico e o ser social, pois é a partir da inferioridade corpórea do ser humano e do individualismo da necessidade materialista de se alimentar que surgiu a necessidade da superação do primitivismo fisiológico humano e da passagem do ser biológico para o ser social, surgindo a forma social da refeição. Logo, apesar da saciedade da fome ser de uma universalidade inescapável — e de animais não-humanos também formarem aglomerados —, o comportamento alimentar humano se diferenciou daquele praticado por outros animais com o surgimento da comensalidade, que é entendida como partilha de alimentos e que se tornou uma

> [...] prática característica do *Homo sapiens sapiens*, desde os tempos de caça e coleta. Há bem mais de 300 mil anos o domínio do fogo permitiu a cocção dos alimentos, modificando-os do cru ao cozido e dando origem à cozinha, o primeiro laboratório do homem. A modificação do alimento do cru ao cozido foi interpretada por Lévi-Strauss como o processo de passagem do homem da condição biológica para a social. (MOREIRA, 2010, p. 23).

Segundo Wrangham (2010, p.14), apesar de Charles Darwin ter experimentado pessoalmente a importância do fogo durante suas expedições dentro da selva e considerar que "*a arte de produzir chamas 'provavelmente, a mais notável [descoberta] já feita pelo homem"*", ele não atribuiu ao fogo a devida relevância no processo de evolução biológica, supondo que os nossos ancestrais que dominaram o fogo pela primeira vez já eram humanos. Claude Lévi-Strauss e seu colega Edmund Leach, notavelmente reconheceram a importância social e simbólica do fogo na transição do ser biológico para o ser social, mas Wrangham questiona se o fogo, para além da importância simbólica e socializadora, não teria tido um papel crucial para a evolução da espécie e para o surgimento do próprio *Homo sapiens sapiens*. Sem o fogo, as noites seriam mais frias, escuras e perigosas; todo nossa alimentação seria crua; e "*a nossa espécie seria obrigada a viver como outros animais*" (WRANGHAM, 2010, p. 13). Mas, a materialidade vegetal quente e seca que dão origem ao fogo nos fornece luz e calor, proteção contra animais perigosos, água mais segura e alimento cozido. Ainda segundo Wrangham, o gastrônomo francês Jean-Anthelme Brillat-Savarin tinha um pensamento evolucionista e, ainda em 1825, afirmou que "*foi pelo fogo que o homem domou a própria natureza*" (WRANGHAM, 2010, p. 15), bem como que o cozimento contribuiu para o consumo de vegetais e carnes que se tornaram mais macias —

lembrando que o *Homo erectus* tinha dentes e maxilares pequenos e pouco adaptados para comer a carne dura dos animais caçados. A prática do cozimento tornou o alimento mais seguro, criou sabores novos e contribuiu para a conservação, mas acima de tudo elevou a quantidade de energia extraídas dos alimentos e "*a energia extra deu vantagens biológicas aos primeiros cozinheiros. [...] Houve mudanças na anatomia, na fisiologia, na ecologia, na história de vida, na psicologia e na sociedade*" (WRANGHAM, 2010, p. 17). Assim, Wrangham sugere, no lugar da consolidada hipótese do "homem caçador", a hipótese do cozimento. Este breve histórico evolutivo nos revela o emaranhado de fios criado entre as transformações biológicas dos humanos (ou do corpo humano); o fogo como elemento da natureza e sua domesticação como elemento cultural; o alimento extraído da natureza; a necessidade fisiológica nutricional de se alimentar; e a forma de consumo como característica cultural, mesmo que primitivista.

O domínio do fogo e das técnicas de cocção de alimentos se constituiu como um marco histórico-evolutivo de grande relevância, contribuindo para a passagem da condição humana estritamente ligada ao seu estado biológico para a condição de ser social. Em outras palavras, o domínio do fogo e o, subsequente, surgimento da cocção de alimentos e da cozinha — enquanto primeiro laboratório humano — favorece o surgimento e a reinvenção das formas de interações sociais entre os indivíduos. Aqui, o ser humano, buscando superar sua inferioridade fisiológica, extrapola os limites físico de seu corpo individualizado e se instrumentaliza com a formação de coletivos (enquanto seres sociais) e com o domínio do fogo (enquanto domesticação de um elemento da natureza). Neste processo histórico, tanto a formação de coletivos quanto o domínio do fogo se retroalimentam, fortalecendo a espécie humana diante dos outros animais e diversificando as formas sociais de alimentação e de interação, simultaneamente. Portanto, a passagem do cru ao cozido, do biológico ao social implicou na passagem da condição individual (com seus interesses materiais) para a coletiva (com suas formas de sociabilidade), concedendo ao fogo uma relevância fisiológica, material e simbólica na história evolutiva da humanidade, perpetuada até os dias atuais quando grupos de indivíduos se reúnem em volta de uma fogueira.

Aqui, é inevitável pensar no papel exercido pelo fogo nas Festas da Ouriçada, pois existem visíveis diferenças entre as formas de preparação dos ouriços-do-mar destas duas festividades. Na Festa da Ouriçada de Suape, o ouriço-do-mar é consumido assado e sua torra se dá, como no passado, em fogueiras. É interessante lembrar que estas fogueiras são feitas sobre a areia da praia que é forrada com uma camada de palhas secas de coqueiro encontradas na própria Ilha de Cocaia,

os ouriços-do-mar são colocados sobre esta “cama de palha” (como é chamada localmente), são cobertos com uma segunda camada de palhas secas, e, posteriormente, a fogueira é acesa. Os ouriços-do-mar são retirados um a um, com o auxílio de pedaços de madeira e são considerados prontos quando “perdem seus espinhos”, ou seja, quando seus espinhos são consumidos pelo fogo.

É interessante lembrar que, na Festa da Ouriçada, grupos de amigos e familiares de Suape costumavam fazer suas próprias fogueiras, produzindo uma convivialidade similar àquela observada nas fogueiras das celebrações do nascimento de São João Batista no Brasil. Segundo Chianca (2007; 2011), as festas de São João surgiram na Europa ocidental e foram originadas no sincretismo religioso. Depois da Igreja Católica perceber que não conseguia eliminar as resistentes fogueiras dos cultos pagãos de solstício de verão na Europa ocidental pré-cristã, anterior ao domínio romano, passou a autorizar os persistentes rituais em torno do fogo, a partir do Concílio de Trento (1545-1563), transformando os simbolismos carnais do fogo, as ideias de perdição e de destruição das obras do Criador em “fogo eclesiástico”, considerando que “*o fogo que arde também purifica*” (CHIANCA, 2011, p. 142). Referindo-se às festas juninas, Chianca (2007) analisa o papel do fogo.

> O fogo que aquece, civiliza e anima o homem é, para a Igreja, o fogo da perdição que enquanto se espalha destrói tudo que o Criador construiu. Em contrapartida, dominado e produzido pelo homem segundo suas conveniências, o fogo nos aproxima da condição divina. Na Idade Média, a simbólica ambivalente do fogo se transferiu da fecundação à purificação pelas cinzas, tornando possível o retorno à ordem divina. O fogo será associado à água, que simbolicamente também possui virtudes purificadoras (Bratu 1992:94-5). Esses dois veículos ideais (a água e o fogo) e suas práticas rituais atravessaram os oceanos: no Brasil, a Igreja também tentou, mas não conseguiu afastar o simbolismo pagão vinculado à fecundidade, no simbolismo pivotable (porque ambivalente) da água e do fogo. (CHIANCA, 2007, p. 60).

É interessante observar a presença de muitos dos elementos supracitados na Festa da Ouriçada de Suape. Trata-se de uma comensalidade festiva e profana, originalmente vinculada à religiosidade na celebração de Santa Luzia, que no Hemisfério Norte é celebrada aproximadamente no solstício de inverno e no Hemisfério Sul, no solstício de verão. A festa parece demarcar ciclos e temporalidades naturais que, segundo Van Gennep (1999 *apud* Chianca, 2007), podem convergir com cerimonias de santos. Esta festividade também envolve, material e simbolicamente, o fogo, a purificação das cinzas das fogueiras, a água do mar e a fecundidade das gônadas dos ouriços-do-mar.

> [...] a força destruidora atribuída ao fogo é também ambígua: mesmo domesticado, ele conserva seu caráter perigoso: tanto destrói como renova. Isso acontece, segundo Perlis (1993, p. 279), 'porque queimar é destruir, mas é, também, fertilizar; queimar é desfigurar, mas é também purificar'. O poder destruidor do fogo '[...] é mais do que uma mudança, é uma renovação', como lembra Bachelard (1999, p. 25). (DANTAS, 2011, p. 265).

Assim, o ouriço-do-mar consumido na Festa da Ouriçada em Suape passa por destruições, por purificações e, sobretudo, por desfigurações pois seu preparo inclui a queima pelo fogo, mas também a retirada das gônadas assadas de sua carapaça e o acréscimo de alguns ingredientes na elaboração de seu prato. A Festa da Ouriçada de Suape celebra o ouriço-do-mar assado e misturando com temperos, vegetais e farinha de mandioca, tendo seu gosto original totalmente alterado e expurgando todos os vestígios de animalidade do ouriço-do-mar.

Portanto, ao se ater ao modo de preparo e consumo dos ouriços-do-mar nas duas festividades, percebe-se que a Ouriçada de Suape celebra a rusticidade, uma vez que ela faz uso de elementos locais (como a fogueira de palha de coqueiro em que os ouriços-do-mar são assados), populares (como as construções improvisadas das tendas feitas de madeira local e lonas plásticas), artesanais e tradicionais (como os instrumentos de madeira de "quebra de ouriços"). Esta Festa da Ouriçada também apresenta traços de informalidade e improvisação na sua comensalidade quando ela se realiza, mais fortemente, na areia da praia, diferentemente da festividade de *Carry-le-Rouet*, onde o espaço biofísico da comensalidade é centralizado nas mesas de madeira num de seus espaços urbanizados ou nos restaurantes, enquanto sua beira mar e seus diques rochosos são espaços fisicamente limitados, cabendo a uma minoria. A Festa da Ouriçada de Suape ocorre numa ilha inabitada (com sua paisagem ainda preservada em seu estado natural original) e ainda utiliza alguns instrumentos artesanais e tradicionais, como a própria fogueira supracitada. Mas, nas últimas edições da festa acompanhada por esta pesquisa, os ouriços-do-mar foram comercializados (ao invés de compartilhado solidariamente), sendo coletados e assados com uma semana de antecedência. Suas gônadas assadas foram congeladas até a véspera da festividade, o que também reflete na separação da experiência entre a coleta de ouriços-do-mar no recife e sua comensalidade na Ilha de Cocaia.

Por outro lado, mesmo que alguns comensais da Festa da Ouriçada de Suape também sejam os responsáveis pela coleta de ouriços-do-mar, por sua queima ou pelo preparo da farofa, observa-se que a maioria dos comensais na Ilha de Cocaia não tem o ouriço-do-mar ou outros frutos do mar como itens centrais de sua comensalidade festiva. Muitos destes comensais levam seus

próprios pratos e petisco ou os consomem nos bares ou dos vendedores ambulantes, consumidos alimentos como: "galetos"[164], espetinhos de carne, churrascos improvisados, ovos de codorna, amendoins, queijos de coalho assados, feijoadas, frutas tropicais. Estes comensais consomem bebidas como refrigerantes e bebidas alcóolicas diversas. Portanto, o consumo de ouriços-do-mar de Suape se aproxima mais ao campo simbólico e a memória afetiva do que a um interesse material dos indivíduos em consumir este animal marinho, o que não deslegitima a "celebração do ouriço-do-mar", pois ela é realizada pelo interesse na convivialidade e no consumo da paisagem litorânea natural. Esta característica se difere da *Oursinade* de *Carry*. Apesar de ter outros produtos alimentícios à venda no local, a festividade de *Carry* guarda o ouriço-do-mar e os frutos do mar como os principais elementos de desejo (conteúdos na perspectiva simmeliana) de seus comensais.

Assim, o paradoxo entre o cru e o cozido/assado — e entre o biológico e o social — está posto pela pesquisa comparativa entre as duas festas, porque apesar da *Oursinade* de *Carry-le-Rouet* acontecer num ambiente mais urbanizado, ela celebra a natureza do ouriço-do-mar no seu estado mais puro, celebrando o gosto iodado deste animal com o mínimo de interferência humana — com exceção do transporte e do resfriamento para a conservação, o que, inclusive, permite consumir ouriços-do-mar vindos de regiões distantes. Não obstante a refinada gastronomia francesa continuar criando pratos com esta iguaria marinha, na *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet,* celebra-se e degusta-se o ouriço-do-mar majoritariamente fresco e cru. A forma mais tradicional de se degustar o ouriço-do-mar é, simplesmente, abri-lo ainda fresco e consumi-lo cru, com gotas de limão siciliano e sobre pedaços de pão, preferivelmente, acompanhado de um bom vinho branco ou *rosé* da região. Os degustadores mais puristas, inclusive, dispensam o limão siciliano que alteraria o sabor original e puro do ouriço-do-mar, defendendo o mínimo de interferência no seu gosto natural.

Assim, o principal elemento de desejo da *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* é o consumo do ouriço-do-mar, mais especificamente de sua parte comestível que corresponde a suas cinco gônadas (órgãos reprodutores), dispostas em forma de estrela, que variam entre as cores amarela, laranja ou vermelha e por isso são conhecidas como coral (*corail*, em francês). A coloração das gônadas — mais acentuadamente claras e amarelas nos machos e de cor intensa e vermelha nas fêmeas — também vai variar de acordo com a pigmentação das fontes alimentares

[164] Galeto é uma galinha (poulet, em francês) assada no espeto.

ingeridas pelos seus espécimes, estabelecendo uma relação direta entre a fonte alimentar dos ouriços-do-mar, o seu habitat natural e o desejo de consumir este animal pelos seres humanos, já que a visão desempenha um papel importante no desejo do comensal. As gônadas também devem apresentar um aspecto granulado (semelhante à língua humana), o que indica que ainda estão frescas e adequadas para o consumo humano. De uma maneira geral, os ouriços-do-mar devem ser consumidos frescos e por isso, depois de abertos, devem ser consumidos o mais rápido possível. Estas gônadas têm um sabor exótico e singular. Inclusive, na França costuma-se considerar que é normal não apreciar o gosto das gônadas de ouriços-do-mar na primeira degustação, sendo preciso treinar o paladar para apreciar as sutilezas de seu sabor. De grande valor gastronômico, o *chef* da alta gastronomia Pierre Gagnaire declara que

> o sabor do ouriço-do-mar não se apresenta ao recém-chegado, ele é domesticado. É incrivelmente complexo, ao mesmo tempo amargo e doce, radicalmente marinho e levemente defumado, com sabores de avelã, mel e até sangue! A textura é cremosa e fugaz. É uma sensação extrema, quase sexual.[165] (OGER, 2013).

O sabor radicalmente marinho é muito apreciado entre os amantes dos ambientes marinhos e costeiros, e, sobretudo, entre os que têm fortes relações e memórias afetivas com o mar, pois comer estas gônadas é como borrifar a brisa marinha na boca e sentir o mar em seu estado puro (Iken, 2019). Segundo Girard (2004)[166], o gosto das gônadas de ouriços-do-mar é contraditório, ora assemelhando-se a um caviar salgado e defumado, ora adocicado, ora apimentado, ora com gosto de sangue. Girard (2004) prossegue afirmando que, diferentemente das ostras que demandam mais imediatamente um gole de vinho, o sabor adocicado e iodado do ouriço-do-mar tem uma intensidade alcóolica e faz o comensal esquecer a sede, enquanto a boca é lavada com o sangue do mar. Sua textura também pode confundir o comensal desavisado porque, ainda segundo o autor,

> [...] não é certo, com o ouriço-do-mar em nossas bocas, que somos capazes de dizer onde estamos com ele e o que exatamente estamos fazendo. Deixamos derreter como mel ou ainda estamos tentando testar sua elasticidade? Mastigar é a palavra certa? Ainda estamos plenamente conscientes da ação de nossas mandíbulas depois que a pequena explosão de iodo iluminou violentamente, como uma fogueira de Bengala, todas as partes de nosso paladar? Na verdade,

[165] Pierre Gagnaire s'enflamme à son propos : « *La saveur de l'oursin ne s'offre pas au premier venu, elle s'apprivoise. Elle est d'une complexité inouïe, à la fois amère et sucrée, radicalement marine et légèrement fumée, avec des goûts de noisette, de miel et même de sang ! La texture est crémeuse et fugace. C'est une sensation extrême, presque sexuelle.* » (OGER, 2013).

[166] « […] *tantôt caviar de sel légèrement fumé, tantôt épice sucrée, tantôt piment confit dans sa craie ; cette gourmandise braisée, violente et douce comme un alcool où certains croient déceler un goût de safran et de curcuma, un goût d'algue sanguine*." (GIRARD, 2004, p.150).

> ninguém pode descrever, exceto aumentando ou reduzindo exageradamente a linha, o movimento helicoidal em que nossa língua se empenha em lutar com essa pequena língua peciolada, escapou em pacotes pegajosos dessa outra boca da qual a aspiramos e sugamos. Diante dessa estranheza, o comedor de ouriço-do-mar muitas vezes fica louco, como o Gobeur de Picasso no museu de Antibes devorando sua própria cabeça na forma de um ouriço-do-mar dividido.[167] (GIRARD, 2004, p. 150).

Ainda segundo o autor, « *no Mediterrâneo, seu brilho em nossas gargantas é tão intenso que eclipsa todos os outros sabores*" [168] (GIRARD, 2004, p. 151), e todos os acompanhamentos como o pão, a manteiga, o limão, o vinagre, a pimenta podem ser considerados como supérfluos. Assim, tanto os comensais quanto os autores dedicados a explorar o sabor dos ouriços-do-mar concluem que o sabor de suas gônadas é indescritível e incomparável a outros sabores já definidos por nossos vocabulários linguísticos. Girard (2004, p. 151) considera que não existe "*um sabor que é suficiente em si mesmo, um sabor genérico, como o de limão, maçã azeda, ginjas ou vinho verde, um sabor que poderia ser subtraído de que ainda há sabores, mas o sabor, o perfume soberano, o clímax, a estrela solar em seu apogeu, o 'ápice do particular' do sabor do Mediterrâneo*" [169]. Cabe, portanto, a construção de novos vocabulários (mais sensoriais e relacionais) que consiga descrever o gosto deste espinhoso e desejável animal marinho.

Portanto, nas regiões costeiras da França, o ouriço-do-mar é especialmente apreciado ao natural e cru — o mais fresco possível, quase vivo, similar ao consumo das ostras, e ainda dentro de sua carapaça espinhosa. Comê-lo cru e quase vivo é saboreá-lo em sua autêntica plenitude, em sua natureza selvagem, deixando falar a natureza através de seu sabor. Enquanto na região costeira de Suape, seu sabor é violentamente modificado, pois ele é assado numa fogueira rusticamente preparada com palhas de coqueiro no chão de areia de uma ilha inabitada. Este processo torna suas

---

[167] « *Mais il n'est pas sûr, l'oursin une fois dans la bouche, que nous soyons capables de dire où nous en sommes avec lui et ce que nous faisons exactement. Le laissons-nous fondre comme un miel ou cherchons-nous encore à éprouver son élasticité ? Est-ce que mâcher est le mot qui convient ? Sommes-nous encore tout à fait conscients de l'action de nos mandibules après que la petite explosion d'iode eut violemment illuminé, comme un feu de Bengale, la moindre parcelle de notre palais ? A la vérité nul ne peut décrire, sauf à grossir ou à diminuer exagérément le trait, le mouvement hélicoïdal auquel se livre notre langue aux prises avec cette petite langue pétiolée, échappée en paquets gluants de cette autre bouche d'où nous l'avons aspirée et sucée. Devant cette étrangeté le mangeur d'oursins est souvent pris de folie, comme le Gobeur de Picasso au musée d'Antibes dévorant sa propre tête en forme d'oursin fendu*. » (GIRARD, 2004, p. 150).

[168] « *En Méditerranée, son éclat dans nos gosiers est si soutenu qu'il éclipse tous les autres goûts*. » (GIRARD, 2004, p. 151).

[169] « *C'est qu'il n'a pas seulement un goût qui se suffit à lui-même, un goût générique, comme celui du citron, de la pomme aigrelette, des griottes ou du vin vert, un goût qu'on pourrait retrancher du reste des saveurs, mais le goût, le parfum souverain, le point d'orgue, l'astre solaire à son zénith, la "cime du particulier" du goût de la Méditerranée.* » (GIRARD, 2004, p. 151).

gônadas mais consistentes e desidratadas, acentuando seu sabor defumado, além do acréscimo de vários ingredientes tais como cebola, tomate, pimentão, coentro e cebolinho, vinagre, azeite e farinha de mandioca, que eclipsam o sabor natural do ouriço-do-mar. Diante de tantos ingredientes com sabores tão marcantes, o sabor do ouriço-do-mar na festividade de Suape fica bem sutil, quase imperceptível e o prato da ouriçada (ou farofa de ouriço-do-mar) é marcada pela consistência da farinha de mandioca, ingrediente característico da cultura culinária indígena.

Do caviar do mar à canabis dos oceanos! Superado o possível estranhamento da primeira degustação, os comensais de ouriços-do-mar costumam apresentar uma euforia que pode ser causada por um ingrediente da composição química de suas gônadas. Segundo Oger (2013), descobriu-se recentemente que suas gônadas contêm um neurotransmissor canabinóide, chamado anandamida ou N-araquidonoiletanolamida (AEA), que desempenha um importante papel no sistema reprodutor e na fertilidade dos ouriços-do-mar. Ele está presente em pequenas doses no cacau[170], por exemplo, e, assim como o tetrahydrocannabinol (THC) da canabis, "*o anandamida estimulam os mesmos receptores do sistema endocanabinóide presentes no cérebro e participam da mesma forma do "circuito de recompensa" que controla a dor e o prazer*" (MESTRE WEED, 2016). Alguns estudos vêm manipulando as moléculas e hibridizando o anandamida das gônadas dos ouriços-do-mar com o ingrediente psicoativo da canabis, o THC, para compreender melhor o sistema do endocanabinoide, responsável pelo controle do prazer e da dor. Vale ressaltar que uma das espécies que fazem parte destes estudos é *Paracentrotus lividus* (Mah, 2008) mesma espécie consumida na *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet*. Segundo os estudos preliminares (Rowe, 2007), o anandamida tem um efeito mais instantâneo, mas é destruído mais rapidamente pelo corpo humano em comparação com o THC, e a fusão destes dois elementos pode resultar numa droga farmacológica com um efeito mais instantâneo e mais durador no alívio da dor nos seres humanos.

Apesar do desejo sensorial ou mesmo de seus efeitos químicos, o ouriço-do-mar é um animal pouco conhecido, ou até pouco compreendido, pelos seus comensais. Em termos nutricionais, ele é considerado como um alimento saudável, com poucos lipídios insaturados e rico em proteínas, ômega 3, minerais como o cálcio e fósforo e vitaminas A e D. Sua riqueza nutricional

[170] « *Et puis récemment, on s'est aperçu que ses gonades contenaient également un neurotransmetteur cannabinoïde, le N-arachidonoylethanolamide. Le cacao en contient lui aussi à faible dose. Comme le THC du cannabis, il est euphorisant* » (OGER, 2013).

pode explicar sua introdução na dieta de muitas populações tradicionais e de pescadores artesanais, mas quando a pesquisa de campo questionou sobre o aspecto nutricional dos ouriços-do-mar, os entrevistados da *Fête de l'Oursinade* destacaram as altas doses de iodo das gônadas, enfatizando que faz bem para a saúde; enquanto em Suape, os entrevistados destacaram que o ouriço-do-mar é afrodisíaco como a ostra. Contudo, a busca pelo valor nutricional dos ouriços-do-mar e de outros frutos do mar não parece ser o fator mais marcante destas festividades, e sim tudo o que está em torno dela, como a busca pela convivialidade entre os comensais, a busca pelo contato com as paisagens litorânea, a busca pelo prazer do sabor de maresia e a busca por suas memórias afetivas.

Mas, todas estas alianças performativas — nos termos de Latour (1994) — que emergem do ouriço-do-mar e de sua comensalidade convergem para um "tempo especializado" criado pelas Festas da Ouriçada, as quais seguem a receita da comensalidade humana e são definidas como degustações programadas de ouriços-do-mar, revelando um conjunto complexo de elementos sociais, culturais e ambientais sobre os seus respectivos grupos humanos. E assim, a comensalidade das Festas da Ouriçada em estudo nos remete a outras premissas vinculadas à alimentação humana, tal como a capacidade de projeção sobre *o que*, *como* e *com quem se come*, ou seja, a projeção sobre as formas sociais de suas refeições. Quanto a esta capacidade de projeção dos costumes alimentares, Simmel faz uma distinção clara, mais uma vez, entre a materialidade da necessidade de comer do indivíduo — que faz parte do seu primitivismo fisiológico — e a forma de consumação dos alimentos — que faz parte do mundo da sociabilidade. Assim, o ser humano — que antes se alimentava segundo uma certa anarquia temporal, comendo de acordo com o instinto primitivo da fome, sem planejamento, nem organização — passou a projetar a temporalidade e a regularidade da refeição coletiva, demarcando o tempo e a constância da refeição a fim de viabilizar o encontro com o outro e o convívio social. A refeição demarcada pelo tempo e pela constância facilita o encontro entre os comensais.

> Entra em cena, em primeiro lugar, a regularidade das refeições. Nós sabemos, de povos muito antigos, que comiam não a horas determinadas, mas anarquicamente: comia-se quando se tinha fome. A comensalidade conduz igualmente à regularidade na hora de comer, pois um círculo de pessoas apenas poderia se encontrar em horas predeterminadas. (SIMMEL, 2004, p. 161).

Projetar a comensalidade implica em projetar o modo como se come e, a partir disto, surge uma série de instrumentais que facilitam e estilizam o modo de comer, variando de acordo com a época, a região e a cultura praticada pelos comensais. Nesta perspectiva, as formas sociais da

refeição foram se moldando às necessidades individuais e coletivas de acordo com o contexto cultural de cada grupo de comensais. Segundo Moreira (2019), para evitar a violência inerente ao ato fisiológico de se alimentar, por exemplo, a comensalidade estabelece um certo grau de reciprocidade dos relacionamentos humanos em torno do alimento partilhado. Sobre isto, Lévi-Strauss identifica a existência de uma

> Necessidade extrema de segurança, que faz não nos empenharmos nunca excessivamente com relação ao outro, e que estejamos prontos a dar tudo para ganhar a certeza de não perder tudo, e de receber, quando for a vez.". Então, a capacidade de repartir, "de esperar sua vez", é função de um sentimento progressivo de reciprocidade que, por si mesmo, resulta de uma experiência vívida do fato coletivo e de um mecanismo mais profundo de identificação com o outro. (LÉVI-STRAUSS, 2004).

Assim, estas capacidades de repartir e de "esperar sua vez" observadas nos rituais de comensalidade seriam o resultado de um sentimento de reciprocidade, de uma identificação com o outro e de um senso de coletividade inerente ao ser social humano, mas também seria o resultado de uma forte necessidade de autodefesa individual, também identificada nos animais não-humanos. Na busca pela segurança ou para evitar a violência inerente ao ato de se alimentar, a humanidade criou formas de delimitações sobre as porções que cabem a cada um individualmente. Dentre os instrumentais criados para este propósito, tem-se a gamela coletiva e o prato individual. Simmel (2004) fala da passagem da gamela coletiva para o prato individual como mais um passo do ser social, pois implica numa elevação estética. Segundo o autor, o prato exerce uma relação paradoxal com o seu caráter individualista, já que, por um lado, ele estabelece, simbólica e fisicamente, a porção de comida necessária para a satisfação da carência de cada um individualmente; e, por outro, supera o individualismo simbólico por estabelecer formalmente a partilha do alimento, sem permitir que um avance sobre a parte que cabe ao outro. Vale ressaltar que, apesar do autor colocar a passagem da gamela coletiva para o prato individual como mais um "passo evolutivo" do ser biológico para o ser social, muitas culturas mantiveram o uso das gamelas coletivas como tradições ou as utilizam nas refeições cotidianas, como pode ser observado em alguns países do continente africano. Aqui, é interessante destacar que o preparo do prato da ouriçada de Suape costumava ser feito pela antiga guardiã numa "gamela" ou numa bacia plástica, sob o olhar de todos os comensais, ou seja, o preparo público e transparente, sendo posteriormente repartido em pratos individuais.

Segundo Moreira (2019), a violência também está presente nos próprios instrumentais adotados nas refeições, como garfos e facas, que podem se transformar, facilmente, em armas.

Para a construção de um ambiente seguro nas refeições comunais, a comensalidade agrega, a seus instrumentais, alguns rituais protocolares quanto ao comportamento dos comensais, ditando como eles devem usar os talheres e como devem proceder à mesa. Tais protocolos foram convertidos em boas maneiras à mesa, bem como em meios de distinção social, ou seja, a necessidade de segurança individual se agrega à necessidade social que os coletivos têm de se distinguir entre si, dando, finalmente, formas sociais diferenciadas de comensalidades. Segundo Simmel, os instrumentais que compõem a mesa promovem uma maior liberdade no gestual e na manipulação da comida consumida, ao mesmo tempo que distancia o comensal do primitivismo fisiológico inerente as suas necessidades materiais. A forma como se manipula tais instrumentos também é um indicativo sobre a distância tomada pelo indivíduo de sua natureza primitiva ao se alimentar. Assim, ao se instrumentalizar durante a refeição, o indivíduo entra no jogo da sociabilidade e torna-se mais sociável diante de um grupo de comensais também munidos de talheres.

> O fato, em si, de comer com um instrumento já fornece uma base para o estilo estético. Ao contrário de comer com faca e garfo, comer com a mão tem alguma coisa decididamente individualista, colocando o indivíduo em um contato mais direto com o alimento, expressando desta forma uma avidez sem reservas. (SIMMEL, 2004, p. 162).

Porém, vale lembrar que existem culturas em que o normativo e usual é comer com as mãos, e nem por isso sua forma social da refeição está isenta de regras suprapessoais. Por exemplo, na cultura indiana, entre outras normas e interdições, deve-se comer com as mãos ao invés de se utilizar talheres, ou melhor, deve-se comer mais especificamente com a mão direita, que é considerada pelos comensais indianos como a mão pura. Seguindo a lógica da socialização simmeliana que toma distância do alimento, os comensais de Suape primam pelo uso de utensílios — modernos e ambientalmente impactantes —, mas o preparo tradicional inclui a mistura das gônadas dos ouriços-do-mar, com a farinha e com os outros ingredientes e costuma ser feito com as mãos. Do outro lado do Oceano Atlântico, em *Carry-le-Rouet*, os comensais experimentam o contato direto com o alimento durante seu consumo, pegando a espinhosa carapaça dos ouriços-do-mar, sentindo sua inescapável animalidade com suas próprias mãos.

Do mar ao prato, a degustação de ouriços-do-mar praticada nas Festas da Ouriçadas requer o uso de determinados instrumentais, sendo uns bem tradicionais da cultura pesqueira, outros mais ligados à lógica moderna. Para a coleta, por exemplo, têm-se instrumentos tradicionais de pesca nas duas festividades: os bicheiros em Suape e, no caso da *Oursinade* francesa, utiliza-se a

"*grappe*" (em francês) ou simplesmente uma faca de pesca. Para o preparo do prato da ouriçada de Suape (ou da farofa de ouriços-do-mar), utilizam-se fogueiras de palhas secas de coqueiro para a torra dos ouriços-do-mar que, posteriormente, são "quebrados" com um martelinho e tábua feitos de madeira— o que mantém o traço tradicional do preparo —, e, finalmente, suas gônadas são retiradas dos ouriços-do-mar com uma colher e separadas num recipiente à parte (figura 49).

Figura 49: Quebra de ouriços-do-mar com instrumentos tradicionais na Ilha de Cocaia durante a Festa da Ouriçada (PE, Brasil).

Fonte: Foto de Juana Santos, 13 de dezembro de 2012.

Já no caso da festividade mediterrânea, o processo é mais simples porque os ouriços-do-mar não passam pelo processo de cocção e são consumidos crus. Eles costumam ser abertos com instrumentos como tesoura ou abridor de ouriço-do-mar semelhante a um alicate cortante, chamado pelos pescadores do mediterrâneo de "*goulindion*" (em francês), mas também pode ser aberto com uma máquina de corte de mesa. Durante a *Oursinade*, a grande maioria dos ouriços-do-mar é vendida aberta pelos restaurantes ou pelos vendedores das tendas de frutos do mar na orla de *Carry*, mas não existem segredos quanto ao método de abertura desta especiaria, pois os próprios comensais podem abri-los, facilmente, com o auxílio de tesouras, com mais de um corte no sentido longitudinal a partir da boca do animal, cortando lateralmente sua carapaça (figura 50). Nas tendas e restaurantes, independente do instrumento utilizado, o trabalho de abertura dos ouriços-do-mar é feito de forma frenética, a partir das seguintes etapas: pegar o ouriço-do-mar; virá-lo com sua boca para cima; cortá-lo com o instrumento de preferência; retirar o excesso de

água marinha, os resíduos do sistema digestivo (de cor marrom ou verde escuro) e as vísceras em geral do animal com o dedo ou com o auxílio de uma pinça; arrumá-los nos pratos em exposição, e em seguida recomeçar o mesmo procedimento. Como é possível comprar ouriços-do-mar e ostras ainda fechados por um preço mais baixo, os amantes da *Oursinade à l'ancienne,* os abrem com o auxílio de tesouras num ritmo mais tranquilo à beira do mar ou nos diques rochosos de *Carry.*

Figura 50: Funcionária de um restaurante cortando ouriços-do-mar com uma tesoura durante a *Fête de l'Oursinade* em *Carry-le-Rouet* (Bouches-du-Rhône, França).
Fonte: Foto de Noel Lapa em 01 de fevereiro de 2015.

As duas Festas da Ouriçada também fazem uso de recipientes plásticos, de isopor e de descartáveis, como pratos e talheres, que podem ser considerados como materiais mais populares. Isto também nos remete à instrumentais característicos da modernidade, com o excessivo uso de plásticos e com a efemeridade dos descartáveis na comensalidade contemporânea. Tais materiais não são considerados sustentáveis e causam grandes danos ao meio ambiente, sobretudo, e ironicamente, nos ecossistemas marinhos. Pode-se, também, analisar os instrumentais das Ouriçadas na perspectiva histórica e, neste caso, a Ouriçada de Suape passou por mudanças em que costumava fazer uso de instrumentais de pesca mais artesanais, quando os ouriços-do-mar eram armazenados em cestas de vime ao invés das galeias de plástico como acontece atualmente.

As diferentes formas da refeição, com seus instrumentais e gestuais, estão também relacionados com valor social e pode tanto segregar como reunir seus comensais. Assim, se por um lado, a refeição pode ser excludente — o que fica evidente na tendência de a comensalidade

ocorrer entre membros de uma mesma classe social —, por outro lado, e paradoxalmente, a própria comensalidade possui uma grande força socializadora, que pode servir para fortalecer as relações sociais entre classes distintas. Segundo Simmel, quanto mais distanciado da necessidade materialista da fome, mais refinado e elitista será o aglomerado de comensais. Aqui, percebe-se uma hierarquização das formas sociais da refeição, na qual aquelas que apresentam mais elementos do materialismo — ou seja, o interesse mais focado no ato fisiológico de comer — são identificadas como refeições de classes mais baixas, enquanto aquelas que apresentam mais elementos ritualísticos, protocolares e estéticos sobre o comportamento humano são identificadas como refeições das classes sociais mais altas, pois aqui o maior interesse em jogo é a socialização entre os comensais. Esta hierarquização das formas sociais da refeição seria acompanhada da estratificação social construída ao longo da história humana, em que os grupos são subdivididos em classes sociais. Simmel acentua a dicotomia entre a cultura e a natureza e tende a considerar o fenômeno da sociabilidade, inclusive o da comensalidade, numa perspectiva dualista e hierarquizada, na qual tudo que se refere à materialidade fisiológica do ser humano estaria na base inferior; enquanto as formas de socialização — com seus protocolos, instrumentais e estilos estéticos — estariam no topo hierárquico do ser humano enquanto ser social. Este topo libertaria o ser humano de suas amarras biológicas e de sua avidez instintiva, mas também o distanciaria da natureza. Neste sentido, as Festas da Ouriçada parecem promover a sociabilidade entre membros de uma mesma classe social, o que é mais acentuado na Ouriçada de Suape, pois é, visivelmente, uma festa produzida pela comunidade local para si mesma, ocorrendo numa ilha isolada.

Segundo Simmel, é o interesse em entrar em relação com o outro que impulsiona a passagem da condição biológica do ser humano à condição social, ou seja, a comensalidade deve ter sua centralidade no fenômeno da sociabilidade para que ela seja capaz de elevar a condição humana e, aqui, as refeições devem produzir (e serem produzidas) por valores estéticos. Do contrário, tem-se uma refeição desinteressada em seu potencial socializador e mais "crua" e próxima do ato físico de comer. Assim, Simmel considera que

> [...] apenas a socialização pode canalizar aquela finalidade [de comer] a uma ordem estética mais elevada. Os atrativos dessa ordem não funcionam quando a situação de estar junto como tal não tem nenhum sentido próprio, quando, em certo sentido, falta a alma, e as baixelas e louças não podem esconder a situação de constrangimento, nem mesmo a feiúra do ato físico de comer. (SIMMEL, 2004, p. 163).

Em outras palavras, é a socialização que garante os valores estéticos da refeição e nenhum

outro elemento — seja a criação de um ambiente apropriado ou a instrumentalização dos comensais — poderá superar o desinteresse dos indivíduos em entrar em relação com o outro e, portanto, não será capaz de estilizar artificialmente a refeição. Uma vez que a socialização se torna desinteressante, os indivíduos se reaproximam do ato físico de se alimentar, expondo seu lado mais primitivo e fisiológico. Assim, a necessidade de socialização humana trouxe à mesa a necessidade estética, dando às refeições

> formas mais estilizadas, mais estéticas e mais reguladas supraindividualmente. [E...] com tudo isso, uma regra formal é imposta acima das carências variáveis do indivíduo: a socialização da refeição a eleva ao grau de uma estilização estética, que atua de volta sobre este. (SIMMEL, 2004, p. 161).

Em outras palavras, engendra-se uma necessidade estética a partir da refeição compartilhada, que supera a necessidade material de saciar a fome de cada indivíduo isoladamente. E, deste modo, a forma social da refeição se torna autônoma, criando seus conteúdos e ganhando vida própria, atuando, de volta, nos comensais envolvidos. Neste sentido — e como já foi dito no tópico "sociabilidade" deste trabalho —, Simmel reafirma que a refeição partilhada ganha um sentido supraindividual e que, com isso, a forma social da refeição passa pelo processo de autonomização inerente ao fenômeno da sociabilidade. Aqui, a comensalidade, enquanto fenômeno de sociabilidade, ganha vida própria e conteúdos que influenciam os indivíduos presentes. Ainda segundo o autor, somente a partir deste fenômeno é que os comensais podem superar o seu individualismo natural e se tornarem livres.

E, por isso, existe uma grande preocupação com a estilização na apresentação do prato da ouriçada, o que se torna paradoxal se considerarmos o pensamento de Simmel. A celebração da simplicidade alimentar se inverte quando se refere a apresentação do item alimentar celebrado. Isto porque, na Ouriçada de Suape, os ouriços-do-mar têm a sua natureza original alterada pelo fogo, perdendo todos os elementos que caracterizam sua animalidade. A aparência original do ouriço-do-mar é totalmente transformada, primeiramente, pela queima, e, posteriormente, pela retirada das gônadas de sua carcaça espinhosa e, por fim, pela sua mistura com a farinha de mandioca. A estética final da Ouriçada de Suape é de uma farofa levemente alaranjada, sem nenhuma referência direta ao ouriço-do-mar (Figura 51).

Figura 51: Apresentação do prato da ouriçada de Suape (Pernambuco, Brasil).
Fonte: Foto de Juana Santos, 2016.

Já a *Oursinade* de *Carry* guarda este elemento que vincula, mais diretamente, a comensalidade à natureza, já que seus ouriços-do-mar não passam pelo processo de transformação pelo fogo e não sofrem grandes transformações, nem na sua aparência nem no seu sabor original. Pelo contrário, em *Carry*, as características biofísicas do ouriço-do-mar são fortemente valorizadas e orgulhosamente celebradas nas *Oursinades*. Por fim, como mostra a figura 52, a apresentação dos pratos da *Oursinade* é cuidadosamente elaborada pelas tendas, visando provocar uma atratividade estética nos comensais presentes na festa.

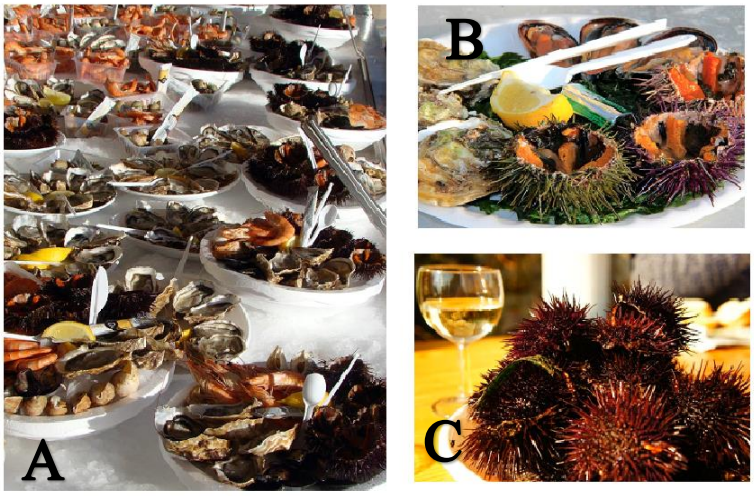

Figura 52: Diferentes formas em que os ouriços-do-mar são servidos na *Fête de l'Oursinade* em *Carry-le-Rouet* (Bouches-du-Rhône, França).

Fonte: Fotos de Franky'mages-Photographies, 2015 (A e B); e foto de Noel Lapa em 08 de fevereiro de 2015 (C).

Observa-se que a *Oursinade* de *Carry* tem uma preocupação estética maior do que a Ouriçada de Suape na apresentação dos pratos de ouriços-do-mar. No entanto, esta preocupação não esconde, mas expõe a natureza do ouriço-do-mar, juntando a estilização característica do interesse pela convivência social ao materialismo da fisiologia do animal a ser consumido. Além disto, para se consumir os ouriços-do-mar em *Carry*, não basta vê-los em sua pureza natural, é preciso tocá-los com as próprias mãos, já que as gônadas a serem consumidas ainda estão dentro de suas carcaças espinhosas. Este vínculo criado pela *Oursinade* entre a sociabilidade e a natureza é reforçado pelas declarações dos comensais entrevistados por esta pesquisa, uma vez que eles revelaram que a festividade é, sobretudo, motivada pela busca do contato com os elementos da natureza — como o sol, o céu azul, a paisagem litorânea do Mar Mediterrâneo, o gosto dos frutos do mar, entre outros — e pela exploração dos sentidos diante da natureza. Neste sentido, a *Oursinade* inverte o sentido traçado por Simmel de que o ser humano, enquanto ser social, projetaria suas refeições sob formas cada vez mais estilizadas, instrumentalizadas e protocolizadas, em busca de um distanciamento do campo biológico. A *Oursinade* inverte esta lógica e elabora refeições sob formas sociais mais imediatas e sensoriais, remetendo o comensal de seu lugar enquanto ser biológico e, mesmo assim, tem como foco central a convivialidade entre os degustadores de frutos do mar.

Assim, como já foi dito, a análise de Simmel sobre o fenômeno da sociabilidade e sobre a forma social da refeição parece ser baseada numa forte hierarquização social das formas de interação humana, tendo como fundação as formas (ou ausência de formas) sociais primitivas — que são mais interligadas à materialidade da fome e ao instintos mais naturais — e tem como topo as formas sociais mais refinadas da refeição — que são extremamente reguladas, normatizadas, estilizadas e que respondem às necessidades estéticas, distanciando-se do mundo da natureza e se aproximando do mundo da socialização humana. Mas, este pensamento nos dá abertura para certos questionamentos, tais como: os indivíduos estariam mais livres sob às formas sociais de refeição "supraindividualmente" regulamentadas (mais vinculados à sociedade) ou estariam mais livres junto a seu primitivismo fisiológico (mais vinculados à natureza)? Os coletivos que celebram os elementos do primitivismo fisiológico e da natureza, de uma maneira geral, teriam dificuldades em encenar seus fenômenos de sociabilidade? Neste questionamento, vale lembrar que muitos destes coletivos considerados primitivos possuem muitas normatizações, por vezes, extremamente complexas e detalhistas sobre as formas de interação, incluindo a partilha do alimento.

Visto assim, libertar-se do naturalismo individual não parece entrar em contradição com o interesse pela convivialidade, uma vez que as duas festividades em estudo, mesmo que sob formas tão distintas, celebram a natureza do local e a exploração dos sentidos dos comensais presentes. Nas duas Ouriçadas, é inevitável falar da relação entre sociedade e natureza, porque elas promovem o encontro de dois aparentes pólos que ali se apresentam fundido em formas sociais de refeições comunais, como formas de comensalidade de ouriços-do-mar.

As Festas da Ouriçada podem ser compreendidas como uma celebração da relação entre o biológico e o social, cada uma a sua maneira, mas também da convivência social de um determinado grupo de comensais e do fenômeno da sociabilidade. Aqui, vale lembrar que os estilos de vida, os comportamentos e as formas de convivialidade de um determinado grupo social podem ser revelados a partir do alimento e de suas práticas alimentares. Assim, o ato de se alimentar segue a evolução histórica da humanidade, tomando formas sociais específicas de acordo com cada período histórico e cada região geográfica, ou seja, a forma social da refeição acompanha os padrões do contexto sociocultural que a circunda. A alimentação pode ser entendida como um « fato social total », segundo os termos de Marcel Mauss (2003), constituindo-se como um elemento privilegiado para se estudar as sociedades humanas. E isto se dá porque "*poucas dimensões da vida humana são mais profundamente conectadas com a sobrevivência básica e, ao mesmo tempo, com elementos social e simbolicamente construídos, do que a alimentação"* (Murrieta, 2001, p. 2 *apud* Schor, et al. 2015, p.5). Segundo Gonçalves (2004, p. 45), Cascudo também diferencia o ato de comer e o ato de participar de uma refeição, pois "*a 'refeição' é entendida como uma situação social e cultural particular e fortemente ritualizada [e] pressupõe, obrigatoriamente, um modo específico de preparar, de servir e de consumir*".

O modo de preparar e de consumir ouriços-do-mar — especialmente por populações humanas que habitam as regiões litorâneas — podem ser considerados milenares e, segundo Oger (2013), datam do início do período Neolítico (5.000 A. C.). Apesar de não ser um alimento que faça parte da rotina alimentar e de não ser difundido globalmente, é possível observar o hábito de comer ouriços-do-mar em vários pontos do Planeta e sob formas diversificadas. Como já foi dito, o hábito de consumir ouriços-do-mar já foi observado nas ilhas do Oceano Pacífico, como Taiwan, Filipinas, Nova Zelândia e Austrália; no continente americano como nos Estados Unidos da América, no Caribe, no Peru e no Chile; bem como em países como Irlanda, Líbano, Malta, Croácia, Itália, Espanha, Portugal e França, incluindo a Córsega e a Reunião. No Japão, as gônadas

de ouriços-do-mar são consumidas cruas e são servidas na forma de sushis e sashimis, depois de serem delicadamente retiradas da carapaça do animal e devidamente lavadas. Segundo Oger (2013), existem populações tradicionais que tem o hábito de comer ouriços-do-mar e que foram colonizadas pelo Japão, tais como Taiwan e as Filipinas. Este hábito também foi observado entre os Maori e os Alutiiq, populações tradicionais que habitam o Alaska. As formas de consumo são tão diversificadas quanto as regiões que abrigam este hábito e, assim, os ouriços-do-mar podem ser consumidos crus (como na França), em farofas (como em Suape), em conservas, em ceviches, em sushi e sashimis, em sopas, em molhos para acompanhar pratos com peixes ou com massas, em risotos, em gratinados, em açorda, como tiborna, em *brouillade,* em *omeletes,* em *suflês,* em *bouillabaisses,* em *rouilles,* para acompanhar queijo fresco e, por fim, em sobremesas como o creme brulée com cristais de ouriços-do-mar, como foi registrado em Ericeira (Portugal). Portanto, o ouriço-do-mar tanto pode ser sacralizado como uma comida vinculada à cultura alimentar popular e tradicional, podendo ser classificada como um patrimônio cultural imaterial, como um produto culinário de luxo da alta gastronomia. Este processo chamado de "gourmetização" consiste na transmutação de um elemento ou de uma prática culinária — que pertencia a grupos sociais territorializados ou considerados populares e que lhe servia como fonte alimentar ou como materialidade para sua reprodução cultural — que passa por elaborações estéticas e por releituras identitárias para se encaixar no rol dos produtos identitários turísticos ou elitistas. Este processo "gourmetização" já ocorreu com vários elementos e práticas culinárias, tais como os "tacos" no México, que originalmente eram considerados populares; passaram pelo processo de modernização se transformando em comida rápida e de rua; e, finalmente, passaram por um processo de elaboração estética dentro da alta gastronomia (Garcia-Garza, 2013). Um outro exemplo ainda mais conectado com o caso dos ouriços-do-mar é o do caviar e, por isso, vale observar a trajetória histórica, cultural e ambiental vivida por este item de luxo.

Similarmente às gônadas dos ouriços-do-mar, o caviar se refere à reprodução de um animal marinho: o peixe da família do esturjão, mais precisamente as ovas das espécies beluga, ossetra e sevruga nativas dos mares Cáspio, Negro e de Azov. O esturjão é um peixe de água doce, mas, assim como o salmão, costuma migrar para os cursos de rio em períodos reprodutivos e, por isso, seu habitat é constituído por regiões estuarinas, próximas à foz de rios. No passado, a carne do esturjão era muito mais apreciada do que a sua ova (*ikra,* em russo), especialmente em período de abstinência da carne vermelha por interdições alimentares cristãs, mas a partir do século XIII, o

consumo de suas ovas foi autorizado pela Igreja como parte desta liturgia supracitada. Neste período, suas ovas eram comercializadas como subprodutos e consumidas por camponeses russos.

Antes do domínio dos Mongóis, o delta do Rio Volga (que se encontra com o Mar Cáspio) abrigava muitos esturjões da espécie beluga, que atualmente é considerada a produtora do caviar mais valioso do mundo. Os habitantes humanos desta região costeira eram os cazares que eram judeus e, por isso, não consumiam os esturjões por obedecerem à *kashrut*, que consiste num conjunto de normas alimentares que proíbe o consumo de alguns itens, dentre eles os peixes sem escama. Mas, os Mongóis que invadiram esta região não obedeciam a estas regras e começaram a comercializar e consumir o caviar. Esta especiaria chegou a Europa quando os comerciantes de Veneza, com suas embarcações, atravessaram o Bósforo até o Mar Negro, cruzando posteriormente, o Estreito de Kerch chegando no Mar de Azov, com o intuito de comprar mercadorias valiosas na época. Mas os mongóis aproveitaram para oferecer as ovas de esturjões curadas no sal, conhecida na Itália como *caviale* — originado do turco *havyar* que, por sua vez, vem do persa antigo *mahi-e-khâveeyâr*, que significa "peixe grávido". No século XVI, os moscovitas retomaram o poder da região e delegaram a proteção daquele preciso território aos cossacos, que enriqueceram com o comércio de esturjão e de suas ovas. Os cossacos tentaram sua independência, mas foram derrotados pelo exército moscovita. Em 1671 os cossacos fizeram uma oferenda simbólica — oferenda que também aparece na origem da *Fête de l'Oursinade* — ao czar Aleixo, como demonstração de humildade e submissão. Esta oferenda se tornou sistemática e os cossacos costumavam enviar os seus melhores caviares para a nobreza de Moscou. E, assim, o caviar, alimento que era proibido por normas alimentares cristãs, passou a ser consumido por camponeses e culminou no frenesi do atual consumo de luxo. Vale ressaltar que a França é considerada a segunda maior consumidora de caviar do mundo.

O esturjão está sendo ameaçado de extinção na margem norte do Mar Cáspio, enquanto na margem sul, onde fica o Irã, este peixe costumava ser mais preservado, pois os mulçumanos também seguem normas alimentares que interditam o consumo de peixes sem escamas. Mas, estudos recentes descobriram que os esturjões têm pequenas escamas na calda, o que pode os tornar *halal*. Para mitigar a crescente pressão sobre os esturjões, criam-se fazendas aquáticas para sua produção, mas o mercado de luxo é impiedoso e mantém sua fixação na espécie beluga selvagem do Mar Cáspio. O mercado de luxo, devidamente influenciado pela modernidade, funciona sob a lógica de quanto mais raro for o objeto de desejo, mais valioso ele se torna e, seguindo a sequência,

quanto mais valioso ele é, mais desejado pelo mercado de luxo ele se torna. Este espiral impulsionado pela lógica moderna, pelo luxo, pela riqueza e pelo desejo da exclusividade, tanto reforça um espiral de exclusão social de outros grupos humanos, considerados de classes chamadas de inferiores, quanto a extinção de espécies e seus impactos nos ecossistemas, também considerados inferiores. Qualquer semelhança com as gônadas de ouriços-do-mar é mera coincidência... ou existem fortes indícios de que este elemento da natureza — antes consumido por pescadores locais e usado como isca para pesca de peixes — está visivelmente ingressando no mundo da alta gastronomia e que, por sua vez, a alta demanda em busca pela degustação deste sabor marinho pode radicalmente ameaçar as populações de ouriços-do-mar que habitam tão placidamente (quanto os esturjões) as águas do mundo.

Isto também se assemelha a passagem do ser biológico ao ser social reforçado por Simmel, com o agravante de que esta passagem também cria abismos cada vez maiores entre os seres humanos que possuem um maior poder aquisitivo — mais preocupados com a estética do ser social — e aqueles em situação de vulnerabilidade — mais preocupados com a sobrevivência, ou seja, com as necessidades biológicas. Este abismo se acentua quando, primeiramente, se estabelece uma forte hierarquização entre os mais ricos que ocupam o topo desta pirâmide, enquanto os mais pobres vagueiam na base piramidal em busca da sobrevivência alimentar, assim como os outros animais não-humanos. Em segundo lugar, estas elites gastronômicas tomam de empréstimo (ou furtam) produtos e práticas alimentares de muitos grupos tradicionais ou populares, tornando-os inacessíveis para grande parte da população, furtando também a possibilidade da manutenção de suas práticas culturais culinárias e de sua subsistência material.

Cada uma a sua maneira, as Festas estudadas são consagradas à comensalidade de ouriços-do-mar, como é revelado pela própria origem da palavra em francês *Oursinade* (ou *Orsinada*, em occitan e *Oursinado* em provençal) que significa o hábito de comer ouriços-do-mar. Aqui, vale lembrar que nem todas as espécies de ouriço-do-mar são consideradas comestíveis, pois algumas apresentam gônadas muito pequenas ou são de gosto amargo. Na prática da *Oursinade* francesa *à l'ancienne,* predominava o hábito de pescar e comer ouriços-do-mar nos barcos ou na beira-mar em pequenos grupos de amigos e de familiares, longe do refinamento dos restaurantes e da agitação de uma festividade oficial como acontece atualmente em *Carry*. Alguns indivíduos desses grupos de comensais se encarregavam de fazer a pesca de forma artesanal (mergulhos em apneia) e tinham o contato direto com o meio ambiente marinho, o que se perde em festivais gastronômicos como

o que acontece em *Carry*. Apenas, ao longo de seu percurso histórico, a *Oursinade* passou de uma tradição de consumir, de forma compartilhada, ouriços-do-mar para designar uma festividade gastronômica dedicada a este animal marinho, especialmente difundida no litoral sul francês e originada pela comuna de *Carry-le-Rouet*. Por sua vez, *Carry* se autodeclara como a percursora da *Oursinade* enquanto festividade, reinvindicação que ganha relevância diante da atual expansão deste evento e de seus possíveis impactos ambientais na região costeira mediterrânea.

Apesar de suas origens, a *Fête de l'Oursinade* hoje é fortemente influenciada pela lógica da globalização, do capitalismo e da modernidade. Com o tempo, este hábito familiar e tradicional de comer ouriços-do-mar, que acontecia entre grupos de amigos próximos e familiares, passou por um processo histórico que o levou além dos limites intimistas. E algo semelhante está acontecendo em Suape. Embora a celebração brasileira ainda seja fortemente orientada pelas tradições locais, pela espontaneidade, pela informalidade e pelo modo de vida de sua comunidade pesqueira local, os valores da Ouriçada de Suape passam a sofrer sensíveis transformações sociais à medida em que a comercialização do seu ouriço-do-mar substitui a distribuição comunitária e solidária do passado recente. Esta espécie de "gentrificação" da comensalidade do ouriço-do-mar também vai refletir nas relações entre os humanos, os ouriços-do-mar e o meio ambiente.

Entre semelhanças e contrastes entre as duas Festas da Ouriçada, vale lembrar que a comida é um artefato poderoso que carrega as identidades culturais, bem como os interesses de cada grupo social específico. Como Avieli (2009, p. 223) observa, "*analisando os pratos e os preparativos de um piquenique* [podemos ver] *como as diferentes facetas da identidade dos participantes — a religiosa, a étnica e a regional — são expostas, definidas e negociadas*"[171], e isto é central para se entender as grandes diferenças (ou contrastes) entre as duas festividades que celebram a comensalidade de um mesmo artefato alimentar. Quando os comensais da França e do Brasil consomem o "mesmo" animal marinho, eles estão consumindo mais do que um alimento específico — eles estão consumindo suas próprias culturas, reforçando, assim, suas próprias identidades. É por isto que, embora estas duas festividades tenham o ouriço-do-mar como centralidade, este animal marinho é praticamente o único elemento semelhante entre elas, enquanto muitos outros elementos são contrastes. Segundo Santos et. al. (2021), quando os comensais

[171] "*By analyzing the dishes and eating arrangements at the picnic he shows how different facets of the participants' identity—the religious, the ethnic and the regional—are exposed, defined and negotiated*." (Avieli, 2009, p. 223).

comem o ouriço-do-mar — mesmo que o façam espontânea e inconscientemente —, eles querem dizer coisas diferentes sobre si mesmos. Como Avieli observa:

> O poder da comida é sintetizado no processo de incorporação (literalmente: 'dentro do corpo'), em que a matéria comestível culturalmente transformada atravessa as fronteiras do corpo (Fischler, 1988, p. 279), rompendo a dicotomia entre ' Fora' e 'Dentro', entre 'o Mundo' e 'o Eu'. Nenhum outro artefato cultural penetra em nosso corpo de forma tão imediata, direta e intensa. 'Um homem é o que ele come', diz o ditado, sugerindo que enquanto comemos, nos tornamos os consumidores mais perfeitos de nossa cultura, internalizando fisicamente seus princípios e valores, engolindo-os e digerindo-os dentro de nossos corpos.[172] (Avieli, 2009, p. 223.

Segundo Vidas et. al. (2014), nós somos o que comemos no campo material, simbólico e discursivo, pois o alimento fornece ao ser humano tanto energia vital quanto identidade social e cultural. "*As especificidades culinárias, percebidas como caracterizadoras e identificadoras de coletivos, se constituem como expressões subjetivas de pertencimento a um grupo social, que corresponde ao que Michael Herzfeld (1997) denominou como 'intimidade cultural'. Portanto, si o alimento está fortemente vinculado a questões de identidade, ela trata de maneira implícita de questões de alteridade*" [173] (Vidas, et. al. 2014, p. 2). Cria-se, assim, o binômio identidade-alteridade da comensalidade.

Aqui, chega-se num ponto de encontro irrefutável produzido pela comensalidade: entre a alteridade da animalidade do ouriço-do-mar e a cultura humana. Se o ser social tenta criar vários artifício e subterfúgios para se distanciar, domesticar e suprimir seu lado biológico, o ser biológico humano, reflexivamente, responde impondo necessidades fisiológicas, que forjam distintos laços com cada artefato alimentar consumido, como cada elemento da natureza que é (ou não) transformado e ingerido. Neste caso, o ouriço-do-mar, visto ao mesmo tempo como animal e como alimento, se torna um ser íntimo do ser humano quando suas gônadas ultrapassam as fronteiras do

[172] The power of food is epitomized in the process of incorporation (literally: 'into [the] body'), in which culturally transformed edible matter crosses the borders of the body (Fischler, 1988, p. 279), breaching the dichotomy between 'Outside' and 'Inside', between 'the World" and 'the Self". No other cultural artifact penetrates our body in such an immediate, direct and intense manner. 'A man is what he eats' goes the saying, suggesting that while we eat, we become the most perfect consumers of our culture, physically internalizing its principles and values, swallowing and digesting them into our bodies. (Avieli, 2009, p. 223)..

[173] « *Ainsi, si nous sommes ce que nous mangeons, sur les plans matériel, discursif et symbolique, la nourriture, en tant que telle, fournit aux humains leur identité sociale et culturelle. Les spécificités culinaires, perçues comme caractéristiques et identificatrices de collectifs, constituent alors des expressions subjectives de l'appartenance à un groupe et relèvent de ce que Michael Herzfeld (1997) désigna comme une « intimité culturelle ». Par conséquent, si la nourriture est fortement liée à des questions d'identité, il s'agit aussi implicitement de questions d'altérité*. » (Vidas, et. al. 2014, p. 2).

corpo, lembrando que segundo Fischler (1995, p. 11), a palavra íntimo vem de *intimus* do latim que é o superlativo de interior. A prática de incorporação das gônadas, ou seja, quando elas ultrapassam a fronteira do corpo humano, elas se tornam materiais extremamente íntimos e o comensal se funde com o ouriço-do-mar ao sentir na boca seu gosto marinho e iodado, ao sentir seus efeitos químicos e afetivos conjugado com o desfrute da paisagem litorânea, da brisa marinha e criando ou reforçando intimidades, simultaneamente, com outros seres humanos e com a natureza. As relações, e as intimidades entre humanos e ouriço-do-mar não deve ser expressa em discurso verbais — e não adianta olhar fixamente para a lanterna de Aristóteles porque o ouriço-do-mar nada vai falar. Falta vocabulário para o humano conseguir estabelecer uma relação doméstica com este animal de boca pré-histórica e corpo espinhoso e arisco.

Voilá! A linguagem não é verbal, é sensorial, afetiva e relacional. A relação entre os humanos e os ouriços-do-mar não devem se dar sob uma ótica antropocêntrica, mas sob uma lógica mais holística, que conjugue cultura e natureza simetricamente. A comensalidade de ouriços-do-mar lança fios e criam itinerários que conduzem os comensais. O sabor das gônadas pode nos conduzir, sensorial ou fisicamente, às águas marinhas onde os ouriços-do-mar habitam e a todo o ecossistema que o rodeia. Sua animalidade, sacrificada para se tornar um artefato alimentar, não deve ser entendida a partir de sua transformação em objeto — como defende Bataille (1973, p.20) quando explica que o humano precisa transformar, simbolicamente, o animal em objeto para que ele seja comido —, mas deve ser apreendido enquanto "coisa", nos termos de Ingold (2012). E se a comensalidade destas festas for precedida de cuidadosos manejos e de práticas mais harmoniosas com o meio ambiente, suas alianças e seus fios vitais continuarão se proliferando em experiências cada vez mais intensas e diversificadas.

Considerações finais: Tecendo os laços (paradoxais) das Festas da Ouriçada

"*Ao se alimentar juntos e apreciar o mundo natural,*
as pessoas se revitalizam, assim como suas florestas."
(Tsing, 2019, p.54)

A análise de fenômenos festivos como as duas Festas da Ouriçada nos permite visualizar as dinâmicas interacionais de determinados coletivos, pois tais fenômenos criam um ponto de encontro num tempo especializado em que cada um pode experimentar seu modo de estar com, para e contra o outro. A catarse festiva promove a correlação entre os indivíduos, que externalizam e liberam seus conteúdos mais íntimos, formando uma determinada unidade, mesmo que temporária, que ganhará vida própria. Assim, todo este processo faz da festa uma resposta, necessária, ao impulso de sociabilidade de um determinado coletivo, e somente o vínculo estreito entre a festa e as formas de sociabilidade de cada grupo social, explica a diversidade e, ao mesmo tempo, a singularidade apresentada por estas manifestações festivas dentro de um universo cultural tão amplo. Para tanto, a presente pesquisa se dedicou a trazer para a superfície as "coisas" presentes e ativas num rico movimento comparativo e dialético entre estas duas festividades que celebram o ouriço-do-mar. E, aqui, alguns de seus fios vitais serão interconectados.

Seguindo a trilha da comida compartilhada, observou-se que o piquenique ao ar livre é um dos elementos mais simbólicos das duas Festas da Ouriçada: seja nas mesas organizadas pela municipalidade em *Carry-le-Rouet* ou nas estruturas improvisadas na beira da praia na Baía de Suape, as duas Festas da Ouriçada criam um espaço especialmente dedicado à prática de degustação dos ouriços-do-mar, de frutos-do-mar e mesmo de outros itens alimentícios. Assim, estas duas festividades evocam a análise da comensalidade, compreendida como partilha de alimentos, ao celebrar o hábito de comer ouriços-do-mar.

Mas, nas duas Festas da Ouriçada não se consome apenas ouriços-do-mar, consome-se temporalidades, representadas pelas estações e pelos ciclos da natureza. Por um lado, a Festa da Ouriçada de Suape (no Hemisfério Sul) é realizada no dia 13 de dezembro, durante o verão quente

e seco do Nordeste brasileiro. Assim, a temporalidade da festa suapense é marcada pela sensação de calor proveniente dos intensos raios solares desta época do ano, desfrutada de uma maneira espontânea e informal como uma espécie de feriado extraoficial na praia de uma ilha desabitada. Esta comunidade de pescadores artesanais suapense faz o mundo moderno e metálico das indústrias portuárias de Suape parar por um dia e uma vez por ano celebra a sua não-modernidade. Quase como uma forma de resistência, os moradores locais decretam um feriado no seu próprio calendário e fazem da Ilha de Cocaia o lugar para a materialização de suas alianças performativas com o meio ambiente local, tendo como principal protagonista o ouriço-do-mar. A paisagem litorânea e a animalidade das espécies marinhas criam experiências festivas, degustativas e afetivas para os grupos de comensais humanos.

Por outro lado, a *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* (no Hemisfério Norte) ocorre, em pleno inverno, no mês de fevereiro que é um dos meses mais frios do ano e representa uma fuga ao confinamento característico desta estação do ano. A previsão meteorológica é observada de perto pelos organizadores da festividade e influencia diretamente na realização do evento, já que fenômenos naturais como chuvas, ventos fortes ou até mesmo neve podem causar adiamentos ou cancelamentos nas edições da festa. Assim, a *Oursinade* tanto celebra a natureza — ao desfrutar do sol e do céu azul, predominante nesta região, mesmo durante o inverno — e o gosto dos frutos-do-mar e do vinho da estação, quanto desafia a natureza ao realizar uma festividade ao ar livre em pleno inverno. A festividade francesa é realizada aos domingos no mês de fevereiro, sem criar nenhum conflito com as atividades laborais e compromissos rotineiros da maioria da população, pelo contrário, a escolha do domingo como dia festivo facilita a presença dos comensais e é mais interessante comercialmente para os comerciantes envolvidos na festa. Diferentemente da Festa da Ouriçada de Suape, a festividade francesa é mais institucionalizada, mais formalmente organizada e focada no turismo, o que pode explicar o dia de domingo como dia festivo.

Nas duas Festas da Ouriçada não se consome apenas ouriços-do-mar, consome-se também paisagem, pois tanto a Ouriçada de Suape quanto a *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* são celebrações realizadas ao ar livre, tendo seus cenários compostos por elementos da natureza como o sol, o mar e o consumo de frutos-do-mar. Mas, as duas festividades vivenciam significativas transformações históricas em suas espacialidades festivas. A *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet* celebra o hábito de comer ouriços-do-mar que eram (e ainda são) consumidos em embarcações e nas praias desta região costeira. Enquanto, a Festa da Ouriçada brasileira era

realizada em fogueiras — semelhantes às fogueiras das festas juninas — espalhadas ao longo das praias da Baía de Suape, em frente a suas respectivas comunidades pesqueiras. Mas, com o desenvolvimento turístico da região com a construção de Resort a partir da década de 1990 e com o desenvolvimento mais acelerado do Complexo Industrial Portuário de Suape (Cips) a partir dos anos 2000, seu espaço festivo foi deslocado e concentrado na Ilha de Cocaia — que é uma ilha inabitada que costuma servir de ponto de apoio para os pescadores, mas que já é propriedade do Cips. Outro espaço festivo que pode ser comparado entre as duas festividades são as praças centrais das duas municipalidades. Nas palavras de Castro Alves, "A praça? a praça é do povo! Como o céu é do condor!". No caso da Ouriçada brasileira, o palco promovido pela prefeitura fica na orla de Suape — e não na Ilha de Cocaia, onde a tradição da Ouriçada se desenvolve ao longo do dia — e suas atrações musicais se iniciam depois da procissão religiosa de Santa Luzia, tendo um caráter de encerramento da festa. Já o palco em *Carry* é o responsável tanto pela abertura quanto pelo encerramento oficial do evento e se mantém ativo durante todo o período festivo. De qualquer forma, este pode ser considerado um ponto de encontro entre as duas Festas da Ouriçada, pois ambas têm suas praças públicas principais, localizadas nos centros de suas respectivas orlas, transformadas em palcos responsáveis por animações do evento.

Nas duas Festas da Ouriçada não se consome apenas ouriços-do-mar, consome-se também histórias e as origens destas festividades nos revelam algumas de suas assimetrias. No Brasil, a crença originária da Festa da Ouriçada de Suape vincula, de um lado, o mundo místico e religioso do catolicismo popular local e, do outro, os elementos do ambiente marinho natural, mas, com o passar dos anos, a Festa — juntamente com a interdição da prática da pesca e a consequente comensalidade dos ouriços-do-mar — tende a ganhar vida própria enquanto expressão cultural da comunidade de pescadores artesanais de Suape. Enquanto na França, a oferenda de ouriços-do-mar que originou a *Fête de l'Oursinade* de *Carry* não tem nenhuma ligação direta com preceitos e crenças realicionadas ao catolicismo popular ou a outras linhas religiosas como aconteceu em Suape, mas foi sua oferenda originária que colocou, desde o início, a gestão pública local como um dos principais atores da festividade em questão, ou seja, trouxe o mundo da política para dentro da rede de relações desta expressão cultural que, por sua vez, também está diretamente vinculada à natureza. Diferentemente de Suape, a *Fête de l'Oursinade* não se caracteriza pela interdição da prática da pesca rotineira. Pelo contrário, ela reforça os hábitos inerente à cultura francesa como o de pescar e de comer ouriços-do-mar, animal visto como uma especiaria da culinária local,

sobretudo nesta região do litoral, onde já se realizava a comensalidade de ouriços-do-mar entre familiares e amigos. Além da *Oursinade* reforçar e valorizar a tradicional prática da pesca de ouriços-do-mar, ela é realizada no mês de fevereiro a fim de repeitar o período em que a pesca deste animal marinho é autorizada, segundo a regulamentação ambiental vigente no território francês que determina as condições para a realização da prática de pesca de ouriços-do-mar, tais como o método e os intrumentais de pesca, a quantidade e o tamanho dos espécimes a serem coletados — que não é observada no caso da região costeira de Suape.

O olhar da presente análise comparativa sobre as festividades da Ouriçada nos revela que ambas têm suas origens enraizadas nas tradições culturais vinculadas ao mundo da pesca de duas comunidades bem distintas — a Praia de Suape nos trópicos do Atlântico Sul e em *Carry-le-Rouet* na costa azul do Mar Mediterrâneo. Entre os pontos de encontro e desencontro, pode-se destacar que o festejar da Ouriçada do litoral brasileiro perpetua o caráter mais espontâneo e informal, que é característico daquela comunidade de pescadores e que pode ser visto como um ato de resistência social. No outro continente, a *Oursinade* francesa passou por um processo histórico no qual as expressões culturais específicas daquela comunidade de pescadores foram institucionalizadas e apropriadas pela gestão pública local, num processo de oficialização da festividade pela municipalidade de *Carry-le-Rouet* (Santos, 2016). A relação da *Oursinade* com a modernidade é mais fluida, pois ela dialoga com vários elementos da vida moderna sem apresentar traços explícitos de resistência popular.

Mas as festividades são dinâmicas e estão se transformando. As observações e análises realizadas pela pesquisa etnográfica dos persursos históricos das festividades constatou que a celebração de Santa Luzia vem, gradativamente, se afastando da Festa da Ouriçada em si, distanciando seus lados ditos religioso e profano, respectivamente. Isto se dá porque a origem da Ouriçada de Suape vem de uma crença do catolicismo popular e uma família de pescadores, considerada guardiã desta tradição, costumava liderar as duas celebrações quase que simultaneamente, vinculando fortemente suas faces religiosa e profana. A pesquisa observou que o afastamento do núcleo familiar da Sra. A. S. e do Sr. R. M. V. C. na realização da Ouriçada impactou, proporcionalmente, no afastamento das duas festividades entre si, a de Santa Luzia e a da Ouriçada. Atualmente, não têm sido observadas referências explícitas ao catolicismo durante a Ouriçada realizada na Ilha de Cocaia, que se encontra quase indiferente à celebração religiosa do dia de Santa Luzia que ocorre na orla de Suape. Consequentemente, a Festa da Ouriçada da Baía

de Suape vem acentuando mais o valor econômico do evento festivo do que as ações solidárias e familiares, que costumavam se sobressair durante a elaboração do prato e na sua comensalidade.

Assim, é interessante observar que tanto em Suape quanto em *Carry*, as práticas da ouriçada — ou seja, a comensalidade de ouriços-do-mar — eram realizadas por famílias, enquanto um momento de convivialidade mais intimista, mas estas práticas de comensalidade de ouriços-do-mar, cada uma a sua maneira, se transformaram em festividades locais que extrapolam o foro íntimo. Mesmo que atualmente as festas atraiam um público maior do que seus familiares, seus participantes ainda as vêem como um encontro marcado com seus amigos, com a natureza e com um passado que não quer ser esquecido, ao rememorar tradições herdadas por seus ascentrais ou experiências de sua própria infância. Ao longo do tempo, este processo pode transformar um dos maiores contrastes entre as duas festas em um ponto de aproximação, ou seja, duas festas com origens em tradições familiares se transformam em eventos com foco no turismo e na produtividade ecoômica.

Portanto, é possível perceber que o enfoque comparativo desta pesquisa não forçou aproximações e sim acolheu os contrastes que proliferaram das duas festividades. Os contrastes se acentuaram mais claramente do que as similitudes, formando uma intrigante malha de relações paradoxais. As duas festas apresentam contrastes entre o ouriço-do-mar cru e cozido (ou melhor, assado), entre o inverno e o verão, entre o mergulho e a caminhada das coletas de ouriços-do-mar, entre a orla urbanizada e a ilha inabitada, entre a ausência e a presença de ouriços-do-mar, de políticas de preservação ambiental e de pescadores em suas praias.

Mesmo com todas as assimetrias existentes entre as duas festividades, é interessante observar que um mesmo alimento ou objeto de desejo degustativo — ou seja o ouriço-do-mar — pode produzir formas culturais de comensalidade tão distintas como as apresentadas nas duas Festas da Ouriçada. E que um festividade que celebra o desejo de consumo de um mesmo animal tanto pode provocar impactos ambientais de origens igualmente distintas, como pode ser vítima destes impactos. Em outras palavras, não existe um único vilão ambiental, pois a própria valorização cultural como ocorre na região francesa pode causar impactos ambientais se seguir a lógica da globalização moderna, por exemplo, e, assim, o prório desejo pelo ouriço-do-mar pode ser entendido como um fator de impato ambiental. Neste caso em que ocorre um forte processo de institucionalização e multiplicação da *Fête de l'Oursinade* na região francesa, a própria cultura

pode ser autofágica, ameaçando a si própria de exstinção, junto com o desaparecimento das populações de ouriços-do-mar consumidas progressivamente. Por outro lado, as duas regiões costeiras em estudo, mais gravemente a região de Suape, sofrem fortes impactos ambientes causados pelas grandes estruturas industrais de grandes complexos portuários existentes em suas proximidades. Este movimento de proliferação de ruínas e de vidas é um dos principais paradoxos destas festividades.

Dos paradoxos e das ambiguidades das festas à sua dinamicidade. As interações entre a cultura e a natureza, em outras palavras entre humanos e não-humanos, podem ser percebidas nestas festividades nas parcerias simbióticas entre os humanos e as bactérias responsáveis pela própria digestão humana — lembrando que é a interação com estas bactérias que possibilita que o humano faça a digestão de ouriços-do-mar, dentre outros alimentos —, mas também na participação humana na construção da paisagem. Aqui, a paisagem foi concebida como um design, intencional ou não, formado por um emaranhado de fios sobrepostos e lançados pelas atuações de vidas humanas e não-humanas, sem que nenhum dos atores presentes seja capaz de controlar totalmente seus processos. Nesta perspectiva, a paisagem litorânea em que ocorre as festividades é, no mínimo, simbólica. Ela ilustra bem o funcionamento da lógica não-moderna, pois os contornos de seus desenhos nas áreas litorâneas são traçados no incontornável encontro entre as correntes marítimas, os ventos, os sedimentos, os animais não-humanos e a forte presença de seres humanos. É importante lembrar que, assim como o próprio ambiente costeiro, a vida é constituída por dinamismos e instabilidades persistentes e forçar estabilizações (inclusive nas festas) não é uma resposta viável. A indeterminação, a inconstância e impermanência fazem parte da vida humana e não-humana e este movimento de imprevisibilidades não deve ser compreendido como uma desestabilização da vida e sim um ponto de encontro para a produção de novos fios vitais.

Esta pesquisa considera que as ações humanas fazem parte da constituição da paisagem litorânea, bem como da natureza *lato sensos*. Mesmo que despretensiosamente, seres humanos e não-humanos fabricam mundos e a ideia de natureza pura e intocada pela chamada perversa mão humana se utiliza de excessivos valores morais e é ingênua e fragmentada. Humanos, não-humanos e paisagens fazem parte de um emaranhado de fios e a realização das Festas da Ouriçada são tanto produzidas quanto produtoras destes fios. As ações humanas, como as observadas nas Festas da Ouriçada, podem ser consideradas como ações tão múltiplas quanto as ações das espécies não-humanas. E é o encontro com a alteridade — com o outro ser humano, com o ser não-humano e

com a paisagem — e as experiências agregadas a este encontro que formam fios de relações que vão tecendo o mundo, em fios de história social e natural, em fios de desenhos das paisagens, em fios de experiências sensoriais e de memórias afetivas. Por isso que a presente pesquisa considera que as Festas da Ouriçada ganham vida própria e, ao mesmo tempo, criam vidas que proliferam de suas alianças.

Na noção de alteridade, o outro é aquilo que está além de nós mesmos e é impossível pensar a vida sem pensar nas relações interespecíficas, ou seja, entre espécies viventes. A precariedade invisibilizada parece ter sido criada para abarcar grupos humanos em situação de vulnerabilidade social — como a comunidade pesqueira da região costeira de Suape —, mas também para abarcar a natureza, instalando-se uma miopia diante da evidência do outro, enquanto elaboração de uma cegueira diante da alteridade moderna. Os seres humanos estão, inexoravelmente, ligados a processos complexos que compõem um mundo que não é nem estável, nem exterior, nem infinito. É preciso lembrar que depois dos encontros, não somos mais os mesmos, pois somos seres mutantes. Cada ser vivente se contamina no encontro com o outro, pois se transforma em direções múltiplas e mesmo imprevisíveis, numa lógica da impermanência, proliferando mundos diversos e mútuos.

O ouriço-do-mar pode ser entendido como a alteridade invisibilizada que leva consigo à invisibilidade de tantos outros seres precários, humanos e não-humanos, e à tantas outras ruínas. Mas, apesar de também produzir ruínas, as comensalidades festivas das Ouriçadas têm o potencial de reacender o impulso colaborativo e cooperativo humano, tão essencial para a evolução de nossa espécie. Para tanto, é preciso rever o descompasso entre a alta velocidade dos avanços tecnológicos da modernidade e a lentidão da evolução ético-social humana. É preciso repensar e refazer os itinerários das nossas ações no mundo. Aqui, não se acredita num mundo binário, numa dicotomia de "um contra o outro", mas de um mundo fluido e interconectado formado por seres interdependentes. Assim, as Festas da Ouriçada devem ser pensadas na perspectiva de colaborações habitáveis multiespecíficas e não na extração e na predação desenfreada.

Apesar das Festas da Ouriçada serem formadas por uma complexa e dinâmica malha de alianças, fica evidente que a comensalidade é um dos pontos centrais nestes fenômenos festivos. Não se pretende aqui sugerir receitas milagrosas para o esfacelamento dos muros que separam os mundos da cultura e da natureza, mas existe uma potencialidade de mudança de perspectivas nestas

comensalidades festivas de ouriços-do-mar, pois elas são capazes, cada uma a sua maneira, de convergir elementos, de atrair atores, de proliferar relações e de ultrapassar fronteiras entre o mundo interno e externo ou entre o "eu" humano e a alteridade do ouriço-do-mar.

Diante de tantos contrates entre as Festas da Ouriçada analisadas, o ouriço-do-mar, enquanto objeto de admiração, se constutui como um dos principais pontos em comum entre elas, no entanto ele é o ponto cardeal para o estabalecimento do fenômeno de sociabilidade dos comensais entre si e destes com a natureza, dando as coordenadas para a fluidez da relação entre a cultura e a natureza. É do ouriço-do-mar que radia — como radiam sua pele de espinhos — as diversas possibilidades de encontros, bem como de onde saem os fios por onde fluem a vida das Ouriçadas.

A festa não pode parar! Mas, por motivos de força maior, parou. Concluir um estudo sobre festas que, por intercorrências da vida, acabou adentrando no momento histórico da pandemia de Covid-19, em que os habitantes de todo o planeta viram os motores das fábricas se deligarem e as ruas se esvaziarem; as luzes do mundo se apagaram; o silêncio e o isolamento se tornarem dominantes foi tão desafiador quanto doloroso. A vida social mudou drasticamente, sobretudo no que concerne a sociabilidade e convivialidade. Este trabalho foi, ironicamente, num tempo em que comer junto era perigoso ou interditado. As duas Festas da Ouriçada foram canceladas durante a pandemia de Covid-19 e terão, assim como outras expressões festivas, que se reinventar num cenário chamado de "pós-normal". Mas a reinvenção faz parte da lógica festiva, afinal, ela explicita o paradoxo da destruição-criação, da contenção-expansão e da ordem-desordem, sempre buscando superar suas dicotomias. A festas não se limita em si mesma, mas dialoga com mundo ao mesmo tempo em que cria seu próprio mundo. E por isso, ela é tão relevante para refletir sobre a relação entre a cultura e a natureza, sobretudo nestas festas específicas que tem um símbolo de celebração em comum: o ouriço-do-mar. Portanto, a festa continua!

Referências Bibliográficas

AGÊNCIA LUSA. "Porto Covo oferece ouriços-do-mar assados a população e forasteiros". Sessão País, 2006. Disponível em: https://www.rtp.pt/noticias/pais/porto-covo-oferece-ouricos-do-mar-assados-a-populacao-e-forasteiros_n28167. Acesso em: 14 set. 2021.

ÁGUAS, C.L.P. Celebrações rebeldes: festa e resistência em contexto quilombola. **Teoria e sociedade**. n. 20.2, jul./dez. 2012.

ALGRANTI, L. M.; ASFORA, W. Luis da Câmara Cascudo e a ementa portuguesa: a contribuição de Portugal na construção do pensamento sobre a cozinha brasileira. In: SOARES, C.; MACEDO, I.C. (Coord.). **Ensaios sobre património alimentar luso-brasileiro**. Série DIAITA Scripta & Realia. Imprensa da Universidade de Coimbra: Annablume Editora, p. 253-273, 2014.

AMARAL, A.C.Z.; VOLKMER RIBEIRO, C.; MANSUR, M. C. D.; SANTOS, S.B.; AVELAR, W.E.P.; MATTEWS-CASCON, H.; LEITE, F.P.P.; MELO, G. A. S.; COELHO, P. A.; BUCKUP, G. B.; BUCKUP, L.; VENTURA, C.R.R.; TIAGO, C.G. A Situação de Ameaça dos Invertebrados Aquáticos no Brasil. In: MACHADO, A.B.M.; DRUMMOND, G.M.; PAGLIA, A.P. (Org.). **Livro Vermelho da Fauna Brasileira Ameaçada de Extinção**. 1 ed. Brasília (DF): Ministério do Meio Ambiente - MMA, v. 2, p. 156–165, 2008.

AMARAL, R. As mediações culturais da festa. **Revista Mediações**, Londrina, v.3, n. 1, p. 13-22, jan/jun. 1998.

ANDERSON, E.N. **Ecologies of the Heart: emotion, belief, and the environment.** New York: Oxford University Press, 1996, 256p.

ANDRADE, M. O. Toledo, V.M.; Barreira-Bassols, N. La memória biocultural: la importância ecológica de las sabidurias tradicionales. Barcelona: Icaria Editorial, 2008. Resenha. **Gaia Scientia**, 2014. Disponível em: https://periodicos.ufpb.br/ojs/index.php/gaia/article/view/18012. Acesso em: 2 set. 2021.

ANDRADE, M.O.; SAMPAIO, J.A.A. Cultura e natureza no pensamento antropológico: do debate epistemológico à pesquisa com uma população local. **Gaia Scientia. Edição Especial Cultura, Sociedade & Ambiente**, v. 10, n. 1, p. 160-167, 2016.

AQUAPORTAIL. **Oursin: Définition**. Disponível em: https://www.aquaportail.com/definition-6247-oursin.html. Acesso em: 04 mar. 2020.

ARAÚJO, E.; AGUIAR, I.; MOTTA, R. **A ouriçada: festa de Santa Luzia na Praia de Suape.** Micromonografia, Recife: Fundação Joaquim Nabuco, fev. 1983, 8p.

ARQUIDIOCESE de São Paulo. **Santa Luzia ou Lúcia**. Disponível em: https://arquisp.org.br/liturgia/santo-do-dia/santa-luzia-ou-lucia. Acesso em: 30 mar. 2020.

ATLAS MUNICIPAL 2005: DESENVOLVIMENTO HUMANO NO RECIFE. Recife. Editor: Fundação João Pinheiro; IBGE– Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; PNUD - Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento; Prefeitura; SEPLAN - Secretaria de Planejamento e Desenvolvimento Econômico, 2005.

AVIELI, N**.** At Christmas we don't like pork, just like the MacCabees': festive food and religious identity at the Protestant Christmas picnic in Hoi An. **Journal of Material Culture.** v, 14, n. 2, p. 219–241, 2009. DOI:10.1177/1359183509103063.

BAK, R.P.M. Patterns of echinoid bioerosion in two Pacific coral reef lagoons. **Marine Ecology Progress Series**, n. 66, p. 267–272, 1990.

BAKHTIN, M. **A cultura popular na Idade Média e Renascimento: o contexto de François Rabelais.** São Paulo/Brasília: HUCITEC/UNB, 1987.

BARATAY, E. Penser autrement les animaux. **Revue Traits d'Union**. n. 10, La condition animale : stratégies discursives et représentations, 2021.

BATAILLE, G. **Théorie de la religion**. Paris: Gallimard, 1973.

BAUDRILLARD, J. Simulacros e Simulações. Lisboa: Relógio D'Água, 1992.

BERTRAND, G. Le paysage entre la Nature et la Société. **Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest**, tome 49, fascicule 2, Géosystème et aménagement. p. 239-258, 1978. DOI: https://doi.org/10.3406/rgpso.1978.3552.

BLASS, L.M.S. Dois de fevereiro, dia de Iemanjá, dia de Festa no mar. **Proj. História,** São Paulo, n. 28, p. 131-149, 2004.

BLEVINS, E.; JOHNSEN, S. Spatial vision in the echinoid genus *Echinometra*. **Journal of Experimental Biology**, n. 207; p. 4249-4253, 2004. DOI: 10.1242/jeb.01286.

BLEWETT1, C.; HUGO, W. Actant affordances: a brief history of affordance theory and a Latourian extension for education technology research. **CriSTaL – Critical Studies in Teaching & Learning.** v. 4, n. 1, p. 55-73, 2016. DOI: 10.14426/cristal.v4i1.50.

BOISSONEAULT, L**.** The End of the Tour: Why Do We Travel? ***JSTOR Daily*.** 2016. Disponível em: http://daily.jstor.org/why-do-we-travel/. Acesso em: 01 jul. 2021.

BOUDOURESQUE, C.; VERLAQUE, M. Chapter 13 Ecology of Paracentrotus lividus. In: LAWRENCE, J.M. **Sea Urchins: Biology and Ecology.** 2. Ed, University of South Florida: Elsevier, v. 38, p. 243-285, 2007.

BRIDGE, J. St. Lucy. In: **The Catholic Encyclopedia**. New Advent New York: Robert Appleton Company. 1910. Disponível em: http://www.newadvent.org/cathen/09414a.htm. Acesso em: 19 mar. 2020.

BRUSCA, R.C.; BRUSCA G.J. Chapter 22: Phylum Echinodermata. **Invertebrates**. Sinauer Associates, Inc., Sunderland, Massachusetts. 1990.

BYDLOWSKI, L. "As mordomias que todos amam". **Veja Turismo**. São Paulo, ano 35, Edição Especial, p. 27, n. 16, jul. 2002.

CABO DE SANTO AGOSTINHO. **Lei Municipal nº 2.602, de 20 de dezembro de 2010**. Dispõe sobre o uso e gestão da orla, áreas verdes e áreas institucionais e sobre regras de trânsito e transporte na Zona Especial de Turismo, Lazer e Moradia Reserva do Paiva – ZETLM, e dá outras providências.

CABO DE SANTO AGOSTINHO. Site oficial da Prefeitura do Cabo de Santo Agostinho Disponível em: https://www.cabo.pe.gov.br. Acesso em: 06 jun. 2019.

CAILLOIS, R. **Man, Play, and Games**. Translated by Meyer Barash. New York: Free Press, 1961.

CAILLOIS, R. **O homem e o sagrado**. Lisboa: Edições 70, 1988.

CAILLOIS, R. O sagrado de transgressão: Teoria da festa. **Revista Outra Travessia**: n. 19 A arte, entre a festa e a mudez. eISSN 2176-8552, Florianópolis, Santa Catarina, Brasil, 2015.

CALLON, M. Society in the making: the study of technology as a tool for sociological analysis. In: W. BIJKER et al. (ed.). **The social construction of technological systems. New directions in the sociology and history of technology.** Cambridge, Mass., MIT Press, 4 ed., p. 83-103, 1993.

CANCLINI, N, G. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983, 149p.

CAPELLARI, B.; LIBOUREL, E. **Environnement-et-port.** Comptes-rendus terrain : Marseille et sa région (avril 2011a). Disponível em: http://www.geographie.ens.fr/Environnement-et-port.html. Acesso em: 17 jun. 2019.

CAPELLARI, B.; LIBOUREL, E. **Introduction**. Comptes-rendus terrain : Marseille et sa région (avril 2011b). Disponível em: http://www.geographie.ens.fr/introduction-354.html. Acesso em: 17 jun. 2019.

CARNEIRO, H.S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, v. 22, p. 71-80, (jan./jun. 2005).

CARRARA, S. Uma 'tempestade' chamada Latour: a antropologia da ciência em perspectiva. Resenhas e críticas bibliográficas. **PHYSIS: Revista Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 12 n. 1, p. 179-203, 2002.

CARRY-LE-ROUET. **Google Maps.** Google. Disponível em: https://www.google.com/maps. Acesso em: 03 nov. 2019.

CARRY-LE-ROUET. **Site Oficial da Mairie de Carry-le-Rouet**. Disponível em: http://www.mairie-carrylerouet.fr. Acesso em: 01 abr. 2015.

CARVALHO, A.L. Festa e identidade social. In: **Anais do II Colóquio Festas e Sociabilidades**, Rio Grande do Norte, p. 146-158, 2011. Disponível em: http://anaiscoloquiofestas2.wordpress.com/nomedoarqUivo.html. Acesso em: 05 mar. 2020.

CARVALHO, I.C.M. **Educação Ambiental: a formação do sujeito ecológico.** São Paulo: Cortez. 2004, 255p.

CASCUDO, L.C. **História da Alimentação no Brasil**. 3 ed., São Paulo: Global, 2007.

CASCUDO, L.C. **Jangada: uma pesquisa etnográfica**. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e da Cultura, 1954.

CAVALCANTI, M.L.V. C. As grandes festas. In: SOUZA, M.; WEFFORT, F. (org.). **Um olhar sobre a cultura brasileira**. Rio de Janeiro: Funarte/Ministério da Cultura, p. 293-311, 1998.

CHARBONNEL E.B.; BELLAN, S. (Eds). **Rapport sur les travaux scientifiques du Parc Marin de la Côte Bleu.** Années 2004-2005. v. 4, p. 1-77, 2006.

CHAUVOT, N. Bouches-du-Rhône : Croissance démographique et économique mais des signes de fragilité sociale, **Insee Analyses Provence-Alpes-Côte d'Azur**, n. 29, avril 2016. Disponível em: www.insee.fr. Acesso em: 19 jan. 2017.

CHIANCA, L. Devoção e diversão: Expressões contemporâneas de festas e santos católicos. **Revista ANTHROPOLÓGICAS**, ano 11, v.18, n. 2, p. 49-74, 2007.

CHIANCA, L. São João: a mais brasileira das festas. In: **Anais do II Colóquio Festas e Sociabilidades**, Rio Grande do Norte, p. 141-145, 2011. Disponível em: http://anaiscoloquiofestas2.wordpress.com/nomedoarqUivo.html. Acesso em: 05 mar. 2020.

CHIANCA, L.; RAFAEL, U.N. Apresentação do dossiê festas, espetáculos e patrimônios. **Revista de Ciências Sociais - Política & Trabalho**, v.1 n.49, p. 12–22, 2019. https://doi.org/10.22478/ufpb.1517-5901.2018v1n49.44951.

CLIMATE-DATA.ORG – Site de meteorologia das cidades do mundo. Disponível em: http://fr.climate-data.org/location/64948/. Acesso em: 19 jan. 2021.

COLLAÇO, J.H.L**.** Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer. **Revista Estudos Históricos** n. 33, p. 116-135, 2004.

CONVENTION EUROPEENNE DU PAYSAGE. **Conseil de l'Europe**, adoptée, à Florence, 20 oct. 2000.

COUVRAY, S. **Étude de la dynamique de populations d'oursins comestibles *Paracentrotus lividus* (Lamarck, 1816) en zone pêchée et anthropisée: Évaluation de l'efficacité et de l'impact d'opérations de lâchers de juvéniles pour le repeuplement.** Thèse. (Doctorat en Biologie Animale). Université de Toulon, Français. ffNNT : 2014TOUL0022ff. fftel-01360424f. 2014.

DAMATTA, R. **Carnavais. malandros e heróis: para uma sociologia do dilema brasileiro**. 6 ed. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DAMATTA, R. O Ofício de Etnólogo, ou como Ter "Anthropological Blues". In: NUNES, E.O. (org.). **A Aventura Sociológica**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, p. 23-35, 1978.

DANTAS, M.I. Sangue e sabor: a festa do chouriço. In: **Anais do II Colóquio Festas e Sociabilidades**. Rio Grande do Norte, p. 249-268, 2011. Disponível em: http://anaiscoloquiofestas2.wordpress.com/nomedoarquivo.html. Acesso em: 05 mar. 2020.

DAVID, B.; MOOI, R. Major events in the evolution of echinoderms viewed by the light of embryology. In: MOOI, R.; TELFORD, M.; BALKEMA, A.A. (eds.) **Echinoderms San Francisco**. Rotterdam, p. 21-28, 1998.

DAVIDSON, R. **Tracks: a woman's solo trek across 1,700 miles of Australian outback**. Vintage Books, New York Ed., 2014.

DAVIERE, H. **Les nouvelles fêtes urbaines: quelle filiation avec la fête traditionnelle populaire et quels nouveaux défis?** Mémoire de Master 2 Mention Arts, Lettres et Civilisations, Parcours: Diffusion de la culture. Département Lettres, Université Grenoble Alpes, Littératures, 2018.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **A Thousand Plateaus.** Tradução: B. Massumi. London, Continuum, 2004.

DEMNATI, S.; CHAFI, A.; ATTRASSI, B.; HALOUI, B.; KHARBOUA, M.; RAMDANI, M. Bio-accumulation des métaux lourds chez l'oursin *Paracentrotus lividus* (Lamarck) sur la Côte Est de la Méditerranée marocaine. **Revue Marocaine des Sciences Agronomiques et Vétérinaires**, v. 22, n. 2, p. 79-84, 2002.

DETIENNE, M. L'art de construire des comparables entre historiens et anthropologues. **Critique internationale.** v. 1, n. 14, p. 68-78, 2002. DOI: 10.3917/crii.014.0068.

DIAS, T.; MASCARENHAS, J. Echinoidea: Ouriço-do-mar. **BiosLogos**, 2013. Disponível em: http://logosbios.blogspot.com.br/2013/05/echinoidea-ourico-do-mar.html. Acesso em: 10 mar. 2020.

DIEZ-GARCIA, R.W. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Rev. Nutri. Campinas**, v. 16, n. 4, p. 483-492, out./dez. 2003.

DOBBS, D. Restless Genes: The compulsion to see what lies beyond that far ridge or that ocean—or this planet—is a defining part of human identity and success. **National Geographic Magazine**. Sessão: The New Age of Exploration, jan. 2013. Disponível em: https://www.nationalgeographic.com/magazine/article/restless-genes. Acesso em: 03 jul. 2021.

DORIS - **Données d'Observations pour la Reconnaissance et l'Identification de la faune et la flore Subaquatiques**. Disponível em: doris.ffessm.fr. Acesso em: 08 mar. 2020.

DOUGLAS, M. **Pureza e perigo. Ensaio sobre as noções de poluição e tabu**. Lisboa: Edições 70, 1991.

DUPUY DE LA GRANDRIVE, R. Méditerranée: L'oursin, un animal qui ne manque pas de piquant. In: **Dis-Leur! Votre dose d'info en Occitanie.** Chroniques, Patrimoine & Terroirs, 2019. Disponível em: https://dis-leur.fr/mediterranee-loursin-un-animal-qui-ne-manque-pas-de-piquant/. Acesso em: 15 abr. 2020.

DURKHEIM, É. **Les formes élémentaires da la vie réligieuse.** Paris: PUF, 1968.

DUVIGNAUD, J**. Le Don du rien. Essai d'anthropologie de la fête**, Paris: Stock, 1977.

DUVIGNAUD, J. **Fêtes et civilisations,** Paris: Weber, 1973.

ELIADE, M. **El mito del eterno retomo**. Madrid: Alianza Editorial, 1972.

ELIADE, M. **O sagrado e o profano: a essência das religiões**. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

EQUINODERMOS: Respiração, Reprodução. In: **Só Biologia.** Virtuous Tecnologia da Informação, 2008. Disponível em: https://www.sobiologia.com.br/conteudos/Reinos3/bioequinodermos2.php. Acesso em: 15 ago. 2019.

FAO. **The State of World Fisheries and Aquaculture 2020. Sustainability in action.** Rome, 2020. DOI: 10.4060/ca9229en.

FERNANDES, M.L.B.; TOMMASI, L.R. & LIMA, E.J.B. Filo Echinodermata de Pernambuco, In: TABARELLI, M.; SILVA, J.M.C. (orgs.). **Diagnóstico da Biodiversidade de Pernambuco**. Recife: Editora Massangana & SECTMA, v. 1, p. 405-428, 2002.

FERNANDES, V.; SAMPAIO, C.A.C. Problemática ambiental ou problemática socioambiental? A natureza da relação sociedade/meio ambiente. In: **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba: Editora UFPR, n. 18, p. 87-94, jul./dez. 2008.

FERRETTI, S.F. (coord). **Tambor de crioula - Ritual e espetáculo.** São Luís: SECMA, Comissão Maranhense de Folclore, Litograph, 1995.

FISCHLER C. A 'McDonaldização' dos costumes. In: FLANDRIN J.L.; MONTANARI M. (org.).

História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro, el gusto, la cocina y el cuerpo**. Colección Argumentos, Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

FISCHLER, C. Gastro-nomie et gastro-anomie. In: **Communications. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation,** n. 31, pp. 189-210, 1979. DOI: 10.3406/comm.1979.1477. Disponível em: https://www.persee.fr/doc/comm_0588-8018_1979_num_31_1_1477. Acesso em: 04 jun. 2021.

FOLLO, J.; FAUTIN, D.G. Echinoidea**. Animal Diversity Web**, Museum of Zoology, University of Michigan. Disponível em: https://animaldiversity.org. Acesso em: 10 ago. 2019.

FONDATION Océonographique Paul Ricard. **L'oursin: méconnu et menacé.** Collection Nature Méditerranéene, 1988.

FRANCE, RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR. **Arrêté nº 1112 du 27 octobre 2008**, fixant les dates d'interdiction de pêche des oursins dans les départements des Bouches du Rhône, du Var et des Alpes Maritimes.

FRANCE. **Arrêté du 24 novembre 2015**, portant désignation du site Natura 2000 côte bleu marine (zone spéciale de conservation). Disponível em: https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000031549842. Acesso em: 14 fev. 2020.

FRANCE. **Arrêté du 29 janvier 2013,** modifiant l'arrêté du 26 octobre 2012 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture des poissons et autres organismes marins (pour une espèce donnée ou pour une zone géographique donnée) effectuée dans le cadre de la pêche maritime de loisir.

FRANCE. **Décret du 9 janvier 1852,** sur l'exercice de la pêche maritime.

FRANCE. **Décret nº 99-1163 du 21 décembre 1999,** modifiant le décret no 90-618 du 11 juillet 1990 relatif à l'exercice de la pêche maritime de loisir.

FRANCE. **Loi nº 2006-436 du 14 Avril 2006**, relative aux Parc Nationaux, aux Parc Naturels Marins et aux Parc Naturels Régionaux. Disponível em: https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000000609487. Acesso em: 14 fev. 2020.

FRANKY'MAGES-Photographies. Disponível em https://www.facebook.com/search/top?q=office%20de%20tourisme%20de%20carry-le-rouet. Acesso em: 13 fev. 2015.

FREUD, S. **Totem e tabu**. Rio de Janeiro: Imago, 1974.

FREYRE, G. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal**, ed. rev. 48, São Paulo: Global Editora, 2003.

GARCIA-GARZA, D**.** La redéfinition des plats et des pratiques alimentaires populaires au Mexique, **IdeAs,** 2013. Disponível em https://journals.openedition.org/ideas/461?lang=en&iframe=true&width=90%&height=90%. Acesso em: 16 set. 2015.

GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas**. 1 ed., 13 reimpr. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GEO5 - Global Environment Outlook: **Environment for the future we want**. United Nations Environment Programme, 2012.

GETTY Images. Sea Urchin. In: **Getty Images.** Disponível em: https://www.gettyimages.com.br/fotos/sea-urchin. Acesso em: 12 jun. 2019.

GIBSON, J.J. **The senses considered as perceptual systems.** London: Allen and Unwin, 1966.

GIBSON, J.J. The Theory of Affordances. In: **The ecological approach to visual perception**. Boston: Houghton Mifflin Harcourt, p. 127-137, 1979.

GIDDENS, A. **Modernidade e identidade.** Tradução: Plínio Dentzien. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.

GIGNOUX, J; DAVIES, I.; FLINT, S.; ZUCKER, J.D. The ecosystem in practice: Interest and problems of an old definition for constructing ecological models. **Ecosystems**, v. 14, n. 7, p. 1039-1054, 2011.

GIRARD, X. Le goût de l'oursin. **Actes sud La pensée de midi,** n. 12, p. 148-151, 2004. DOI: 10.3917/lpm.012.0148. Disponível em: https://www.cairn.inforevue-la-pensee-de-midi-2004-2-page-148.htm. Acesso em: 18 jun. 2021.

GODOY, J.H.A. A práxis de Lebret: economia humana, desenvolvimentismo católico e a industrialização do Nordeste. **Religião e Sociedade**, Rio de Janeiro, v. 36, n. 2, p. 188-219, 2016. DOI: 10.1590/0100-85872016v36n2cap09.

GOMES, D.F.V. **Do sentido à ação: uma análise sobre percepção e efetivação das affordances comunicativas do smartphone na Mídia Ninja.** Dissertação. Mestrado em Comunicação, Universidade Federal de Ouro Preto, 2018.

GONÇALVES, J.R.S. A fome e o paladar: a antropóloga nativa de Luis da Câmara Cascudo. **Revista Estudos Históricos: alimentação**, Rio de Janeiro: FGV, n. 33, p. 40-55, 2004.

GOVERNO DE PERNAMBUCO, PROJETEC & PLANAVE. **Novo Plano Diretor: Suape 2030.** Recife: Empresa Complexo Industrial Portuário de Suape, 2011.

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO. PROJETEC & PLANAVE. **Novo plano diretor: Suape 2030**. Empresa Complexo Industrial Portuário, 2011.

GUARINELLO, N**.** Festa, trabalho e cotidiano. In: JANCSÓ, I.; KANTOR, I. (org.), **Festa: Cultura & Sociabilidade na América Portuguesa.** São Paulo: Hucitee, Editora da Universidade de São Paulo, v. 2, p. 969-978, 2001.

HÄGERSTRAND, T. Geography and the study of the interaction between nature and society. **Geoforum**, v. 7, n. 5-6, p. 329-334, 1976.

HAWKINS, P. **Bad Santas: and other creepy Christmas characters.** London: Simon & Schuster, 2013, 272p.

HÉDELIN, F. Only France, Alamy Stock Photo. 2015. Disponível em: https://www.alamy.com/france-bouches-du-rhone-13-carry-le-rouet-image442006864.html. Acesso em: 12 ago. 2015.

HEIDEGGER, M. **Poetry, language, thought.** Tradução: A. HOFSTADTER. New York: Harper & Row, 1971.

HERNÁNDEZ MOLINA, I.; HERNÁNDEZ PUENTES, J.; HERNÁNDEZ MOLINA, R. Los centros comerciales: el nuevo paradigma de desarrollo y consumo de la sociedad moderna. **RISCO – Revista de Pesquisa em Arquitetura e Urbanismo**, v. 17, n. 1, p. 35-47, 2013.

HESS, G.; BOURG, D. (Eds.). **Science, conscience et environnement : penser le monde complexe.** Paris : Presses Universitaires de France, 2016.

HISTOIRE de fruits de mer et de mois en R. **Redez-vous des Arts Culinaires**. Disponível em: http://www.rdvartsculinaires.com/histoire-de-fruits-de-mer-et-de-mois-en-r/. Acesso em: 14 fev. 2020.

HOBSBAWM.; RANGER, T. (Org.). **A invenção das tradições.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 6 ed., 2008.

HOEGH-GULDBERG, O.; MUMBY, P.J.; HOOTEN, A.J.; STENECK, GREENFIELD, R.S.P.; GOMEZ, E.; HARVELL, C.D.; SALE, P.F.; EDWARDS, A.J.; CALDEIRA, K.; KNOWLTON, N.; EAKIN, C.M.; IGLESIAS-PRIETO, R.; MUTHIGA, N.; BRADBURY, R.H.; DUBI, A.; HATZIOLOS, M.E. Coral Reefs Under Rapid Climate Change and Ocean Acidification. **Science.** v. 318, p. 1737–1742, dez. 2007.

HUGO, V. **Les Travailleurs de la Mer.** Livre 1, Partie 2. Paris: Émile Testard, Tome II, 1892.

HYMAN, L.H. **The invertebrates: Echinodermata. The Coelomate Bilateria.** Vol. 4. New York: McGraw-Hill Book Co., 1955, 763p.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em:

https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pe/cabo-de-santo-agostinho.html. e https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pe/ipojuca.html. Acesso em: 6 jan. 2020.

IKEN, F. Ouriços - mar em estado puro. **Revista de Vinhos – a essência do vinho.** 2019. Disponível em: https://www.revistadevinhos.pt/comer/ouricos-mar-em-estado-puro-2. Acesso em: 18 jun. 2021.

INGOLD, T. Earth, sky, wind and weather. **Journal of the Royal Anthropological Institute**, p. S19-S38, 2007a.

INGOLD, T. **Lines: a brief history**. London: Routledge, 2007b.

INGOLD, T. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizonte Antropológico**, ano 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012.

INGOLD, T. When ant meets spider; social theory for arthropods. In: KNAPPETT, C.; MALAFOURIS, L. (Ed.). **Material agency: towards a non-anthropocentric approach.** New York: Springer, p. 209-215, 2008.

INGOLD, T.; HALLAM, E. Creativity and cultural improvisation: an introduction. In: HALLAM, E.; INGOLD, T. (Ed.). **Creativity and cultural improvisation.** Oxford: Berg, p. 1-24. 2007.

ISAMBERT, F, A. **Le sens du sacré — fete et religión populare**. Paris: Les Editions de Minuit, 1982.

ISTOCK Photo. Mosaico da Igreja de forma Sant Apollinare Nuovo. In: **Istock Photo.** Disponível em: https://www.istockphoto.com/br/foto/mosaico-da-igreja-de-forma-sant-apollinare-nuovo-gm1093280220-293403931. Acesso em: 30 mar. 2020.

IUCN - International Union for Conservation of Nature. **Red List of Threatened Species.** Disponível em https://www.iucn.org/resources/conservation-tools/iucn-red-list-threatened-species. Acesso em: 17 abr. 2021.

IYER, P. **Why we travel.** 2000. Disponível em: https://www.salon.com/2000/03/18/why/ Acesso em: 06 jul. 2021.

JOHNSTON, J.; RODNEY, A.; e SZABO, M. Les gens bien mangent bien : comprendre le répertoire culturel de l'alimentation éthique, **IdeAs** 2012. Disponível em https://journals.openedition.org/ideas/461?lang=en&iframe=true&width=90%&height=90%. Acesso em: 16 set. 2015.

KATZ, E. Alimentação indígena na américa latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? **Espaço Ameríndio**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25-41, jan./jun. 2009.

KLEE, P. **Notebooks, volume 2: the nature of nature**. Tradução: H. NORDEN; J. SPILLER (Eds.). London: Lund Humphries, 1973.

KŒHLER, R. **Faune de France: Echinodermes**, Paris: Librairie de la Faculté des Sciences, 1921.

KOHLER, F. Diversité culturelle et diversité biologique : une approche critique fondée sur l'exemple brésilien, **Natures Sciences Sociétés**, v. 19, p. 113-124, 2011/2.

KROH, A.; SMITH, A, B**.** The phylogeny and classification of post-Palaeozoic echinoids, **Journal of Systematic Palaeontology**, v. 8, n. 2, pp. 147-212, 2010. DOI: 10.1080/1477201100360355.

KUHN, T. **The Essential Tension.** Chicago: The University of Chicago Press, 1977.

La Provence. **Les oursinades de Carry-le-Rouet, depuis 1952 c'est toute une histoire !** 2019. Disponível em https://www.laprovence.com/article/edition-martigues-istres/5373666/les-oursinades-depuis-1952-cest-toute-une-histoire.html . Acesso em: 15 ago. 2019.

LACERDA, R.C. **Dicionário de provérbios : francês, português, inglês.** 2 ed. rev. e ampli. São Paulo: Editora UNESP, 2004.

LACOMBE, J. **Encyclopédie Méthodique. Dictionnaire de toutes les espèces de pêches.** Paris: Éditora Agasse, 1795. Disponível em: https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k58299345/f11.item.texteImage. Acesso em: 14 abril 2021.

LACOSTE, Y. Réflexions d'un géographe sur les paysages réels. In : **Lectures du paysage**, Paris : Foucher (INRAP), p. 14-18, 1986.

LASSERRE, C. Variations autour de la châtaigne. **Académie du Goût.** 2014. Disponível em: https://www.academiedugout.fr/articles/variations-autour-de-la-chataigne_2127. Acesso em: 20 nov. 2020.

LATOUR, B. **Jamais fomos modernos.** Rio de Janeiro, 34 ed., 1994.

LAWRENCE, J.M. Sea Urchin Roe Cuisine. In: LAWRENCE, J.M. (Ed.) **Edible Sea Urchins: Biology and Ecology.** 2 ed. University of South Florida, 2007.

LAWRENCE, J.M. **Sea Urchins: Biology and Ecology.** 2 ed., v. 38, University of South Florida: Elsevier, 2007.

LCAVADMIN. Mais où sont passés les oursins violets de la côte bleu? **Le cœur au ventre**. 2012. Disponível em: http://lecoeurauventre.com/mais-ou-sont-passes-les-oursins-violets-de-la-cote-bleue/. Acesso em: 14 fev. 2020.

LEACH, E.R. Ritualization in man in relation to conceptual and social development. In: LESSA, W.; VOGT, E. (org.). **Reader in comparative religion.** New York: Harper and How, 1972.

LEACH, E.R. **Sistemas Políticos da Alta Birmânia - Um Estudo da Estrutura Social Kachin.** São Paulo: EDUSP, 1996.

LEPART, J. Ecologie et géographie des paysages: dynamique des paysages culturels et biodiversité. In: **Valeurs naturelles dans les paysages culturels.** Atelier thématique n. 1: Reconnaître les valeurs naturelles dans les paysages culturels. Quelles perspectives en France ? L'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN), Cominté Français. 2013.

LÉVI-STRAUSS, C. **O cru e o cozido. Mitológicas**. v. 1. São Paulo: Cosac & Naify. 2004.

LÉVI-STRAUSS, C. **O Pensamento Selvagem**. São Paulo: Nacional, 1976.

LIMA FILHO, J.C. **Expressões de religiosidade na festa de Santa Luzia na cidade de Mossoró (RN)**. Dissertação de Mestrado em Ciências da Religião, Universidade Católica de Pernambuco, 2012, 93p.

LIMA, E.J.B. **Dinâmica populacional de *Echinometra lucunter* (Linnaeus, 1758) (Echinodermata: Echinoidea) na Praia de Muro Alto, Ipojuca, Pernambuco.** Dissertação de Mestrado em Biologia Animal, Universidade Federal de Pernambuco, 2006, 65p.

LIMA, E.J.B.; FERNANDES M.L.B. Diversidade de equinodermos (Echinodermata) no Estado de Pernambuco (Brasil). **Revista Brasileira de Zoociências**, v. 11, p. 55-63, 2009.

LIMA, E.J.B.; GOMES, P.B.; SOUZA, J.R.B. Reproductive biology of Echinometra lucunter (Echinodermata: Echinoidea) in a northeast Brazilian sandstone reef. **Anais da Academia Brasileira de Ciências**, v. 81, n. 1, p. 51-59, 2009.

LITTLE, P.E. Ecologia política como etnografia: um guia teórico e metodológico. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 12, n. 25, p. 85-103, jan./jun. 2006.

LITTLE, P.E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: Por uma antropologia da territorialidade. **Série Antropologia**, n. 322. Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília, 2002.

LITTLEWOOD, D.T.J.; SMITH, A.B.; CLOUGH, K.A.; EMSON, R.H. The interrelationships of the echinoderm classes: morphological and molecular evidence. **Biological Journal of the Linnean Society**, n. 61, p. 409-438, 1997.

LONG, L, M. (Ed.). **Culinary Tourism**. Lexington: University of Kentucky Press, 2004.

LUGINBÜHL, Y**.** Place de la nature dans les paysages culturels. In: **Valeurs naturelles dans les paysages culturels.** Atelier thématique n.1: Reconnaître les valeurs naturelles dans les paysages culturels: Quelles perspectives en France? L'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN), Cominté Français. 2013.

MAH, C**.** Echinoderm Tube Feet Don't Suck! They Stick! In: **The Echinoblog**. 2013. Disponível em: http://echinoblog.blogspot.com/2013/01/echinoderms-dont-suck-they-stick.html. Acesso em: 08 ago. 2020.

MAH, C. Shrimps love Sea Urchins: videos showing tropical crustacean-urchin love. In: **The Echinoblog**. 2010. Disponível em: http://echinoblog.blogspot.com/2010/08/shrimps-sea-urchins-videos-showing.html. Acesso em: 08 ago. 2020.

MAH, C. Why five? Mysteries in Symmetry! In: **The Echinoblog**. 2015. Disponível em: http://echinoblog.blogspot.com/2015/05/why-five-mysteries-in-symmetry.html. Acesso em: 08 ago. 2020.

MAH, C. Why Sea Urchin sushi (uni) tastes so frakking good! In: **The Echinoblog**. 2008. Disponível em: http://echinoblog.blogspot.com/2008/09/why-sea-urchin-sushi-uni-tastes-so.html. Acesso em: 08 ago. 2020.

MALDONADO, S.C. **Mestres e mares: Espaço e indivisão na pesca marítima.** São Paulo: Anna Blume, 1993.

MARCUSE, H. **Eros e Civilização: Uma Interpretação Filosófica do Pensamento de Freud.** Tradução: Álvaro Cabral. 8 ed. Rio de Janeiro: Editora LTC, 1999.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva: forma e razão das trocas nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia.** São Paulo, Editora Cosac & Naify, 2003.

McCLANAHAN T.R.; MUTHIGA, N.A. Chapter 15: Ecology of Echinometra. In: LAWRENCE, J.M. (ed). **Edible sea urchins: biology and ecology.** University of South Florida: Elsevier, 2 ed., v. 38, p. 297-317, 2007.

McGRENERE, J.; HO, W. Affordances: Clarifying and evolving a concept. **Graphics Interface**, Montreal, p. 15-17, mai. 2000.

MELO NETO, J.C. A educação pela pedra. In: **Poesias Completas**. Rio de Janeiro: Editora Sabiá, p. 7-47, 1968.

MESTRE Weed. Cannabis do Oceano. In: Sessão Ciência, **Cannabis – Canna Media,** 25 jul. 2016. Disponível em: https://pt.cannabis-mag.com/le-cannabis-de-locean/. Acesso em: 18 jun. 2021.

MIDILIBRE. Méditerranée : l'escargot qui vous fait de l'œil. In : **MidiLibre**, Sessão Méditerranée, Sète. 2016. Disponível em https://www.midilibre.fr/2016/09/10/l-escargot-qui-vous-fait-de-l-oeil,1391517.php . Acesso em: 18 mar. 2020.

MILES, C.A. **Christmas in ritual and tradition, Christian and Pagan**. London: T.F. Unwin, 1912.

MILIANO, M. **Ilha de Tatuoca: aspectos da influência de Suape sobre a vida e paisagem.** Monografia (Curso de Graduação em Ciências Sociais), Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2010.

MILLENNIUM Ecosystem Assessment. **Ecosystems and Human Well-being: Synthesis**. Washington: Island Press, 2005. Disponível em: http://www.millenniumassessment.org/documents/document.356.aspx.pdf. Acesso em: 18 jun. 2015.

MILTHORPE, N.; MURPHY, E. Reading the Party: Festivity as Waste in Evelyn Waugh's 1930s Fiction. In: **Journal of Festive Studies**, no. 1, p. 36-51, 2019. DOI: 10.33823/jfs.2019.1.1.20.

MOL, A.; LAW, J. Embodied action, enacted bodies. The example of hypoglycaemia. **Body & Society,** v. 10, n. 2-3, p. 43-62, 2004. DOI:10.1177/1357034X04042932.

MONOT, J. Et demain ? **Les pêches méditerranéennes. Voyage dans les traditions**, Versailles: Éditions Quæ, Beaux livres, p. 253-254, 2011. Disponível em: https://www.cairn.info/les-peches-mediterraneennes--9782759209330-page-12.htm. Acesso em: 18 jun. 2021.

MOORE, H. **Antropologia y Feminismo**. Madrid: Cátedra, 2004.

MORAES, M. A ciência como rede de atores: ressonâncias filosóficas. **História, Ciências, Saúde — Manguinhos**, vol. 11, n. 2, p. 321-33, mai./ago. 2004.

MOREIRA, S.A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Revista Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, nº 4, pp. 23-26, 2010.

MORIN, E. A organização (do objeto ao sistema). In: MORIN, E. **O método: a natureza da natureza**. 2. ed. Porto Alegre: Sulina. v. 1, 2005.

MORIN, E. **Ciência com consciência.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2000.

MORIN, E. **Para sair do século XX**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

NIELSEN, C. **Animal Evolution: Interrelationships of the Living Phyla**. Oxford: Oxford University Press, 3 ed., 2012.

NIETZSCHE, F. **O Nascimento da Tragédia.** Tradução: J. Guinsburg. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

NOBRE, N. O ouriço-do-mar é o nosso caviar. **Boa Cama Boa Mesa,** 2018. Disponível em: http://boacamaboamesa.expresso.sapo.pt/opiniao/2018-04-03-O-ourico-do-mar-e-o-nosso-caviar. Acesso em: 07 mai. 2020.

NORMAN, D.A**. La psicología de los objetos cotidianos**. Tradução: Fernando Santos Fontenla, Madrid: Editorial NEREA, 1990.

OGER, C**.** Le goût des oursins. In : Le Manger, 2013. Disponível em: http://www.LeManger.fr. Acesso em: 4 nov. 2019.

ONU News - Perspectiva Global Reportagens Humanas. **ONU prevê que cidades abriguem 70% da população mundial até 2050,** 2019. Sessão: Clima e Meio Ambiente. Disponível em: https://news.un.org/pt/story/2019/02/1660701. Acesso em: 09 jul. 2021.

OPERCULUM (gastropod). In: Wikipedia, The Free Encyclopedia. Disponível em: https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Operculum_(gastropod)&oldid=1054566815. Acesso em: 18 mar. 2020.

PANTANO, K. Happy Saint Lucy's Day in Italy! *I*-Italia website, 2018. Disponível em: http://www.iitaly.org/magazine/focus/life-people/article/happy-saint-lucys-day-in-italy. Acesso em: 02 mar. 2020.

PAQUOT, T. Jean Duvignaud (1921-2007) : Des coulisses des sociétés à une anthropologie de soi. **Hermès, La Revue**, n. 48, p. 231-235, 2007. DOI: 10.4267/2042/30602.

PATZNER, R.A. Sea urchins as hiding-place for juvenile benthic teleosts (Gobiidae and Gobiesocidae) in the Mediterranean Sea**. Cybium**. v. 23, n. 1, p. 93–97, 1999.

PEREIRA, E.; GOMES, N. **A flor do não esquecimento: cultura popular e processos de transformação**. Belo Horizonte: Autêntica, 2002.

PEREIRA, M.N.F. **Luz, câmera. Tecnociência em ação, natureza e sociedade em fabricação.** Tese de Doutorado, Instituto Universitário de Pesquisa do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro: Vimeo, 1997.

PEREZ, L.F. Dionísio nos trópicos: festa religiosa e barroquização do mundo. Por uma antropologia das efervescências coletivas. In: PASSOS, M. (org.). **A festa na vida: significado e imagens**. Petrópolis: Vozes, p. 15-58, 2002.

PEREZ, L.F. **Festa, religião e cidade: corpo e alma do Brasil.** Porto Alegre: Medianiz, 2011a, 208 p.

PEREZ, L.F. Festas e viajantes nas Minas oitocentistas, primeira aproximação. In: **Anais do II Colóquio Festas e Sociabilidades.** Rio Grande do Norte, p. 30-58, 2011b. Disponível em: http://anaiscoloquiofestas2.wordpress.com/nomedoarquivo.html. Acesso em: 05 mar. 2020.

PEREZ, L.F. Por uma antropologia da festa: reflexões sobre o perspectivismo festivo. **Simpósio Festa: em perspectiva e como perspectiva,** Resumo, XXIV Reunião Brasileira de Antropologia, Olinda, jun. 2004.

PEREZ, L.F. Le métissage au Brésil vu à travers les fêtes. **Hermès, La Revue**, n. 35, p. 261-268, 2003. DOI : 10.4267/2042/9344.

PERNAMBUCO. **Lei Estadual n° 7.763, de 7 de novembro de 1978**. Regulamentada pelo Decreto n° 5.713, de 26 de março de 1979, que aprova o Estatuto da Empresa SUAPE.

PERREAUL, M. **Espaces, règles et jeux. Mythes intellectuels, «camavalisation du monde» et invention de l'identité brésilienne**. Tese de Doutorado em Antropologia, Département d'Anthropologie, Faculté des Arts et des Sciences, Université de Montréal, 2003, 381p.

PERSEKE, M.; BERNHARD, D.; FRITZSCH, G.; BRÜMMER, F.; STADLER, P.F.; SCHLEGEL, M. Mitochondrial genome evolution in Ophiuroidea, Echinoidea, and Holothuroidea: insights in phylogenetic relationships of Echinodermata. **Molecular Phylogenetics and Evolution**, v. 56, n. 1, p. 201-211, 2010. DOI: 10.1016/j.ympev.2010.01.035.

PESSOA, F. **Obra poética.** Organização, introdução e notas de Maria Aliete Galhoz. Rio de Janeiro: Aguilar, 1972.

PETONNET, C.L. Observation flottante. L'exemple d'un cimetière parisien. **Homme**, **Etudes d'Anthropologie Urbaine,** tome 22, n. 4. pp. 37-47, 1982. DOI: 10.3406/hom.1982.368323.

PHOTO Archives Dr. In: **Les oursinades de Carry-le-Rouet, depuis 1952 c'est toute une histoire!** La Provence, 2019. Disponível em: https://www.laprovence.com/article/edition-martigues-istres/5373666/les-oursinades-depuis-1952-cest-toute-une-histoire.html. Acesso em: 15 ago. 2019.

PIVA, A. A invenção das ciências modernas de Isabelle Stengers. R**evista da SBHC**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 163-165, jul./dez. 2004.

PIZZOLLA, P.F. *Paracentrotus lividus*, Purple sea urchin. In: TYLER-WALTERS H.; HISCOCK K. **MarLIN -Marine Life Information Network: Biology and Sensitivity Key Information Reviews,** Plymouth: Marine Biological Association of the United Kingdom, 2007. Disponível em: https://www.marlin.ac.uk/species/detail/1499. Acesso em: 19 ago. 2020.

PLATÃO**.** Les lois. In : **Oevres completes,** tomo XI, livros I-II, Paris, Société d'Éditoin « Les Belles Lettres », 1951.

PLAZAS, J**.** *Echinometra lucunter*, **ADW - Animal Diversity Web**, 2012. Disponível em: https://animaldiversity.org/accounts/Echinometra_lucunter/. Acesso em: 02 out. 2020.

PMCB, **Parc Marin de la Côte Bleu**. Disponível em: https://parcmarincotebleue.fr/. Acesso em: 14 fev. 2020.

POPULATIONS LEGALES 2018. **INSEE - Site do Institut National de la Statistique et des Études Économiques.** Disponível em https://www.insee.fr/fr//statistiques/5001880?geo=COM-13021. Acesso em: 6 jan. 2020.

POST, F.J**. Capvt S. Avgustini {Visual gráfico. [S.l.: s.n., 1645]. Gravura: água-forte, p&b. Autor e data atribuídos por confronto com obras assinadas e datadas da mesma série,** 1645**.}.** Disponível em: http://www.purl.pt/11924/1/. Acesso em: 07 jan. 2013.

POWELL, K.M. Rhetorics of Displacement: Constructing Identities in Forced Relocations.

College English, National Council of Teachers of English, v. 74, n. 4, p. 299-324, 2012. Disponível em: http://www.ncte.org/library/NCTEFiles/Resources/Journals/CE/0744-mar2012/CE0744Rhetorics.pdf. Acesso em: 06 jul. 2021.

PROUST, M. **À la Recherche du temps perdu**, tome VI, La prisonnière. Paris: Ed. Nouvelle Revue Française, 1923.

QUARIGUAZY, L. Documentário explora o mundo da pesca e consumo de ouriços. **Gula Certa**. Sessão Notícia, 2020. Disponível em: http://www.gulacerta.com.br/2020/05/documentario-explora-o-mundo-da-pesca-e-consumo-de-ouricos/. Acesso em: 14 set. 2021.

QUEIROZ, M, I, P. **Carnaval brésilien. Le vecu et le mythe**. Paris, Gallimard, 1992.

QUEIROZ, M. I. P. A ordem carnavalesca. **Tempo social**, v. 6, n. 1-2, p. 27-45, 1994.

RABALAIS, N.N.; DIAZ, R.J.; LEVIN, L.A.; TURNER, R.E.; GILBERT, D.; ZHANG, J. Dynamics and distribution of natural and human-caused hypoxia. **Biogeosciences,** n. 7, p. 585–619, 2010.

RAEDISCH, L. **The Old Magic of Christmas: Yuletide Tradicions for the Darkest Day of the Year.** 1 ed., Minnesota: Llewellyn Publication, 2013.

RAFFESTIN, C. Nature et culture du lieu touristique. **Méditerranée**, s. 3, tome 58, pp. 11-17, 1986. DOI: 10.3406/medit.1986.2401.

RAMALHO, C.W.N. **Embarcadiços do encantamento: trabalho como arte, estética e liberdade na pesca artesanal de Suape, PE.** Tese de Doutorado em Ciências Sociais, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, 2007, 301p.

REBAÏ, N.; BILHAUT, A.; SUREMAIN, C.; KATZ, E.; PAREDES, M. **Patrimonios alimentarios en América Latina, Recursos locales, actores y globalización.** IRD Éditions/IFEA, Coleção da América Latina, 2021.

RÉGIS, M, B. Laissera-t-on disparaître l'oursin comestible ? In : **Océanograma**. Fondation Océanographique Paul Ricard, n. 11, 1987.

RFI. **Les hommes et les éponges maritimes partagent 70% des gènes**. Sessão Science: Génétique, 2010. Disponível em: https://www.rfi.fr/fr/science/20100817-hommes-eponges-maritimes-partagent-70-genes. Acesso em: 16 jun. 2021.

RICARD, P. Préface. **Les pêches méditerranéennes. Voyage dans les traditions**, Versailles : Éditions Quæ, Beaux livres, p. 253-254, 2011. Disponível em: https://www.cairn.info/les-peches-mediterraneennes--9782759209330-page-12.htm, Acesso em 18 jun. 2021.

ROSSETTI, V. Biologia avançada – rumo aos vertebrados. **Net Nature**. Categoria geral, Ciências biológicas, Genética, 2014. Disponível em: https://netnature.wordpress.com/2014/11/17/biologia-avancada-rumo-aos-vertebrados/. Acesso em: 05 nov. 2019.

ROUSSEAU, J.J. **Lettre à M. d'Alembert sur les spectacles,** Paris: Hachette, 1896.

ROWE, A. Chem Lab: sea urchin eggs plus marijuana equal amazing new drugs. **Wired essencial**, 2007. Disponível em: https://www.wired.com/2007/11/chem-lab-hybrid/#previouspost. Acesso em: 18 jun. 2021.

RUHLMANN, S. Kerner, Chou & Warmind: Commensality; from Everyday Food to Feast, **Anthropology of food**, 2018. Disponível em: http://journals.openedition.org/aof/8832. Acesso em: 06 out. 2021.

RUPPERT, E.E.; FOX, R.S.; BARNES, R.D. **Invertebrate zoology: a functional evolutionary approach.** Thomson Learning, 7 ed., 2004.

RUSSELL, M.P.; GIBBS V.K.; DUWAN E. Bioerosion by pit-forming, temperate-reef sea urchins: History, rates and broader implications. **PLoS One**, v.13, n. 2, 2018. DOI: 10.1371/journal.pone.019127.

SABINO, C.; CARVALHO, M.C. Estrutural-funcionalismo antropológico e comensalidade: breves considerações sobre a mudança social. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S.l.], v. 8, p. 215-239, nov. 2013. Disponível em: https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/8094. Acesso em: 22 mai. 2019.

SAINT Lucy Before the Judge. In: Wikipedia, The Free Encyclopedia. Disponível em: https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Saint_Lucy_Before_the_Judge&oldid=1002152619. Acesso em: 30 mar. 2020.

SAINT Lucy's church. St. Lucy. Disponível em: http://www.stlucy-church.org/stlucy.html. Acesso em: 20 mar. 2020.

SAINTE-Lucie. In: Wikipédia, l'encyclopédie libre. Disponível em: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Sainte-Lucie_(fête)&oldid=189507275. Acesso em 30 mar. 2020.

SALA, E.; ZABALA, M. Fish predation and the structure of the sea urchin *Paracentrotus lividus* populations in the NW Mediterranean. **Marine Ecology Progress Series**. v. 140, n. 1/3, p. 71-81, 1996.

SANTA Lucia e storie dela. In: Wikimedia Commons, the free media repositor. Disponível em: https://commons.wikimedia.org/w/index.php?search=Santa+Lucia+e+storie+della+&title=Special:MediaSearch&go=Go&type=image. Acesso em: 30 mar. 2020.

SANTOS, B.V. **A globalização e as ciências sociais**. São Paulo: Cortez. 2005.

SANTOS, J. O. Comensalidade e gestão de recursos naturais na festa da Oursinade - Costa Azul francesa. **Gaia Scientia**. Edição Especial Cultura, Sociedade & Ambiente, v. 10, n. 1, p. 117-125, 2016.

SANTOS, J.O. **Sustentabilidade na Baía de Suape: entre o Complexo Industrial Portuário de Suape e a Festa da Ouriçada**. Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente, Programa Regional de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA), Universidade Federal da Paraíba, 2013, 130p.

SANTOS, J.O.; ANDRADE, M.O. Festa da Ouriçada e devoção a Santa Luzia na Praia de Suape, PE: expressão sincrética e simbólica da biodiversidade e do território de pescadores artesanais. **Horizonte PUC Minas**, v.11, n. 30, p. 545-571. 2013.

SANTOS, J.O.; MARTÍNEZ, M.E.M.T.; ANDRADE, M.O. Beyond the Nature-Culture Frontier: Sea Urchin Festivals in French and Brazilian Communities. **Journal of Festive Studies, The materiality of festivity**, v. 3, n. 1, p. 151-176, 2021, DOI: https://doi.org/10.33823/jfs.2021.3.1.72.

SAVALLI, E.C.A. A ciência está em festa: aprendendo com a religiosidade norte-riograndense num espaço de devoção e lazer. In: **Anais do II Colóquio Festas e Sociabilidades,** Rio Grande do Norte, p. 176-192, 2011. Disponível em: http://anaiscoloquiofestas2.wordpress.com/nomedoarquivo.html. Acesso em: 05 mar. 2020.

SAVALLI, E.C.A. **De santas e festas: Ana, Luzia e Apresentação.** Tese de Doutorado em Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2010, 161p.

SAYER, J.; SUNDERLAND, T; GHAZOUL, J; PFUND, et al. Ten principles for a landscape approach to reconciling agriculture, conservation, and other competing land uses. **PNAS** May 21, v. 110, n. 21, p. 8349-8356, 2013.

SCHEIBLING, R.E.; MLADENOV, P. V. The decline of sea urchin *Tripneustes ventricosus*, fishery of Barbados: a survey of fishermen and consumers. **Marine Fisheries Review**. v. 49, n. 3, p. 62-69, 1987.

SCHOR, T.; TAVARES-PINTO, M.A.; AVELINO, F.C.; RIBEIRO, M.L. Do peixe com farinha à macarronada com frango: uma análise das transformações na rede urbana no Alto Solimões pela perspectiva dos padrões alimentares. **Confins,** n. 24, 2015.

SCHULTHEIS, F. Comme par raison — comparaison n'est pas toujours raison. Pour une critique sociologique de l'usage social de la comparaison interculturelle. **Droit et Société**, n. 11-12, p. 219-244, 1989. DOI: 10.3406/dreso.1989.1032.

SCHWARCZ, LM. Viajantes em meio ao império das festas. In: JANCSÓ, I.; KANTOR, I. (org.), **Festa: Cultura & Sociabilidade na América Portuguesa.** São Paulo: Hucitee, Editora da Universidade de São Paulo, v. 2, p. 603-622, 2001.

SERRES, M. **O contrato natural**. Colecção: Epistemologia e Sociedade. Lisboa: Instituto Piaget, 1990.

SILVA, A.C.L.F. O Martírio de Luzia de Siracusa na legenda áurea: uma leitura a partir da categoria gênero. In: **Seminário Internacional: Fazendo Gênero**. 13th Women's World Congress (Anais Eletrônico), Florianópolis, ISSN 2179-510X. p. 1-12, 2017. Disponível em http://www.en.wwc2017.eventos.dype.com.br/resources/anais/1503876709_ARQUIVO_AndreiaCLFrazaoDaSilva_Texto_completo_MM_FG27Ago17.pdf. Acesso em: 16 ago. 2019.

SILVA, P.B. Reflexões sobre a festa da lavadeira, praia do Paiva, PE. In**: Anais do II Colóquio Festas e Sociabilidades.** Rio Grande do Norte, p. 310-316, 2011. Disponível em: http://anaiscoloquiofestas2.wordpress.com/nomedoarquivo.html. Acesso em: 05 mar. 2020.

SIMMEL, G. **Questões fundamentais de sociologia: indivíduo e sociedade.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006, 119p.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 159-166, jan./jun. 2004.

SIMONE, A. Come riconoscere ricci di mare commestibili. **Idee Green,** 2017. Disponível em: https://www.ideegreen.it/come-riconoscere-ricci-di-mare-commestibili-100287.html#:~:text=I%20ricci%20di%20mare%20sono,il%20riccio%20di%20mare%20commestibile. Acesso em: 11 mar. 2020.

SIMSON, O. Carnaval em preto e branco: comemoração e resistência étnicocultural na São Paulo do século passado. In: **Anais do 34º Encontro Nacional do CERU**, São Paulo: Humanitas/CERU, p. 39-53, 2008.

SMITH, A.B.; KROH, A. (Ed). The Echinoid Directory. **World Wide Web electronic publication in Natural History Museum of London**, 2011. Disponível em: http://www.nhm.ac.uk/research-curation/projects/echinoid-directory. Acesso em: 08 mar. 2020.

STATISTIQUES lieu de travail des actifs de 15 ans ou plus ayant un emploi qui resident dans la zone. **INSEE - Site do Institut National de la Statistique et des Études Économiques.** Disponível em: https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=COM13021. Acesso em: 3 fev. 2020.

STENGERS, I. **A invenção das ciências modernas.** São Paulo: Editora 34, 2002.

STRATHERN, M. **O gênero da dádiva: problemas com as mulheres e problemas com a sociedade na melanésia.** Campinas: Editora da UNICAMP, 2006.

SUAPE – Complexo Industrial Portuário Governador Eraldo Gueiros de Suape (CIPS). **O que é Suape?** Disponível em: http://www.suape.pe.gov.br/pt/institucional/o-que-e-suape. Acesso em: 12 abr. 2019.

SUAPE. **Google Earth**, Disponível em: https://earth.google.com/web/. Acesso em: 13 mar. 2020.

SUAPE. **Google Earth**, Disponível em: https://earth.google.com/web/. Acesso em: 14 jun. 2017.

SUAPE. **Google Maps.** Google, disponível em: https://www.google.com/maps. Acesso em: 03 nov. 2019.

SUE Scott. Imagem de um exemplar da espécie *Paracentrotus lividus* (Lamarck, 1816). Disponível em: https://www.marlin.ac.uk/species/detail/1499. Acesso em: 19 ago. 2020.

TAMBIAH, S. **A performative approach to ritual**. Proceedings of the British Academiy LXV, p. 113-169, 1979.

TEDESCO, J.C. Ruminantes de memórias: sentimentos, experiências e silêncios deliberados. **Revista História: Debates e Tendências**, v. 13, n. 2, p. 343-353, 2013. DOI: 10.5335/hdtv.13n.2.3724.

THOMAS, F. Cosmologies, diversité bioculturelle et préservation de l'environnement, **Natures Sciences Sociétés**, v. 19, p. 129-132, 2011/2.

TOLEDO, V.M.; BARREIRA-BASSOLS, N. **A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais**. São Paulo: Expressão Popular, 1 ed., 2005.

TRICAUD, P.M. De la distinction entre nature et culture dans les paysages culturels. In: **Valeurs naturelles dans les paysages culturels.** Atelier thématique n. 1: Reconnaître les valeurs naturelles dans les paysages culturels: Quelles perspectives en France? L'Union internationale pour la conservation de la nature (UICN), Cominté Français, 17 dec. 2013.

TSING, A.L. **Viver nas ruínas: paisagens multiespécies no Antropoceno**. Brasília, Editora Milfolhas do IEB, 2019, 284 p.

UNEP, United Nations Environment Programme. **Marine Litter: A Global Challenge**, Nairobi, 2009.

UNESCO. **Diversité culturelle et biodiversité pour un développement durable.** Paris: Unesco, 2003. Disponível em: http://www.unesco.org/new/fr/unesco/resources/publications/unesdoc-database/. Acesso em: 02 jul. 2021.

VATICAN News. **S. Luzia, virgem e mártir de Siracusa.** Disponível em: https://www.vaticannews.va/pt/santo-do-dia/12/13/s--luzia--virgem-e-martir-de-siracusa.html. Acesso em: 02 mar. 2020.

VELHO, O. Apresentação. In: PEREZ, L.F.; AMARAL, L.; MESQUITA, W. (orgs.). **Festa como perspectiva e em perspectiva.** Rio de Janeiro: Garamond, 2012, 380p.

VIDAS, A.A.; HÉMOND, A.; HOOFT, A. Nourrir pour vivre ensemble. **Anthropology of food**,

2014. DOI: 10.4000/aof.7644.

VIVEIROS DE CASTRO, E. **A inconstância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia.** São Paulo: Cosac & Naify, 2002, 308p.

VIVEIROS DE CASTRO, E. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p.115-144, 1996.

WORM, B.; HILBORN, R.; BAUM, J.K.; BRANCH, T.A.; COLLIE, J.S.; COSTELLO, C.; FOGARTY, M.J.; FULTON, E.A.; HUTCHINGS, J.A.; JENNINGS, S.; JENSEN, O.P.; LOTZE, H.K.; MACE, P.M.; McCLANAHAN, T.R.; MINTO, C.; PALUMBI, S.R.; PARMA, A.M.; RICARD, D.; ROSENBERG, A.A.; WATSON, R.; ZELLER, D. Rebuilding global fisheries. **Science,** v. 325, n. 5940, p. 578–585, 2009.

WoRMS – World Register of Marine Species. Webservices (simplified taxonony). "Echinoidea". Disponível em: http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=123082. Acesso em: 19 ago. 2020a.

WoRMS – World Register of Marine Species. Webservices (simplified taxonony). "Turbinidae Rafinesque, 1815". Disponível em: http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=503. Acesso em: 18 mar. 2020b.

WRANGHAM, R. **Pegando fogo: porque cozinhar nos tornou humano**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

WRAY, G.A. Echinodermata. Spiny-skinned animals: sea urchins, starfish, and their allies. In: **The Tree of Life Web Project**, 1999. Disponível em: http://tolweb.org/Echinodermata/2497/1999.12.14. Acesso em: 08 mar. 2020.

Anexo I: Breve descrição do ouriço-do-mar

Agrupamento taxonômico

Filogeneticamente, o ouriço-do-mar faz parte do grupo Deuterostomia que é formado por um conjunto de animais interligados por suas características embrionárias peculiares, por sua forma de clivagem, pela forma de suas larvas, pelo desenvolvimento do celoma, pelas aberturas embrionárias que irão originar a boca e o ânus e pela abertura do peritônio. Deuterostomia está subdividida em quatro filos vivos distintos:

> Echinodermata (estrelas-do-mar, ouriços-do-mar, pepinos-do-mar), Hemichordata (balanoglossos e pterobrânquios), Xenoturbellida (organismos vermiformes do mar Báltico) e os Chordata (vertebrados, anfioxos e tunicados). (ROSSETTI, 2014).

O ouriço-do-mar é um representante do filo *Echinodermata,* cujo termo, etimologicamente, tem origem no grego em que *echinos* significa espinho; *derma* se refere à pele e *ata* ao sufixo plural. Este grupo foi pensado pela primeira vez em 1734, por Jacob Theodor Klein que teve a ideia de retirar os ouriços-do-mar do grupo dos moluscos e recolocá-lo num grupo denominado de "*Echinodermata*", junto com as estrelas do mar, os pepinos do mar, os ophiures e os crinóides por terem em comum a simetria pentaradial. Mas esta proposta do grupo de *Echinodermata* só foi definitivamente incorporado nas classificações científicas após os trabalhos Nathanael Gottfried Leske em 1778 e a sistematização de Jean-Guillaume Bruguière em 1791, que, finalmente, fixam a atual posição taxonômica dos ouriços-do-mar.

A maioria dos animais que compõe o grupo *Echinodermata* possui simetria radial e é de vida livre, com exceção de alguns crinóides que se encontram fixados num substrato rochoso e que são classificados como sésseis por serem organismos que não possuem capacidade de locomoção. *Echinodermata* é especialmente caracterizado pela complexa arquitetura de seu endoesqueleto, pelo seu sistema hidrovascular e pelo plano corporal pentamétrico, apesar de geralmente apresentarem uma forma bilateral no estágio larval (David, e Mooi. 1998; Nielsen, 2012). Apesar de algumas controversas científicas (Littlewood, et. al., 1997), o filo *Echinodermata* é subdividido em cinco classes: *Asteroidea, Ophiuroidea, Crinoidea, Holothuroidea* e *Echinoidea*.

Descrição genérica dos equinóides regulares

O grupo *Echinoidea* (Leske, 1778), cujo nome tem origem grega (do grego *ἐχῖνος* ou *echinos*/ espinho + *eidos*/ forma + *ea*/ caracterizado por), é assim conhecido porque, geralmente, apresentar espinhos ou tubérculos projetados a partir de seu endoesqueleto. A classe *Echinoidea* pode ser subdividida em *equinóides* regulares e *equinóides* irregulares. Os últimos possuem um corpo disciforme — mais ovais e achatados — de simetria bilateral e no Brasil são popularmente chamados de bolachas-da-praia. Os *equinóides* regulares se caracterizam pelo seu corpo esférico ou globoso de simetria radial pentâmera (Follo e Fautin, 2019), isto é, com os cinco lados idênticos e são conhecidos como ouriços-do-mar (do grego *ἐχῖνος* ou *echinos*).

Registros históricos e diversidade

Historicamente, *Echinodermata* é considerado um filo muito antigo e estima-se que tenha surgido durante o período Cambriano, pois seus primeiros registros fósseis datam de 600 milhões de anos atrás (Lima e Fernandes, 2009). A estrutura robusta do endoesqueleto dos equinóides, constituído por calcita com alto teor de magnésio, resulta num legado arqueológico catalogado num rico registro fóssil, o que eleva sua relevância nos estudos sobre a evolução e a paleobiologia.

> A complexidade do esqueleto equinoide, composto como é por um grande número de elementos individuais com microarquitetura complexa, tem outra vantagem - ele fornece um grande número de caracteres filogeneticamente informativos. Isso é importante porque grupos com uma estrutura filogenética bem fundamentada são agora vistos como a chave para abordar muitos problemas paleobiológicos atuais (ex. Sumrall e Brochu 2008). [174] (Kroh e Smith, 2010, p. 147-148).

Os estudos relacionados à quantidade de espécies extintas ou viventes do filo *Echinodermata* — ou seja, espécies atualmente reconhecidas ou com registros fósseis — podem apresentar números bem distintos. Alguns autores (Nielsen, 2012; Wray, 1999) afirmam que 13.000 espécies extintas de *Echinodermata* compõem seu vasto registro fóssil, enquanto cerca de 7.000 espécies viventes já foram identificadas. Neste cenário, eles corroboram com Brusca e

[174] "*The complexity of the echinoid skeleton, composed as it is of a large number of individual elements with complex microarchitecture, has another advantage – it provides a large number of phylogenetically informative characters. This is important because groups with a well-founded phylogenetic framework are now seen as the key for addressing many current palaeobiological problems*." (Kroh e Smith, 2010, p. 147-148).

Brusca (1990) que consideram que o filo *Echinodermata* faz parte do grupo de animais em que se tem mais registros de espécies extintas do que de espécies viventes, formando um rico acervo de registros arqueológicos.

Fisiologia de echinoidea:

Sistema esquelético

Segundo Kroh e Smith (2020), os ouriços-do-mar são animais marinhos invertebrados estruturados por um endoesqueleto rígido (figura 53) constituído por calcita ($CaCO_3$) com alto teor de magnésio (15% de $MgCO_3$). Ainda segundo os autores, as placas que cobrem toda a sua superfície corporal são formadas por dez meridianos, subdivididos em cinco ambulacrais e cinco interambulacrais. Enquanto os últimos não possuem perfurações, as zonas ambulacrais apresentam numerosos orifícios por onde são projetados o conjunto de tubos chamados de pés ambulacrais, que, por sua vez, são responsáveis pela sua mobilidade. Este endoesqueleto também possui uma placa central ou disco na sua face superior, que corresponde ao ânus, seguida por cinco placas periféricas que são os orifícios genitais ou gonóporos. Uma dessas placas também contém numerosos poros vinculados ao sistema ambulacral e é denominada de placa madrepórica. Outra característica relevante é que o endoesqueleto dos equinóides regulares fornecem muitos dados importantes filogenéticos, destacando-se nos estudos paleobiológicos.

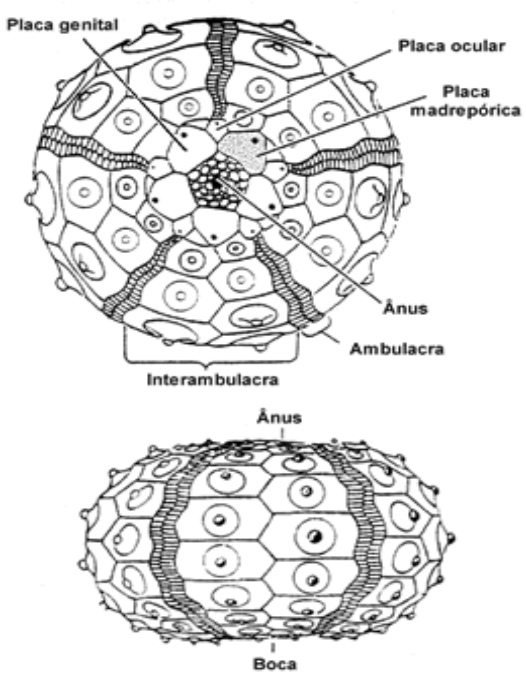

Figura 53: Ilustração do endoesqueleto do ouriço-do-mar

Fonte: "Equinodermos: Respiração, Reprodução", 2019.

Sistema digestivo e a lanterna de Aristóteles

Seguindo a estrutura de seu endoesqueleto, o corpo globuloso do ouriço-do-mar é subdividido entre a parte superior conhecida como face aboral — onde ficam o ânus, os gonóporos e a placa madrepórica — e a parte inferior que corresponde a face oral — onde fica a boca do animal. Para se nutrir, segundo Smith e Kroh (2020), os ouriços-do-mar contam com um aparelho mastigador interno e complexo, conhecido como lanterna-de-Aristóteles, constituído por cinco placas calcárias anexas ao corpo e localizado no centro da face oral, com dentes calcários afiados projetados para fora do corpo. Enquanto alguns músculos especializados controlam os movimentos de prostração, de retração e apreensão da lanterna-de-Aristóteles, outros irão abrir e fechar um conjunto de dentes brancos e extremamente resistentes, permitindo-os puxar, agarrar e rasgar seus alimentos. É interessante observar que um dos primeiros textos científicos sobre os ouriços-do-mar foi de Aristóteles em sua obra "História dos animais" (livro IV, capítulo 5) que contém uma descrição precisa sobre a anatomia deste animal, criando uma metáfora com seu próprio nome para denominar o aparelho mastigador dos ouriços-do-mar: a lanterna-de-Aristóteles (figura 54).

O corpo dos ouriços-do-mar é orientado segundo o eixo oral-aboral, sendo que a parte oral permanece em contato com o substrato, levando os nutrientes para um longo tubo digestivo (esôfago, estômago e intestino) e que serão excretados pela parte aboral (ânus), que fica na parte superior do corpo do animal. Enquanto a lanterna-de-Aristóteles serve para raspar o fundo marinho em busca de algas e outros materiais ali depositados, os pés ambulacrais e as pedicelárias capturam alguns detritos flutuantes.

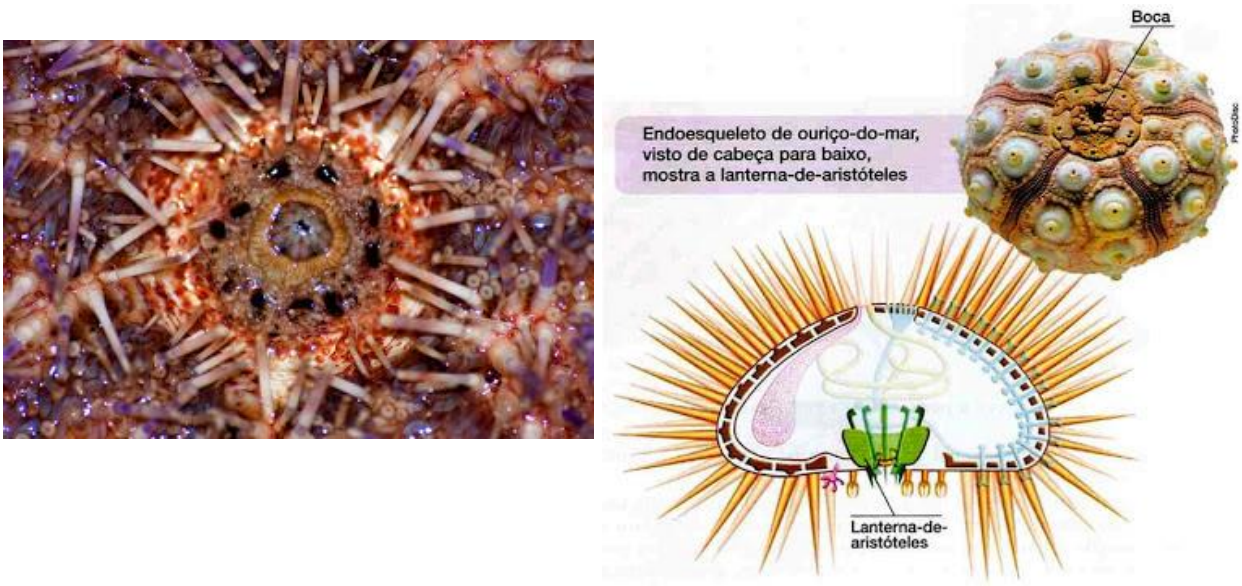

Figura 54 Lanterna-de-Aristóteles do ouriço-do-mar.

Fonte: DIAS e MASCARENHAS (2013).

Sistemas hidrovascular, circulatório, excretor e a respiração do ouriço-do-mar

Existem algumas controvérsias em relação aos sistemas circulatório e excretor dos ouriços-do-mar. Mas sabe-se que os ouriços-do-mar precisam realizar trocas de gases, de líquidos e de outros materiais com o meio ambiente aquático, bem como fazer circulá-los dentro de seu corpo, absorvendo e eliminando gases e distribuindo nutrientes e outros elementos vitais. Segundo Lawrence (2007), esta circulação se dá através de um sistema perivisceral celomático, por um sistema hidrovascular, por um sistema perihemal e por um sistema hemal, sendo o celomático um dos principais. O sistema hemal é considerado um sistema de circulação bem desenvolvido e

consiste em um conjunto complexo de canais distribuídos dentro da cavidade embrionária conhecida como celoma — do latim *cele*, "cavidade"(figura 55).

Segundo Smith e Kroh (2020), enquanto o complexo sistema hidrovascular do ouriço-do-mar, também chamado de sistema ambulacrário, é o responsável pela entrada e pela circulação de fluidos aquosos e pela troca gasosas deste animal, bem como pela função respiratória do animal, captando oxigênio e removendo gases como o dióxido de carbono, através da placa madrepórica, das brânquias ou papúlas dérmicas e dos pés ambulacrais. A circulação de líquidos marinhos se inicia pela placa madrepórica — órgão-raiz do sistema ambulacrário — localizada na região aboral do ouriço-do-mar. Esta placa é responsável pela comunicação entre o sistema hidrovascular do ouriço-do-mar e o ambiente externo — controlando a aspiração e a expulsão da água do mar que movimenta o seu sistema. Ela é compota por hidroporos ou válvulas filtrantes que enviam a água por uma série de canais cilíndricos, chamados de canais radiais (Kœhler, 1921) e ramificados por seu endoesqueleto, irrigando os pés ambulacrais e viabilizando a respiração. Por fim, a placa madrepórica é considerada essencial para assegurar o equilíbrio da pressão hidrostática do animal.

As brânquias dérmicas peristomiais — ou seja, localizadas ao redor da boca do ouriço-do-mar — são evaginações finas e ocas da parede de seu corpo ramificada do celoma perifaríngeo. Estas brânquias são conectadas às membranas peristomiais por uma rede de ossículos e de músculos ligados à lanterna-de-Aristóteles, o que leva a acreditar que elas também estão ligadas aos movimentos da lanterna de Aristóteles, sendo fornecedoras de oxigênio para seus músculos. Este "*celoma perifaríngeo está em contato direto com a água do mar na borda do peristomio através das finas paredes de suas brânquias*"[175] (Lawrence, 2007, p.98), enquanto internamente são preenchidas pelo líquido celômico. Os fluidos celômicos, que contêm os celomócitos fagocíticos responsáveis pela coagulação do animal, são transportados tanto pelos sistemas hemal quanto pelo vascular que eliminam produtos residuais, funcionando como sistema excretor, e que distribuem gases e nutrientes dentro do corpo do ouriço-do-mar. Sensíveis à baixa disponibilidade de oxigênio, o ouriço-do-mar respiram pela difusão que ocorre entre o líquido celomático do sistema ambulacrário e a água do mar, semelhante ao sistema perioral dos bolachas-do-mar (equinoides irregulares). Apesar de ser considerado rudimentar, este sistema é de grande relevância

[175] "[…] *peripharyngeal coelom is in direct contact with seawater at the edge of the peristome across the thin-walled gills*" (Lawrence, 2007, p.98).

para o ouriço-do-mar, já que esta é uma espécie que possui grande necessidade de oxigênio, especialmente aqueles espécimes que vivem em grandes profundidades.

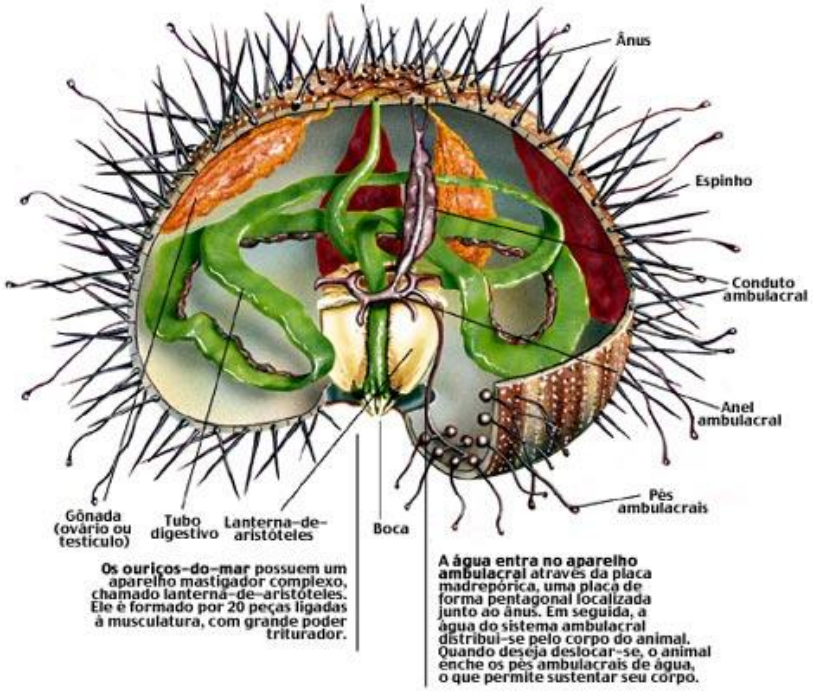

Figura 55 Ilustração da anatomia do ouriço-do-mar

Fonte: DIAS e MASCARENHAS (2013).

Sistema hidrovascular e pés ambulacrais

O sistema hidrovascular supracitado também é conhecido como sistema ambulacral, pois, além das brânquias dérmicas, são os pés ou tubos ambulacrais (figura 56) que se destacam neste sistema. Estes são formados por um conjunto de canais cilíndricos, de reservatórios internos e de paredes musculares e são projetados para fora do corpo do ouriço-do-mar através de prolongamentos tubulares retráteis com ventosas em suas extremidades. Estas ventosas, ao se inflar e se esvaziar de líquidos, auxiliam na função de locomoção e de fixação do animal. Assim, uma das principais funções dos pés ambulacrais são as trocas gasosas e a respiração do ouriço-do-mar e, para isto, a parte interna de cada tubo ambulacral está divido por um septo que reduz a difusão entre a corrente de fluido que entra e que sai (Ruppert; Fox; Barnes, 2004).

Dentre diversos sistemas desta espécie marinha, o sistema ambulacrário exerce algumas funções fisiológicas essenciais, tais como a de locomoção e fixação, de circulação, de excreção, de respiração, de alimentação, de transporte de substâncias e de recepção sensorial (Smith e Kroh, 2020; Wray, 1999; Mah, 2013).

Figura 56 Pés ambulacrais do ouriço-do-mar.
Fonte: DIAS e MASCARENHAS (2013).

Pedicelárias

O ouriço-do-mar também possui pedicelárias (figura 57), que são pequenas pinças, com formatos variados, sendo o mais comum o de um longo e flexível pedúnculo com três mandíbulas opostas articuladas na ponta, assemelhando-se a uma tulipa (Smith e Kroh, 2020). Estas pedicelárias exercem as funções fisiológicas de defesa contra organismos indesejados ou predadores; de captura de pequenas presas para sua alimentação; e de limpeza de detritos que se depositam na superfície corporal do animal. Curiosamente, as pedicelárias também são utilizadas para cobrir o corpo do animal com detritos marinhos para a sua camuflagem (Smith e Kroh, 2020), comportamento que ainda é estudado pelos cientistas. Ainda segundo os autores, em casos mais raros, as pedicelárias podem ser venenosas, o que as tornam mais eficientes contra predadores maiores como as estrelas-do-mar.

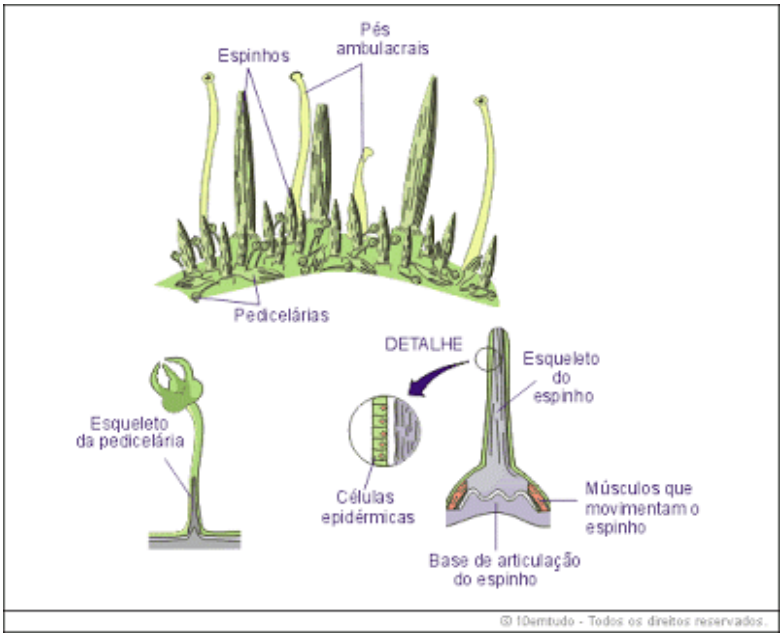

Figura 57: Ilustração dos pés ambulacrais, das pedicelárias e doesqueleto dos espinhos do ouriço-do-mar.

Fonte: DIAS e MASCARENHAS (2013).

Espinhos

Segundo Smith e Kroh (2020), o corpo do ouriços-do-mar costuma ser recoberto pelos popularmente conhecidos espinhos — e cientificamente chamados de radíolos —, que são estruturas afiladas, ocas e quebradiças, constituídas por um cristal de calcita e anexadas ao seu endoesqueleto calcário. É esta composição mineralizada dos radíolos do ouriço-do-mar que explica a observação de seu excelente processo de fossilização. Estes radíolos são articulados ao endoesqueleto calcário e tem mobilidade garantida por músculos localizados em suas bases e com uma coordenação motora invejável. Os espinhos dos ouriços-do-mar podem exercer funções variadas que vão da proteção contra possíveis predadores, da locomoção (duas de suas funções com maior destaque) até a função de agarrar algumas partículas de alimentos que estejam flutuando à sua volta. Enquanto os espinhos da parte superior do ouriço-do-mar são os principais responsáveis pela defesa do animal, os da parte inferior são os principais responsáveis pelas escavações em fundos marinhos, ficando mais desgastados ao longo do tempo. Mesmo que o ouriço-do-mar possa se adaptar a fundos menos sólidos, elas costumam se fixar em depressões rochosas onde cavam ou raspam, eficientemente, as superfícies marinhas, tais como rochas

sedimentares e recifes de arenito. Esta capacidade escavadora pode ser considerada um sinal de adaptação da espécie ao meio em que habita, predominantemente exposta a águas agitadas e se destacando pela sua resiliência frente à ação mecânicas das ondas, correntes marinhas e oscilações das marés.

Peçonha

Normalmente, os espinhos não possuem glândulas produtoras de veneno, mas são protegidos por uma mucosa portadora de uma substância irritante, o que explica o nível de dor de algumas lesões e a crença de que os ouriços-do-mar são animais peçonhentos. Algumas exceções a esta regra podem ser encontradas no Oceano Indo-Pacífico, onde vivem espécies portadoras de espinhos com as pontas envolvidas por um saco de peçonha altamente tóxica, excretada pelo revestimento epitelial do corpo. Nesta mesma região, também podem ser encontradas espécies que possuem, como mecanismos de defesa, pedicelárias globíferas com mandíbulas cercadas por bolsas de veneno que se abrem pelos dutos localizados abaixo de seus dentes terminais. Estas pedicelárias são sensíveis ao movimento, permanecendo atracadas enquanto o corpo da vítima se mexer. Quando a vítima é demasiadamente grande ou forte para ser contida, seu sistema de defesa permite que as pedicelárias sejam desatadas do corpo do ouriço-do-mar e que permaneça a inocular, ativamente, o veneno na vítima por várias horas, podendo ter um efeito paralisante em animais pequenos.

Sistemas nervoso

Os sistemas nervosos de todos os animais são formados por células conhecidas como neurônios, que possuem um corpo celular (soma), onde se encontra o núcleo e a maioria das organelas do citoplasma e prolongamentos de comunicação denominados de axônios. Os equinóides possuem neurônios bipolares e tripolares (com dois ou três axônios, respectivamente, partindo do soma) que se comunicam através de sinapses elétricas (não polarizadas) e químicas (polarizadas), nas quais a corrente elétrica do impulso nervoso se desloca em um único sentido, qual seja, do soma ao término do axônio (RANDALL et al. 2000). O conjunto de todos os neurônios formam o sistema nervoso, que nos ouriços-do-mar é ganglionar, sem cefalização,

constituído por um anel circum-oral e três redes neurais radiais interligadas entre si: a ectoneural (oral) com funções sensoriais, hiponeural (oral profunda) com funções viscerais e endoneural (aboral) relacionada às funções sensoriais e motoras. No anel nervoso circum-oral, os neurônios estão arranjados em cinco gânglios (conglomerados de somas) com disposição penta-radial, interconectados aos arcos ("nervos" que correspondem aos respectivos axônios destes neurônios) e às três redes neurais supracitadas, coordenando as atividades de todas as partes de corpo (RANDALL et al. 2000).

Quanto ao sistema sensorial do ouriço-do-mar, sabe-se que este animal possui várias células sensoriais, tais como táteis e olfativas, espalhadas por sua epiderme, sobretudo ao longo dos espinhos, das pedicelárias e dos pés ambulacrais. Este sistema permite que o animal seja capaz de reagir ao toque, às substâncias químicas, às correntes marinhas e à presença da luz. Dentre estas suas capacidades, a que mais atrai a atenção dos cientistas é o sentido da "visão", já que, assim como outros equinoides, os ouriços-do-mar são fototáticos negativos, ou seja, são sensíveis à fortes luminosidades, apresentando fototaxia negativa e até mudança nos padrões de coloração, mas a reação mais comumente observada é a dos movimentos acelerados dos espinhos e dos pés ambulacrais, viabilizando a locomoção do ouriço-do-mar para longe da fonte de luminosidade e em busca de abrigo nas sombras de rochas e conchas, ou mesmo se cobrindo com fragmentos de alguns materiais encontrados à sua volta. Sua foto-sensibilidade e, consequentemente, sua noção espacial, tem sido objeto de estudos (Blevins e Johnsen, 2004) que consideram que o corpo do ouriço-do-mar, especialmente o do gênero *Echinometra*, é recoberto de células fotorreceptoras, provavelmente concentradas em seus pés ambulacrais e entre os radíolos. Ao estudar a espécie *Diadema antillarum*, Millott (1968 *apud* Lawrence, 2013), identificou a existência de uma superfície sensível a luz que ele chamou de derme sensível à luz (*the "dermal light sense"*), com possíveis vínculos entre os nervos superficiais e a foto-sensibilidade dérmica no exercício da função de fotorrecepção (Millott, 1968 *apud* Lawrence, 2013).

Reprodução e expectativa de vida (Ouriços-do-mar)

De reprodução sexuada, os ouriços-do-mar são animais dióicos, ou seja, os gametas sexuais são produzidos separadamente em indivíduos unissexuais (Smith e Kroh, 2020). Seu aparelho reprodutor é relativamente simples formado por cinco gônadas, fixadas nas placas genitais inter-

ambulacrárias, localizadas na face aboral do animal e que contam com pequenas aberturas no disco apical onde ficam seus respectivos gonóporos (Smith e Kroh, 2020). As gônadas costumam se apresentar nas cores laranja ou vermelho vivo, o que deu origem a seu nome vernacular no território francês: coral (em francês, *corail*). Seu ciclo gametogênico corresponde a cinco estágios distintos: proliferativo, prematuro, maduro, esgotado e em repouso. Na literatura científica consultada, não foram encontrados dados precisos sobre o número médio de descendentes e o número de gametas para esta espécie (Plazas, 2012).

Seu desenvolvimento embrionário é indireto, passando pelas fases de gameta, de larva e adulta. A fecundação é externa, iniciadas pelas contrações musculares de suas gônadas que expulsam uma grande quantidade de gametas na coluna d'água onde ocorre a fecundação. O ciclo de vida, que se inicia no momento da expulsão dos gametas de uma determinada população, costuma ser sincronizado, provavelmente por mediação química (Smith e Kroh, 2020) e sua gametogênese é regulada por fotoperíodos para garantir esta sincronização na expulsão dos gametas de uma determinada espécie (Follo e Fautin, 2019). Dada a diversidade de espécies e de amplitude de seus habitats, o período reprodutivo vai variar de acordo com cada espécie e cada região, sempre adaptando-se a condições mais favoráveis para reprodução, tais como períodos de redução da predação ou da mortalidade das larvas. É interessante observar também que, normalmente, quanto maior for a adversidade ambiental, maior será a quantidade de espermas e óvulos e, portanto, maiores serão as gônadas, favorecendo a maior propagação, ou sobrevivência da espécie.

Seu desenvolvimento embrionário gera uma larva que é um equinoplúteus de simetria bilaterial. Planctônicas durante este estágio larval, elas têm uma vida livre-natante, graças aos seus longos cílios — que criam correntes de captura de fitoplanctons que é seu alimento (Smith e Kroh, 2020) — e que fazem com que esta seja sua fase de maior dispersão geográfica, permitindo que se afaste de seu habitat de origem. Segundo Smith (2020), depois de um período de algumas semanas, estas larvas passam por um processo de metamorfose dando forma ao indivíduo adulto caracterizado por uma estrutura corporal esférica de simetria pentarradial, repleto de estruturas e órgãos compostos por cinco partes iguais (ou de múltiplo de cinco) que radiam de seu eixo central (tais como seus cinco dentes calcários, suas cinco gônadas, suas cinco zonas ambulacrais, seus cinco gânglios nervosos, entre outros). Ao se aproximarem do seu processo de metamorfose, as

larvas nadam até um substrato marinho (que formam berçários naturais de ouriços-do-mar e que, geralmente ficam entre 50 cm a 2 m de profundidade), onde irão posteriormente se fixar (Fondation Océonographique Paul Ricard, 1988). Algumas características do processo de reprodução dos ouriços-do-mar, tal como a grande quantidade de gametas liberados e sua adaptabilidade aos laboratórios, fazem deste grupo um modelo para os estudos sobre o desenvolvimento embrionário e a partenogênese.

Os ouriços-do-mar possuem a capacidade de regenerar seus próprios tecidos e não apresentam sinais de envelhecimento ou perda de fertilidade. Estas características curiosas, sobretudo sob o olhar científico, se distinguem da esperança de vida que varia de acordo com cada espécie. Quanto ao ciclo de vida dos ouriços-do-mar, sabe-se que "*embora existam algumas espécies de vida curta, sobrevivendo apenas cerca de um ano, muitos vivem muito mais e algumas podem chegar a 15 anos ou mais*"[176] (Smith e Kroh, 2020). A partir da observação da alta expectativa de vida e de seu sistema imunitário sofisticado, o ouriço-do-mar vem se tornando objeto de estudos científicos.

Espécies de ouriço-do-mar comestível sob estudo

Espécie da região costeira de Suape, PE, Brasil: Echinometra lucunter (Linnaeus, 1758)

De uma maneira geral, os ouriços-do mar não fazem parte da dieta dos brasileiros, mas seu consumo eventual pode ser observado em alguns grupos sociais, tais como comunidades de pescadores e populações de baixa renda, especialmente na Região do Nordeste brasileiro, onde são popularmente conhecidos como *pinaúna*. A espécie consumida por estas comunidades é a mesma consumida na Festa da Ouriçada de Suape e sob estudo na presente pesquisa: *Echinometra lucunter* (Linnaeus, 1758), pertencente à família Echinometridae (Quadro I).

[176] "[…] Although there are some species that are short-lived, surviving for only about a year, many live much longer, and some can reach as much as 15 or more years" (Smith e Kroh, 2020, na sessão - Lifestyle - regular echinoids do site World Wide Web electronic publication in Natural History Museum of London).

Espécie de ouriço-do-mar comestível da região costeira de Carry-le-Rouet, Bouches-du-Rhône, França: Paracentrotus lividus (Lamarck, 1816)

As espécies mais consumidas de ouriços-do-mar na França são *Psammechinus miliaris*, também chamado de ouriço verde na Bretanha e o *Paracentrotus lividus*, sendo que esta última é considerada umas das espécies mais comuns do litoral mediterrâneo. A *Paracentrotus lividus* (quadro 1) é a espécie especificamente consumida na *Fête de l'Oursinade* de *Carry-le-Rouet*, estudada pela presente pesquisa e é conhecida popularmente como "ouriço violeta" (AquaPortail, 2020). *Paracentrotus lividus* (Lamarck, 1816), cujo nome científico vem do latim *para* (= ao lado) e *centrotus* (= espinhos), depois *lividus* (= claro), referindo-se ao fato que eles nunca são de cor preta, é uma espécie de ouriços-do-mar da família *Parechinidae* e do género *Paracentrotus* (Quadro I). O ouriços-do-mar da espécie *Paracentrotus lividus* junto com os *Strongylocentrotus purpuratus*, os *S. droebachensis* e os *S. pallidus* formam um agrupamento monofilético, ou seja, que partilham do patrimônio genético de um ancestral comum exclusivo e, consequentemente, de características filogenéticas comuns. Dentro deste agrupamento monofilético, a ramificação basal se dá a partir do *Paracentrotus lividus* (Perseke et al., 2010).

Quadro II: sobre as Sistemáticas das espécies de ouriços-do-mar em estudo

***Echinometra lucunter* (Linnaeus, 1758) e *Paracentrotus lividus* (Lamarck, 1816)**

Dominio Eukaryota	
Reino Animalia	
Sub-reino Eumetazona	
Super-filo Deuterostomia	
Filo Echinodermata	
Classe Echinoidea (Leske, 1778)	
Super-ordem Echinacea	
Ordem Camarodonta	
Família Echinometridae	Família Parechinidae
Gênero Echinometra	Gênero Paracentrotus
Espécie *Echinometra lucunter*	Espécie *Paracentrotus lividus*