



## Comer Caranguejo: uma tradição secular

Francisco José Alves\*

Em Sergipe, o caranguejo é quase um símbolo de identidade. É difícil pensar Aracaju sem lembrar das delícias dos uçás e guaiamuns, colhidos dos mangues que ainda restam, num meio natural combatido pela ganância imobiliária em conluio com o descaso dos governantes. Seja como for, o caranguejo ainda resiste e constitui um prato típico na quase desconhecida culinária sergipana. Na verdade, a relação de Sergipe com os crustáceos vem desde o nome, pois o topônimo, conforme os tupinólogos, significa, em tupi, “no rio dos siris”. Sergipe é, pois, desde as origens, o paraíso dos mariscos, dentre eles, o festejado caranguejo.

Comer caranguejo é costume antigo. Assim, os europeus quando aqui chegaram, movidos pela fé e pela ganância, já o encontraram. É um traço cultural oriundo dos primitivos habitantes da terra. Um costume tomado dos índios e adotado pelos brasileiros desde o início da colonização da “Terra dos papagaios”. Certamente, os índios cultivavam o hábito muitos séculos antes da chegada do colonizador.

Especialmente em Sergipe, o uso alimentar do caranguejo tem registros muito recuados no tempo. No século 16 – era do “descobrimento” – os cronistas da época noticiam a importância do crustáceo na alimentação dos índios e dos primitivos colonizadores da região.

A notícia mais remota sobre os caranguejos sergipenses é dada pelo Pe. Inácio de Tolosa, reitor do colégio jesuíta da Bahia. Em carta ao geral da Companhia de Jesus, Tolosa descreve, com vivacidade dramática, a peripécia da conquista espiritual de Sergipe por seus colegas Gaspar Lourenço e João Saló. Corria o ano de 1575. Os jesuítas visitam as aldeias indígenas no território sergipano, levantando cruzeiros, batizando, confessando, erguendo capelas, enfim, cristianizando. Num passo da carta famosa, o missivista inaciano trata das dificul-

dades alimentares enfrentadas pelos apóstolos pioneiros durante a quaresma. Faltava comida para os religiosos, bem como para comitiva que os acompanhava. Restava os alimentos nativos oferecidos, com generosidade, pelos gentios da terra.

Conta o Pe. Tolosa: “... a comida não era mais que bananas e farinha molhada em água, pimenta e por fruta tinham alguns caranguejos que os índios traziam seis léguas dali”. O documento quinhentista não dá, com precisão, a localização da aldeia de São Tomé, onde estavam os dois jesuítas àquela altura. A tradição historiográfica, entretanto, localiza essa aldeia no território do atual município de Indiaroba. (Carta do Pe. Inácio de Tolosa ao geral da Cia de Jesus. Bahia, 7 de setembro de 1575. Em: FREIRE, Felisbelo. *História de Sergipe*. 2ª ed. Petrópolis: Vozes, Aracaju: Governo do Estado, 1977. p. 71-5. nota n. 10). Dá para imaginar os esforços dos religiosos para se adaptarem ao cardápio exótico do bugre. A fé, todavia, vencia a repugnância inicial... e os religiosos seguiram na lide evangelizadora.

Mas não somente os índios de Indiaroba faziam do caranguejo um componente do seu cardápio. O crustáceo era valioso recurso alimentar em toda a costa sergipana rica em mangues. Testemunha tal fato o “Roteiro geral da Costa Brasileira”, de Gabriel Soares de Souza (1587). Descrevendo os rios de Sergipe, o cronista quinhentista ressalta a importância do Vaza-Barris para os índios que habitavam suas margens: “a este rio vem o gentio tupinambá mariscar, por achar por aqueles arrecifes, muitos polvos, lagostins e caranguejos...”. O Vaza-Barris era, na sua foz, o local predileto dos tupinambá para o abastecimento de mariscos. (SOUZA, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*. 4ª ed. SP: Cia Editora Nacional, 1987. p. 66) Vê-se, por este testemunho, que o atual povoado Mosqueiro, em Aracaju, tem tradição secular na pesca de mariscos.

Inicialmente, o caranguejo era alimento dos desfavorecidos. Dele se alimentavam os escravos



(índigenas ou africanos) e os brancos, quando na falta de outras alternativas mais condizentes. De início era comida de bugre, negro e pobre. É o que aconteceu com Jorge de Albuquerque, (sobrinho de Duarte Coelho, donatário de Pernambuco). Entre 1560 e 1565, ele, junto com seus comandados, travaram guerra contra os índios de Pernambuco. Na empreita, conforme um relato da época, “muitas vezes não tinham que comer mais que caranguejos do mato e farinha de pau [mandioca] e fruta brava”. (PINTO, Bento Teixeira. “Naufrágio porque passou Jorge de Albuquerque vindo do Brasil para este Reino no ano de 1565”. Em: BRITO, Ricardo Gomes de. (compilador) *História – Trágico Marítima*. Rio de Janeiro: Lacerda Editores, 1999. p. 265). O crustáceo era comida que conotava baixa extração social. Era de comer humilde. Foi o caso dos missionários de Sergipe que, numa situação de penúria, valeram-se da comida gentílica.

Também na Bahia quinhentista o caranguejo constava na ração de pessoas menos qualificadas. Gabriel Soares de Sousa, quando trata dos mariscos e peixes colhidos nas costas da Bahia, fala do caranguejo uçá como alimento básico dos trabalhadores daquele tempo. Conforme ele, cada fazenda baiana possuía quatro a cinco índios mariscadores que davam “de comer a toda a gente de serviço”. (SOUSA, Gabriel Soares de. *Tratado Descritivo do Brasil*. 4ª ed. SP: Cia Editora Nacional, 1987. p. 289) O caranguejo uçá era, então, comida de sustância, pró-

pria para trabalhadores braçais.

O Pe. Fernão Cardim, jesuíta que viveu no Brasil entre 1583 e 1625, também dá testemunho sobre o uso do caranguejo uçá na alimentação dos baixos segmentos sociais no século inicial do Brasil. Ele afirma que os uçá são “o sustentamento de toda esta terra, maxime dos escravos de guiné...”. (CARDIM, Fernão. Do clima e terra do Brasil. *Tratados da Terra e Gente do Brasil*. Rio de Janeiro: J. Leite e Cia, 1925. Apud.: CUNHA, Antônio Geraldo da. *Dicionário Histórico das Palavras Portuguesas de Origem Tupi*. 4ª ed., SP: Cia Melhoramentos; Brasília Ed. UNB, 1998. p. 305). “Escravos de guiné”, no jargão da época, eram os escravos vindos da África. Tal denominação era usada em contraste com “negros da terra”, ou seja, os índigenas escravizados, postos a serviço dos colonizadores.

Ao que parece, houve com o caranguejo o mesmo que aconteceu com a feijoada - durante a vigência da escravatura, comida de escravos feita a partir dos restos da casa grande. Após a abolição, a feijoada deixou a sua “condição aviltante” e foi alçada ao status de símbolo de brasilidade. É o que aconteceu com o caranguejo sergipense. Se no passado colonial foi comida de gente inferior, goza agora o prestígio de prato típico de todos sergipanos.

\* Doutor em História Social pela UFRJ, mestre em Antropologia pela UNB e professor do Departamento de História da UFS. ■