

A MARISCAGEM COMO PRÁTICA GASTRONÔMICA E PRESERVAÇÃO DOS SABERES TRADICIONAIS: UMA AÇÃO EXTENSIONISTA NAS COMUNIDADES DE MARISQUEIRAS NA PARAÍBA

Diego Carneiro Bastos¹ , Thaise Cristina Souza Calaca da Silva² , Theo Meira de Farias³, Anthony Marcelo Dantas Carvalho⁴, Guilherme Landon Albuquerque⁵, Ana Luiza Mattos Braga⁶.

¹Universidade Federal da Paraíba

²Universidade Federal da Paraíba

³Universidade Federal da Paraíba

⁴Universidade Federal da Paraíba

⁵Universidade Federal da Paraíba

⁶Universidade Federal da Paraíba

E-mail do autor principal: diego6bastos@gmail.com

Grupo Temático: Tecnologia e produção

Resumo O presente trabalho aponta reflexões desenvolvidas por estudantes a partir das vivências no projeto de extensão *RedeMaris na Paraíba* (PROBEX-UFPB), cuja proposta é valorizar e conferir visibilidade ao trabalho das mulheres marisqueiras. A análise concentra-se nas diferenças técnicas relacionadas à coleta, ao beneficiamento e ao preparo do marisco até a elaboração da mariscada, prato que consiste em um cozido preparado a base do marisco, tomando como referência as comunidades de Acaú e Tramataia.

O processo tem início na etapa de coleta dos moluscos. Em Acaú, essa prática ocorre de maneira tradicional, com a retirada manual dos mariscos, realizada individualmente e de forma minuciosa. Em Tramataia, por sua vez, observa-se a utilização do “gadanho”, instrumento que otimiza e agiliza a coleta, evidenciando adaptações técnicas ao contexto local.

As diferenças se tornam mais evidentes na etapa do “debulhe”, responsável pela extração da carne do marisco. Em Acaú, esse procedimento é executado manualmente, preservando um método tradicional. Em contrapartida, em Tramataia são adotados meios que buscam a otimização do processo, como o uso de caixas plásticas adaptadas com fundo de tela vazada, permitindo a separação da carne das conchas por meio de movimentos repetitivos, o que torna a atividade mais eficiente e menos cansativa.

No que se refere ao preparo da mariscada, também se identificam diferenças. Em Acaú, há a utilização de condimentos secos, como colorau, cominho e pimenta-do-reino, associados a hortaliças como tomate, cebola, alho e coentro. Já em Tramataia, é preferido o uso de ingredientes frescos, sobretudo hortaliças, conferindo ao prato um perfil de sabor mais natural.

Dessa forma, embora ambas as comunidades compartilhem saberes tradicionais e forte identidade cultural, evidenciam-se diferenças técnicas ao longo de todo o processo produtivo, refletindo adaptações locais e a diversidade de práticas na elaboração da mariscada.



Palavras-chave: Gastronomia popular, Comunidades tradicionais, Marisqueiras