PROJETO DE LEI Nº 430/2025

Reconhece as Moquecas de Siri, Camarão e Mariscos como Patrimônio Cultural Imaterial das Comunidades Pesqueiras da Baía de Todos os Santos, no Município de Salvador - Bahia.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1° Fica reconhecida como patrimônio cultural das comunidades pesqueiras da Baía de Todos os Santos, no município de Salvador - Bahia, as Moquecas de Siri, Camarão e Mariscos, em razão de sua relevância histórica, cultural e gastronômica.

Art. 2° O poder executivo municipal adotará todas as medidas necessárias para a efetivação desta lei.

Art. 3° Esta lei entrará em vigor na data da sua publicação.

Salvador-BA, 23 de Setembro de 2025.

ELIETE PARAGUASSU DA CONCEIÇÃO

Vereadora da Cidade do Salvador

JUSTIFICATIVA

A Moqueca é considerada um patrimônio cultural e gastronômico do Brasil e um dos pratos mais emblemáticos e representativos da cultura baiana. É reconhecida pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) como parte do rica herança da culinária afro-brasileira, que combina influências indígenas, africanas e portuguesas.

Em Salvador a Moqueca de Peixe já é considerada Patrimônio Cultural e Gastronômico, a moqueca é muito mais do que uma refeição, é um elo com o passado, um símbolo da identidade baiana e um tesouro da culinária brasileira que celebra a fusão de diferentes culturas.

A palavra moqueca vem do tupi 'moquear' e quer dizer: "assar em fogo lentamente". Os Indígenas faziam um buraco na terra, colocavam o peixe enrolado na folha de bananeira e por último cobriam com cinzas quentes para cozinhar. Ao longo do tempo, os portugueses e espanhóis foram modificando o prato incluindo ingredientes vindos da europa, como o azeite de oliva. Com os africanos, veio a inclusão do azeite de dendê e do leite de côco. Com o passar dos anos o prato foi se transformando aos poucos, assumindo o jeito de cozinhar de cada lugar. Na Bahia, onde prevaleceu a influência africana, leite de coco e azeite de dendê se tornaram ingredientes obrigatórios – dourado, cação, badejo e robalo são os pescados mais usados.

As Moquecas de Siri, Camarão e Mariscos são destacadas neste projeto por se tratarem de pratos típicos das comunidades pesqueiras tradicionais, que mantêm uma relação direta com o mar e especialmente os manguezais. O manguezal é um ecossistema costeiro de transição entre a terra e o mar, caracterizado pela presença de vegetação de mangue, onde estes crustáceos e moluscos estão presentes em abundância.

Por muitos anos e até hoje, os manguezais foram a principal fonte de alimentação de povos Indígenas e Negros, que buscaram nas ilhas e regiões ribeirinhas da Baía de todos os santos, um refúgio nos tempos da escravização humana no Brasil. Neste sentido, as moquecas de siri, camarão e mariscos são elaborações próprias destas comunidades, que substituíram o peixe da tradicional moqueca baiana mas mantiveram o leite de côco, o azeite de dendê, o pimentão e outras especiarias.

Ao longo dos anos estes pratos tornaram-se fundamentais nas casas das famílias da região, especialmente nas Ilhas de Maré, Bom Jesus dos Passos e Ilha dos Frades, onde a pesca e a mariscagem são práticas tradicionais centenárias. Com o aumento do turismo, tornou-se o prato principal do cardápio dos restaurantes que atendem quem chega para aproveitar as praias e a natureza paradisíaca da baía de todos os santos.

Por todo exposto, pelo grande significado da gastronomia tradicional que caracteriza estes territórios, desse alimento que faz um importante resgate histórico da constituição heterogênea do povo baiano por meio da culinária, nada mais justo que a cidade de Salvador instituir a “As Moquecas de Siri, Camarão e Mariscos” como patrimônio Cultural das Comunidades Pesqueiras da Baía de Todos os Santos, no Município de Salvador - Bahia.

Salvador-BA, 23 de Setembro de 2025.

ELIETE PARAGUASSU DA CONCEIÇÃO
Vereadora do Município de Salvador