

VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo

IV Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo

II Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo

Comida e alimentação na sociedade contemporânea

9,10 e 11 de novembro de 2016

Universidade Federal Fluminense em Niterói/RJ

Título: Consumo de Pescados na Relação Pescadores x Turismo em Cananéia – SP

Ricardo Frota de Albuquerque Maranhão¹

RESUMO: Este artigo, de caráter histórico e etnográfico, se preocupa com a cultura pesqueira, o consumo e a culinária de peixes e frutos do mar das comunidades caiçaras do litoral; mas também investiga o fato de que o crescimento do turismo vem atraindo novos consumidores à região; isso demanda a emergência de uma oferta comercial de alimentos, que passa a exigir iniciativas dos próprios habitantes desses povoados pesqueiros. Na sua tradição cotidiana, esses caiçaras desenvolveram hábitos de consumo peculiares; sua sabedoria tradicional sobre os animais marinhos e seus usos lhes permitiu criar muitos pratos, uma gastronomia verdadeiramente elaborada. Ora, é importante perceber que a partir do final dos anos de 1950, a região de Cananéia, litoral sul de São Paulo, sofreu o impacto do turismo, que se apresenta de duas maneiras: uma, a do turismo predatório, de expansão descontrolada, que não dá valor à cultura caiçara e nem importância aos prejuízos causados a ela. A outra maneira de agir, entretanto, é a de turistas que valorizam a possibilidade de acesso a ambientes mais respeitosos da natureza; há uma série deles que manifestam curiosidade pela vida e pela cozinha da população local. O acervo de conhecimentos culinários tradicionais dos pescadores pode ser base para um atendimento de qualidade. Isso só passa a ser possível porque em diversos grupos e comunidades, em povoados como o do Quilombo de Mandira, o do Pereirinha e o da Juréia, os caiçaras se organizaram, criaram lideranças e fundaram associações. Entre outras atividades, vários desses grupos estão trabalhando na produção e venda de pescados tanto para o mercado em geral quanto para os turistas; uma parte destes está percebendo as vantagens de uma refeição sustentável e de boa qualidade.

Palavras-chave: comunidades caiçaras, pesca, consumo de pescados

¹ Doutor em História pela Universidade de São Paulo, professor da Faculdade das Américas, e-mail:almaranhaz@terra.com.br

O consumo de peixes e frutos do mar em Cananéia não é apenas um hábito profunda e antigamente arraigado: é uma tradição realmente milenar, que remonta aos antigos homens dos sambaquis, precursores dos tupí-guaranis que lá se encontravam quando chegaram os primeiros europeus. De fato, a oferta natural de pescados no complexo estuarino-lagunar de Cananéia-Iguape, no litoral sul de São Paulo é de uma riqueza evidente: combinam-se ali as águas doces, salgadas e salobras do estuário com a plenitude da Mata Atlântica; e a extensa área de mangue e as ilhas de Cananéia, Cardoso e Comprida, entre outras, transformam a região em uma das mais ricas em recursos marinhos exploráveis de todo o território brasileiro.

O mangue fornece alimento abundante para a fauna marinha e de água doce, além de recursos diretamente consumíveis, enquanto o solo fértil favorece a agricultura. Por isso mesmo, o modo de vida nesse trecho do litoral Sul de São Paulo remonta aos primórdios da colonização.

Neste trabalho, de caráter histórico e etnográfico, estamos particularmente atentos à maneira como as comunidades desse litoral praticam seu modo de vida e se relacionam com a sociedade envolvente. Esta pesquisa faz parte de um projeto mais geral, dentro do qual este autor já fez visitas durante um ano e meio a 25 comunidades de pescadores artesanais de 7 estados litorâneos brasileiros, a saber: Maranhão, Pernambuco, Bahia, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo e Santa Catarina. Em todas elas, a recolha de depoimentos orais de pescadores e de membros de suas famílias foi decisivo. Tais depoimentos, que foram complementados por falas colhidas em comunidades pesqueiras por outros pesquisadores, revelam a complexa natureza das técnicas de pesca artesanal, além da fruição do consumo de pescados.

CAIÇARAS

Mestiços de brancos e índios, essas comunidades locais, chamadas “caiçaras”, tiveram na pesca e na agricultura de subsistência a moldagem de seu modo de vida. Baseado em documentos do Livro do Tombo, Antonio Paulino de Almeida afirmava em *Memórias Memoráveis* (ALMEIDA, A. P., 1948) que os moradores iniciais de Cananéia “não eram participantes da afluência do dinheiro, porem eram riquíssimos da muita abundancia, que este lugar então lhes oferecia do seu mar os peixes e dos matos as caças; que lhes não faltarão o seu necessário, (...) exercitando o mar em suas pescarias, assim bem se sustentavam e dos seus sobros negociavam (...) Não eram frequentados de amiudado commercio, parecião mais deixados e esquecidos do que lembrados (...) porem assim mesmo viviam fartos do seu bastante e descansados no seu descanso”.²

² Citado em: DIEGUES, A.C. – “A história caiçara de Cananéia”, artigo publicado em CHIQUINHO, C.R. “Saberes caiçaras – A cultura caiçara na história de Cananéia”, São Paulo, Páginas & Letras, 2007, pág. 2

A presença humana nesse complexo estuarino-lagunar que se estende de Iguape-Cananéia, em São Paulo, até Paranaguá, no Paraná, também conhecido como Lagamar, remonta à pré-história. Cananéia abriga sítios arqueológicos de mais de 7 mil anos, conhecidos como sambaquis. Esses sítios abrigam vestígios típicos de uma cultura nômade que consumia peixes, moluscos e crustáceos, acumulando os restos dessa dieta em grandes montes (samba=concha, qui = monte).

A posterior presença tupi-guarani, deslocando a população original dos homens dos sambaquis, não alterou o essencial dos hábitos de consumo na região, ainda fortemente marcados pelo uso dos animais marinhos. A diferença que se impôs lentamente foi a da prática da agricultura, com a plantação de milho e mandioca. Quando os brancos, portugueses e espanhóis, chegaram à região no século XVI, passaram a exercer atividades de agricultura de exportação e de mineração, empregando os índios e também negros africanos como escravos; mas não deixaram de manter a agricultura de alimentos, assim como a pesca.

As comunidades caiçaras propriamente ditas, separadas da atividade regular de exportação, surgiram nos interstícios dos ciclos econômicos. Em Cananéia, a atividade de mineração deu lugar, no século XVII, à indústria de construção naval e à pesca da baleia, além do incremento da lavoura de alimentos; mais tarde, nos séculos XVIII e XIX, foi dominante a monocultura colonial de arroz. Entretanto, tais ciclos econômicos não tinham continuidade uns com os outros, propiciando épocas em que as comunidades caiçaras cresciam em ocupações de subsistência como a pesca.

Enquanto a cultura caipira, do interior, está essencialmente ancorada na agricultura, a dos caiçaras mescla elementos da terra com os do mar, já que sua população tradicionalmente vive da pesca, da caça, da coleta e também da agricultura, tendo desenvolvido um conjunto de práticas materiais e imateriais ligadas aos seus ambientes. Sobre os caiçaras do complexo estuarino-lagunar Iguape-Cananéia-Paranaguá, Diegues escreve:

“Os saberes tradicionais sobre os seres do mar e da mata desempenham um papel fundamental na construção de sistemas de manejo da natureza, muitos deles marcados por grande engenhosidade. (...) Muitas comunidades caiçaras desenvolveram instrumentos cognitivos para identificar mudanças no meio ambiente e buscar novas alternativas.”³

O relativo isolamento que as comunidades desse trecho de litoral viveram, sobretudo nos momentos de decadência desses ciclos econômicos, possibilitou a sobrevivência de um tipo de cultura muito peculiar, que até hoje deixou a herança de suas características. Naturalmente era um isolamento bem relativo: embora muitas dessas comunidades vivessem em locais de difícil acesso entre os contrafortes da Serra do Mar, em áreas que só podiam ser alcançadas por mar ou em caminhadas por íngremes costeiras e pela mata, sempre mantiveram algum comércio com os povoados mais próximos. No caso da região de Cananéia e Ilha do Cardoso, esse isolamento relativo se manteve por mais tempo, uma vez que tanto o movimento comercial

³ DIEGUES, A.C., “Natureza e cultura no estuário de Iguape-Cananéia-Paranaguá”, artigo publicado em: AZEVEDO, O. , “Lagamar, expedição coração do Brasil – Paranaguá”, Curitiba, Ed.Voar, 2012, pág. 11

como os investimentos turísticos estiveram, até os anos 40 e 50 do século XX, concentrados essencialmente na Baixada Santista e em praias do município de Santos.

CULTURA COMUNITÁRIA

Naturalmente, a cultura peculiar que os caiçaras foram desenvolvendo não deixou de ter um marcante influência lusitana, perceptível na religião, ordem social e moral, no linguajar e nas práticas culturais, incluindo a música. A essas raízes se agregam as influências africanas a forte característica indígena. Esta última está presente, sobretudo, nas técnicas agrícolas, de pesca e construtivas, nos hábitos alimentares e, em certa medida, também na música e dança.

Nas práticas culturais de consumo, é marcante a tradição da divisão comunitária dos alimentos produto da pesca e da coleta, entre todas as famílias que participam das atividades produtivas. As relações internas de produção, onde predomina a divisão de trabalho comunitária, não apresentam regras rígidas, mas é forte a tradição de divisão sexual do trabalho. A pesca é atividade quase exclusiva dos homens, embora existam mulheres que pescam e coletem moluscos. Os grupos de pesca se organizam em função da habilidade de cada um para as diferentes tarefas e não em função de parentesco ou amizade com o dono do barco ou dos outros equipamentos.

Já o roçado, quando ainda ocorre, tradicionalmente costuma envolver toda a família e os agregados, sob comando do chefe da casa. Outras atividades — como a produção de farinha de mandioca e artesanato — são lideradas pelas mulheres.

A tradição de comercializar os excedentes estava também frequentemente ligada, como a pesca, à vida marinha. Como diz o Seu Henrique, “a gente plantava arroz, plantava milho, feijão, mandioca, essas coisas. Depois a gente colhia a lavoura e ia lá vender na cidade: (...) Levava trinta, quarenta sacos numa canoa. Naquele tempo não tinha estrada, a gente andava por canoa. Eram umas duas horas, duas e meia, remando.”⁴

Na roça de mandioca, era frequente o trabalho comunitário e coletivo, sob a forma de mutirão. Estes mutirões têm importante papel como evento social, e marcam o padrão comunitário de consumo. Em troca do trabalho dos vizinhos, amigos e familiares, o anfitrião fornece comida, bebida (geralmente cachaça) e oferece uma noite de música e dança, geralmente “fandango”, a típica música caiçara, acompanhada de baile. Mas também havia a catira, o cateretê ou o bailado bate-pé ou “xiba”. Era bom para estreitar a solidariedade e a troca de informações entre os vizinhos e parentes, além de favorecer namoros e casamentos.

⁴ Depoimento a FERREIRA, V.F. E JANKOWSKY, M., *Cozinha Caiçara – encontro de histórias e ambientes*, São Paulo, Ed. Terceiro Nome, 2009 pág. 15-16.

“Era difícil um sábado que não tinha mutirão. O mutirão antigamente era o seguinte: uma semana adiantado, a gente já sabia que ia ter. Você avisava toda a vizinhança, aí eles vinham: quarenta, cinquenta pessoas. Um dia como sexta-feira, quem vinha de mais longe já vinha pousar em casa. A gente dava a comida, à noite já fazia um forrózinho para dançar até meia-noite e depois ia dormir. De manhã tomava um cafezinho com arroz cozido: Depois do café, se mandavam para o serviço roçar. (...) Punha uns três, quatro litros de pinga num saco, nas costas. Largava-se pra lá, trabalhando e bebendo até o meio-dia. E a turma trabalhava! (...) roçando, alegre, uma cantoria, uma alegria nesse serviço! Roçava, meio-dia vinha pra almoçar. Punha a esteira no meio da sala, forrava com um pano, aí punha a farinha ali, e arroteava de prato. Ai a turma chegava, comia feijoadada com carne-seca, e com peixe, desses peixes grandes (...) O pessoal comia, descansava um pouquinho e ia pro serviço. Três horas da tarde, quatro horas, chegava em casa, todo mundo ia pro rio tomar um banho para tomar café. Agora, o café já era com cuscuz, biju de arroz. Aquele monte de biju em cima da mesa, esse tal de mandipuva. (...) Tomavam um cafezinho e iam começar o fandango. Pegavam duas violas (...) Forró neles!”⁵

O consumo alimentar presente nessas atividades comunitárias, bem como nas refeições familiares, domésticas, formou uma culinária peculiar. De maneira geral, essa culinária se baseia na farinha de mandioca, como sempre onipresente em todas as refeições caiçaras, junto aos pescados. De forma secundária – mas frequente nas festas e ocasiões especiais – aparece a carne de animais domésticos e, outrora, também carne de caça, sobretudo da paca e do macuco, mas também, “em ordem de preferência, a capivara, o veado, o tatu, o porco-do-mato, a raposa e até mesmo o macaco. As aves também são apreciadas, entre elas, o jacu, o macuco, a jacutinga”.⁶

Mas, com novas leis de preservação ambiental a partir de 1960, a caça foi proibida e quase desapareceu. Em contrapartida, o uso dos frutos do mangue tornou-se mais intenso, com a incorporação de ostras, camarões, caranguejo-uçá, mexilhão, etc. às receitas caiçaras.

O palmito e a banana complementam o cardápio, assim como outros tubérculos: cará, inhame, aipim, batata-doce, mangarito, taioba e batatas. Além do tradicional arroz brasileiro, a partir desse grão os caiçaras preparam uma farinha usada para fazer biju, bolinho frito e o cuscuz de arroz, conhecido como pão do caiçara. Luiz Camilo, de Varadouro, conta: “Depois de socar (pilar, como a gente fala), põe o arroz de molho para amolecer, para depois escorrer a água pra socar. Aí ele se torna em massa que nem a massa do trigo. Aí depois corta a folha da banana, sapeca no fogo e embrulha ela. Sapeca no fogo pra não lascas a folha da bananeira. Quebra com a mão assim no meio pra encher ela com uma colher da massa. Depois

⁵ Depoimento de Carlinhos Paca a DUNKER, P., *O caiçara se revela no município de Cananéia*, São Paulo, Páginas & Letras Editora, 2007 p. 19 - 22

⁶ DIEGUES, A.C., *Enciclopédia Caiçara Vol.2 – Falares Caiçaras*, São Paulo, Editora Hucitec-NUPAUB/CEC, 2005, pp49

amarra bem o biquinho dela e vira ela outra vez para terminar de encher. Encheu, bateu bem, aí fica pronto de assar. Come com café.”⁷

Quanto ao elemento fundamental da dieta, ou seja, os próprios pescados, existe uma tradição muito forte: privados de refrigeração até há poucas décadas, os caiçaras tornaram-se grande adeptos da defumação e salga das carnes e peixes. O que na origem era necessidade de conservação, se tornou elemento importante em diversas receitas típicas. Exemplo disso é o cação caiçara, feito com cação salgado, seco e desfiado refogado com ervas e levado ao forno. Dois dos temperos mais usados nesse preparo e em outros são alfavaca, coentro e pimenta.

Irene Coutinho, mulher de Chico Mandira dá o arremate na explicação de seus preparos: “Eu faço assim: limpo o peixe, qualquer peixe, abro ele e coloco sal, coloco ele no fogão de lenha para ele pegar aquela fumaça, para comer defumado. Fica muito bom, tanto fritinho como cozido com cheiro verde e cebola. (...) Também tem um jeito assim: você pega o peixe na maré, limpa ele (eu gosto de tirar a escama), aí lanha, joga sal, corta uma varinha e enfia nele e coloca ele no fogo de lenha, e vai assando assim. Isso aí a gente chama de ‘moquiado’.”⁸

AUMENTO DA PESCA

O Código Florestal promulgado em 1960 foi um golpe na rotina diversificada dos caiçaras: proibiu a agricultura “de coivara”, multissecular na região desde muito antes da colonização branca. Isso obrigou muitos agricultores a abandonar seus sítios e as práticas de mutirões, intensificando a pesca no estuário e extração de produtos do manguezal. Como diz o pescador Ezequiel de Oliveira, do bairro de Marujá⁹:

“Na década de 70, começou a mudar. Começou-se a produzir mais pesca do que agricultura. Os arrozaes eram menores já e as roças de mandioca eram mais para comer do que para vender. Na medida em que o comércio da pesca foi aparecendo como alternativa, era mais fácil do que produzir agricultura. A pesca era uma liquidez imediata, enquanto que a agricultura, o mais rápido que tinha era o feijão, que levava três meses. Farinha de mandioca, pelo menos de sete a oito meses para fazer. O arroz eram seis meses.”

Tradicionalmente, a pesca é uma atividade artesanal, feita em pequena escala com equipamentos e embarcações artesanais construídos quase que exclusivamente com os recursos locais. É o caso dos cercos de taquara; usam-se alguns poucos materiais de fora, como as redes feitas com linha de algodão ou nylon. O excedente dessa pesca artesanal era defumado, seco ou salgado para venda em armazéns locais ou nas cidades próximas.¹⁰

⁷ Depoimento a DUNKER, P., op. cit. pág. 9.

⁸ Depoimento ao Autor deste artigo, abril de 2013

⁹ Depoimento a DUNKER, P. op. cit. pág. 6

¹⁰ Cf. FERREIRA, V.F. E JANKOWSKY, M., op. cit. pág. 49

Desde as duas primeiras décadas do século XX intensificou-se também a pesca comercial e de maior escala na região, impulsionada pelo crescimento da demanda dos mercados urbanos e pela alta produtividade do estuário. Novas espécies passaram a ser capturadas no litoral sul de São Paulo. Ele começou a ser frequentado por traineiras do Rio de Janeiro e da Ilha Grande, e por barcos de pesca de Santos¹¹ que vinham conseguir pescado na região.

A partir de meados do século XX, a pesca comercial se tornou a principal atividade econômica de Cananéia (cf. CHIQUINHO, 2007)¹², Além da tradicional manjuba e tainha, pescava-se então também sardinha, ostra, camarão e marisco. Antes comercializados apenas secos ou salgados, os frutos do mar começaram a ser armazenados com gelo e vendidos também em natura. A atividade atraiu parte da população para os núcleos urbanos, deslocando-os das atividades extrativas e agrícolas para a pesca. Um fator que contribuiu para a motorização das canoas caiçaras e a intensificação da pesca, sobretudo do camarão, foi a chegada dos pescadores sazonais catarinenses apelidados localmente de “andorinhas” por migrarem com o verão.

Houve então uma intensa incorporação de novas técnicas de pesca, como espinhel e linha de nylon. Na década de 70 e até 1987 ocorreu um forte crescimento da pesca do camarão-sete-barbas -- feita em mar aberto com embarcações motorizadas --, enquanto a pesca com canoa tradicional se reduziu paulatinamente. A maior produtividade e os elevados custos das novas tecnologias obrigaram muitos pescadores a abandonarem o ofício.

Nos anos mais recentes, a despeito do aumento do número de pescadores industriais e da intensificação do uso de novas tecnologias, a produção de peixe e camarão na região vem se mantendo constante (tainha) ou até com ligeiro decréscimo, o que indica redução dos recursos pesqueiros que vem sendo explorados acima de sua capacidade de reposição. Os principais afetados são os pescadores artesanais, que restringem sua atuação ao estuário ou à costa, pois os barcos maiores, que ultrapassam os limites do estuário, capturam o pescado antes que este atinja a costa.

A PESCA ARTESANAL

A pesca artesanal da região de Cananéia tem, em comum com a praticada em outras costas brasileiras, a qualidade de ser menos agressiva ao meio ambiente. Sua principal diferença da pesca comercial está na sua escala bem menor, na divisão do trabalho mais simplificada e no fato de o proprietário dos equipamentos de pesca também participarem diretamente da atividade. Além disso, a artesanal preserva diversas práticas relacionadas aos saberes tradicionais acumulados por muitas gerações de pescadores caboclos, mesmo que, ao longo dos tempos, ela venha incorporando novas tecnologias e equipamentos.

¹¹ MOURÃO, citado em DIEGUES, A.C., “Natureza e cultura no estuário de Iguape-Cananéia-Paranaguá, artigo publicado em: AZEVEDO, O. “Lagamar, expedição coração do Brasil – Paranaguá”, Curitiba, Ed.Voar, 2012, pág. 17.

¹² CHIQUINHO, C.R. op. cit., pág. 18.

Nas últimas décadas, a pesca artesanal em Cananéia e em todo o estuário, cada vez mais, vem perdendo espaço para a pesca de escala industrial que, entre 1997 e 2004, já foi responsável por 70% da produção pesqueira da região. Ao mesmo tempo, o número dos pescadores artesanais vem caindo, enquanto sua idade média aumenta: hoje, eles são majoritariamente homens com mais de 30 anos de profissão, com idade média de 48 anos. O número de pescadores artesanais cadastrados na Colônia de Pescadores Z-9 “Apolinário Araújo”, de Cananéia, passou de cerca de 1.400, nos anos 70, para menos de 600 em 2011.¹³

É interessante notar que os pescadores artesanais demonstram um profundo conhecimento acerca do clima, das cadeias tróficas e sobre a reprodução, hábitat, sazonalidade e diferenciação sexual das principais espécies tanto de peixes, dos caranguejos do mangue e de algumas espécies que interferem na pesca, como os golfinhos ou os biguás, informações essas que são essenciais para a exploração sustentável desses recursos. Mais interessante ainda observar como estes conhecimentos tradicionais transmitidos de pai para filho coincidem com as conclusões dos estudos científicos, como frisa Diegues :

“Capazes de perceber e prever mudanças climáticas, classificar e localizar espacialmente organismos marinhos e elaborar complexas cadeias tróficas, os caiçaras têm uma percepção acurada com relação à biologia e ecologia dos botos da região. Esta percepção se torna clara na medida em que se comparam as citações dos caiçaras e os dados científicos através de ‘Tabelas de cognição comparadas’.”¹⁴

Ramires, Molina e Ranazak chamam atenção para a importância desse conhecimento para a elaboração de planos de manejo sustentável dos recursos da região:

“A concordância entre o conhecimento dos pescadores e a literatura científica observada nessa pesquisa, e a forma como os recursos naturais são manejados pelas comunidades caiçaras evidenciam a crescente importância da etnoecologia. (...) Não é fácil encontrar o equilíbrio entre proteção e regulação da biodiversidade e o uso dos recursos naturais. Daí a necessidade dos planos de manejo que considerem os saberes locais e incorporem as contribuições das experiências sociais, organizações locais, regras e valores dessas comunidades”.¹⁵

TURISMO, GRILAGEM E LUTA PELA PRESERVAÇÃO

A partir do final dos anos de 1950, com a abertura e melhoria de várias estradas que ligam os grandes centros urbanos ao litoral paulista, a região de Cananéia sofre uma considerável invasão pelo turismo. Sobretudo na Ilha do Cardoso, proliferam diversos empreendimentos imobiliários para construção de casas de veraneio e outras instalações turísticas.

¹³ Idem, *ibid.*, pág. 271

¹⁴ DIEGUES, A.C., *Enciclopédia caiçara – Volume 5*, São Paulo, Ed. Hucitec-Nupaub-CEU/USP, 2006, pág. 255.

¹⁵ RAMIRES, M., MOLINA, S.M. e HANAZAK, N – “Etnoecologia caiçara: o conhecimento dos pescadores artesanais sobre aspectos ecológicos da pesca”, *Biotemas*, 20 (1): 101-113, março de 2007, pág. 22.

Sem documentação legal das terras que ocupavam há muito tempo para viver, grande parte dos caiçaras foram tratados como “posseiros” e “invasores” e destituídos de suas terras por especuladores e grileiros. Na maioria dos casos, foram ludibriados e convencidos a vender, mas houve também casos de ameaças e expulsão violenta, inclusive com a queima de suas casas. Como narram os moradores Armando e Dirce David, de 56 e 52 anos respectivamente: “Numa briga de terras que os grileiros invadiram, se não fosse o padre João Trinta e mais a comunidade que veio nos ajudar aqui, olhe, não sei o que seria de nós. Fizemos três alqueires de terra de cerca de arame farpado, cercaram o caminho, o caminho da escola que as crianças vinham... Tavam invadindo tudo! Aí entrou o advogado. Eles disseram: ‘o senhor tá vendido, o senhor, a sua casa, tudo que o senhor tem aqui já não é mais do senhor’. E o advogado me falou: ‘agora vamos ver se tiramos das mãos deles pra devolver pro senhor outra vez’. (...)”

“Vinham a comunidade do Pereirinha inteira aqui ficar com a gente porque senão eles invadiam. Acho que matavam a gente até. Andavam tudo armado aí. Vinham com gasolina para queimar a casa durante a noite, na hora que a gente tava dormindo. Os cachorros sentiam, pulavam, a gente levantava e eles corriam. Foram oito anos de sofrimento aqui. Oito anos de briga. Nós fomos na Justiça, brigamos oito anos e o juiz deu as posses outra vez”.¹⁶

Expulsos de suas terras, muitos migraram para a periferia das cidades ou se transformaram em caseiros dos veranistas, tratados preconceituosamente como “preguiçosos de praia”. Outros ainda, com suas moradias deslocadas para os morros e encostas, longe do mar, se viram com dificuldades crescentes de manter suas atividades pesqueiras. Desterritorializados, alguns foram empurrados para a marginalidade.

O Nei Coutinho, que é do quilombo da Mandira que descrevemos mais adiante, dá um exemplo dessa desterritorialização: “Quando criaram oficialmente o Parque Estadual do Lagamar de Cananéia, aqui em Mandira, o pessoal que vivia do extrativismo e da roça teve que sair. Criaram o parque da marca do rio Mandira para lá, bem em cima da comunidade, à beira do rio, nas terras mais férteis, na área mais produtiva, na planície. O pessoal mais velho ficou morando a dois, três quilômetros subindo a estrada... Aí, quem não quis vender veio para cá que, como vocês podem ver, é tudo serra. Não tem como derrubar, não tem como plantar nada. Mas aqui para baixo já tem brejo e mangue. Então, o pessoal voltou a prestar atenção no extrativismo de ostras, mas agora olhando para o mangue.”¹⁷

Esse “olhar para o mangue” com outros olhos tem relação com outro importante fenômeno social: a partir dos anos 1980, começa a se articular em Cananéia um movimento de luta pela preservação da identidade e cultura caiçara e quilombola, “contra a especulação imobiliária, contra o autoritarismo ambiental e contra a construção de barragens no município de Eldorado”, como acrescenta Coutinho.¹⁸

¹⁶ Depoimento a DUNKER, P. op. cit.pág. 49

¹⁷ Depoimento ao Autor, abril de 2013

¹⁸ Idem pág. 20

Dois exemplos paradigmáticos dessa resistência dos caiçaras foram a luta das comunidades locais por permanecerem no Parque Estadual de Jacupiranga, criado em 1969, e na Estação Ecológica da Juréia-Itatins, criada em meados dos anos 80. Muitas famílias foram expulsas, acabaram em favelas de Peruíbe e Iguape, mas depois de duas décadas houve resultados: a criação, em 2002 da Reserva Extrativista da Mandira, que deu aos remanescentes dos quilombolas de lá o direito de extrair e cultivar ostras do mangue. Já os habitantes tradicionais da Juréia, conquistaram o direito de permanecer em suas terras originais em 2006, com a criação das primeiras Reservas de Desenvolvimento Sustentável na Juréia.

Também surgiram reservas marinhas que reconhecem o direito de pescadores e coletores tradicionais da região manterem suas atividades, desde que de forma sustentável. Nei Coutinho assevera: “Agora, além das ostras, algumas pessoas estão resgatando também o roçado. Antes, se derrubasse um pedacinho de madeira e o fiscal visse, era um problema. Agora, se quiser fazer uma canoa, você consegue uma autorização, não é fácil, mas se você é quilombola e extrativista, acaba conseguindo.”¹⁹

Por outro lado, há uma série de turistas e empreendimentos do gênero que valorizam a possibilidade de acesso a ambientes mais respeitosos da natureza, e que manifestam curiosidade pela vida e pela cultura da população local.

Este segmento dos visitantes do litoral traz uma demanda de consumo que pode se valer do acervo de conhecimentos de pesca e culinária tradicionais dos pescadores, como base para um atendimento de qualidade.

Alguns pescadores, no verão, transformam suas casas em pousadas e/ou restaurantes ou constroem instalações específicas. Seu Chico, que é líder do quilombo da Mandira, conta como eles decidiram entrar no negócio: “A gente já recebia alguns turistas. Um dia um rapaz do Instituto de Terras nos mostrou que tinha mais de 30 páginas na internet sobre os atrativos aqui da região e a gente nem sabia. Então pensamos que nós é que devíamos tirar benefício disso e a partir de 2004 começamos a trabalhar com turismo de base comunitária. Hoje trabalhamos mais com turismo educativo, com escolas que vêm de São Paulo conhecer o manejo sustentável das ostras ou para ouvir nossas histórias, para comer nossa comida, a farofa de ostra, um peixe.”²⁰ Nesse atendimento, o consumo culinário vai do tradicional ao sofisticado, ao incluir ostras gratinadas com o feijãozinho da Dona Irene...

Na verdade, a base de tudo isso no Quilombo é a notável criação de ostras. Os viveiros com que eles trabalham garantem a produção o ano todo, inclusive na época de defeso, quando fica suspensa a coleta no mangue. Quando chegam ao tamanho adequado, as ostras são lavadas e deixadas num tanque de água doce onde elas mesmas – filtrando 20 litros de água por hora – se encarregam de eliminar as impurezas do mangue que trazem em seu interior.

¹⁹ Depoimento ao Autor, abril de 2013

²⁰ Idem, ibidem

Organizados e com a produção sustentável, eles conseguiram finalmente que, em 2002, fosse criada a Reserva Extrativista do Mandira, uma área de mangue com 1.175 hectares exclusiva para que os remanescentes dos quilombolas pudessem cultivar as ostras. “Antes da reserva, eu tirava umas 30 dúzias de ostra por dia. Hoje eu tiro 150”, acrescenta Chico Mandira.²¹

O passo seguinte foi criar a Cooperativa dos Produtores de Ostra de Cananeia (Cooperostra) e comprar um veículo para assumir a distribuição, eliminando os atravessadores. Hoje, as ostras de Cananéia são distribuídas e consumidas nacionalmente, como padrão de qualidade.

Para atender ao crescente número de turistas que têm um perfil diferenciado, mais tranquilo, procurando os benefícios da natureza, várias das comunidades têm um restaurante que serve a comida típica local. Um deles é o restaurante do Tucurussa, na Praia do Pereirinha na Ilha do Cardoso. Ali, pode-se comer um peixe recém-pescado com um molho de camarão doméstico, com arroz e feijão e uma salada, tomar de aperitivo uma pinga curtida com folha de Cataia, e um pudim de tapioca de sobremesa.

Além disso, há uma crescente percepção dos muitos recursos para um turismo sustentável. Como diz o Seu Chico: “E temos outros atrativos, como os sambaquis, as cachoeiras e até uma ruína antiga do tempo dos escravos. Recebemos até grupos de terceira idade! E com os grupos de estudantes de escolas que estão vindo para cá, estamos fazendo de verdade um turismo pedagógico...”²²

Referências Bibliográficas

AZEVEDO, O. , *Lagamar, expedição coração do Brasil – Paranaguá*, Curitiba, Ed. Voar, 2012

CHIQUINHO, C.R. *Saberes caiçaras – A cultura caiçara na história de Cananéia*, São Paulo, Páginas & Letras, 2007

DIEGUES, A.C., *Enciclopédia Caiçara Vol.2 – Falares Caiçaras*, São Paulo, Editora Hucitec-NUPAUB/CEC, 2005

_____ Natureza e cultura no estuário de Iguape-Cananéia-Paranaguá, in AZEVEDO, op. cit.

_____ A história caiçara de Cananéia, in CHIQUINHO, C. R. op. cit.

DUNKER, P., *O caiçara se revela no município de Cananéia*, São Paulo, Páginas & Letras Editora, 2007

FERREIRA, V.F. E JANKOWSKY, M., *Cozinha Caiçara – encontro de histórias e ambientes*, São Paulo, Ed. Terceiro Nome, 2009

MARANHÃO, Ricardo - *Gente do Mar: Vida e Gastronomia dos pescadores brasileiros*. São Paulo: Terceiro Nome, 2014

RAMIRES, M., MOLINA, S.M. e HANAZAK, N – Etnoecologia caiçara: o conhecimento dos pescadores artesanais sobre aspectos ecológicos da pesca, in *Biotemas*, 20 (1): 101-113, março de 2007,

²¹ Depoimento ao autor, março 2013.

²² Idem, *ibid.*, abril de 2013