

Comunidade caiçara da Vila do Aventureiro, Ilha Grande, Brasil: uma análise do padrão e produção alimentar

Aventureiro caiçara community, Ilha Grande, Brasil: an analysis of food and production pattern

Comunidad caiçara Vila do Aventureiro, Ilha Grande, Brasil: análisis del patrón y la producción de alimentos

Juliana Fernandes Silva de Oliveira | prof.julianaferoli@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-4344-0271>

Instituto Federal de Bahia (IFBA), Valença, BA, Brasil.

Juzânia Oliveira da Silva Brandão | juzania@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-2404-5153>

Universidade de Brasília (UnB), Brasília, DF, Brasil.

Recebimento do artigo: 07-março-2021

Aceite: 24-junho-2021



OLIVEIRA, J. F. S.; BRANDÃO, J. O. S. Comunidade caiçara da Vila do Aventureiro, Ilha Grande, Brasil: uma análise do padrão e produção alimentar. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 1 n.2, p. 147-163, dez. 2021.

RESUMO

Este artigo tem por objetivo analisar as mudanças sofridas pela população da Vila do Aventureiro, no modelo de produção e no padrão alimentar. A Vila do Aventureiro é uma comunidade caiçara situada na Ilha Grande, no município de Angra dos Reis, litoral sul do estado do Rio de Janeiro, Brasil. Os “Filhos do Aventureiro”, como se autodenominam, constroem seus conhecimentos a partir do que o meio ambiente historicamente lhes fornece, desenvolvendo sua subsistência, baseada na pesca e no plantio em roças. Esta pesquisa qualitativa, por meio de enfoque fenomenológico, utilizou-se de levantamento bibliográfico, entrevistas semiestruturadas e observação direta, com sistematização e análise dos dados. O espaço físico e as práticas culturais da população foram cerceadas durante anos e, o que, antes, era produzido ou coletado no território da comunidade, passou a ser comprado na cidade, para alimentação de moradores e turistas, alterando, significativamente, o saber-fazer tradicional alimentar dessa comunidade e sua cultura, muitas vezes sustentada por mutirões e relações de parentesco e compadrio. A alimentação tradicional é compartilhada somente entre os moradores locais.

Palavras-chaves: Gastronomia; Modelo de produção; Padrão alimentar; Comunidade Caiçara; Vila do Aventureiro.

ABSTRACT

This article is aimed to analyse changes that Aventureiro Village's peoples have gone through, in production model and food pattern. Aventureiro Village is a caiçara Community located in Ilha Grande, in Angra dos Reis city, on the Southern coast of Rio de Janeiro state, in Brazil. “Filhos do Aventureiro”, as they call themselves, build up their knowledge from what environment provide historically, developing livelihood based on fishing and plantations. This qualitative phenomenological research was composed by bibliographical survey, semi-structured interviews and direct observation, with systematisation and analysis of data. That population's physical space and cultural practices were restricted during years, so what it used to be produced and collected in the territory of the community before that have been bought in the city, to local residents and tourists food, altering meaningfully this community's culture and traditional know-how related to food, often supported by collective efforts and family relationships. Traditional meals are shared only with local residents.

Keywords: Gastronomy; Production model; Food pattern; Caiçara Community; Aventureiro Village.

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo analizar los cambios experimentados por la población del Pueblo de Aventureiro, en el modelo de producción y en la norma alimentaria. Pueblo de Aventureiro es una comunidad Caiçara, en Ilha Grande, Angra dos Reis, costa sur de Rio de Janeiro, Brasil. Los “Filhos do Aventureiro”, como se llaman a si mismos, construyen su conocimiento por lo que historicamente ofrece el medio ambiente, desarrollando su sustento basado en la pesca y la cosecha del campo. Esta investigación cualitativa, con enfoque fenomenológica, utilizó levantamiento bibliográfico, entrevistas semi-estructuradas y observación directa, con sistematización y análisis de datos. El espacio físico y las prácticas

culturales de la población se redujeron durante años resultando en comprar en la ciudad de lo que antes se producía o recolectaba en el territorio de la comunidad, para alimentación de los residentes y turistas, alterando significativamente el conocimiento tradicional de la comida de esa comunidad y su cultura, previamente basado en esfuerzos conjuntos y relaciones de parentesco y compadreo. La comida tradicional se comparte solo entre los residentes locales.

Palabras claves: Gastronomía; Modelo de Producción; Norma Alimentaria; Comunidad Caiçara; Pueblo del Aventureiro.

INTRODUÇÃO

As populações tradicionais baseiam-se na experiência que têm com o espaço socioambiental. Vale evidenciar que a analogia de pertencimento à terra é essencial a elas. Ao entender suas práticas, percebe-se o valor dessas vivências, dos fazeres e saberes construídos a partir da relação dessas populações com sua terra e com a sociedade.

As populações caiçaras têm suas origens no início da colonização com a miscigenação cultural entre indígenas, negros e portugueses, sendo também conhecidos por comunidades que tinham seu principal sustento com os insumos do mar - pescadores agricultores e artesãos. Descreve-se assim esses habitantes do litoral, seus hábitos, culturas, convergindo a uma identidade de práticas e crenças comuns a essas populações.

Os “Filhos do Aventureiro”, como se autodenominam os moradores da Vila do Aventureiro, são uma pequena comunidade caiçara que vive a sudoeste da Ilha Grande. A vivência com o meio natural que o cerca os fez aprimorar conhecimentos para sua sobrevivência. Sua produção é basicamente para sustento familiar que, antigamente, provinha do que vinha de “roçar” e “matar peixe”. As roças diminuíram, algumas casas de farinha fecharam, a pesca ocorre em menor escala. O turismo representa um modelo de produção moderno praticado na comunidade.

Na alimentação do Aventureiro figuram a mandioca e o peixe, considerados itens que garantiram, durante a existência da comunidade, sua segurança alimentar e nutricional, além de um complemento financeiro para as famílias, que vendiam seus excedentes de produção em Angra dos Reis. Hoje em dia, sua alimentação é a mesma servida aos turistas, os pratos feitos. A alimentação tradicional é resguardada aos membros da comunidade, apenas aos com quem têm maior afinidade.

REFERENCIAL TEÓRICO

Populações tradicionais brasileiras

O sentimento de pertença e a memória têm uma ligação fenomenológica muito próxima (POLLAK, 1992; SAHLINS, 1978). Os saberes transmitidos são ressignificados pela comunidade, o que define quem são e como vivem os agrupamentos humanos, já que “o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu” (GEERTZ, 1973, p. 5, tradução nossa). O que faz sentido ao indivíduo precisa ter sentido coletivo.

Como expõe Barretto Filho (2001, p. 147), o termo “população tradicional” traz consigo certa imprecisão e mistificação, conservados por comodidade para designar certos tipos de sociedade, e, por essa rotulação, supõe-se haver um congelamento de suas peculiaridades culturais a fim de que se consolide uma tradição, que acabam por se tornar como requisitos à “obtenção do título” de tradicional perante as sociedades não tradicionais. Neste contexto as tradições se referem aos aspectos culturais que são transmitidas intergeracionalmente como referências não amalgamadas para a continuidade da comunidade (costumes, crenças, língua, rituais, modelos de produção).

Essa designação se aplica aos povos e comunidades tradicionais brasileiros, que a política classifica como indígenas, quilombolas, comunidades de terreiro, extrativistas, ribeirinhos, caboclos, pescadores artesanais, pomeranos, caiçaras, dentre outros integrantes de diferentes biomas, ecossistemas, e que estejam em áreas rurais ou urbanas (VIANNA, 2008).

Neste contexto, torna-se imprescindível desvincular a ideia minimalista de que o progresso e o desenvolvimento estejam atrelados a fatores meramente econômicos, pois essas comunidades têm muito mais a contribuir por meio de seus valores construídos a partir de suas relações com o “outro”, social ou ambiental. Definidas por esse viés econômico por Arruda (1999, p. 79), as populações tradicionais caracterizam-se pelo contato com as sociedades urbanas para compra e venda de insumos, com o “uso intensivo de mão de obra familiar, tecnologias de baixo impacto derivadas de conhecimentos patrimoniais e, normalmente, de base sustentável”.

As populações caiçaras

Os caiçaras provêm de miscigenação entre o colonizador português, o índio e o negro, e foram chamados de gentes do mar, pescadores-lavradores, pescadores artesanais, população tradicional não-indígena (LEITÃO, 2011; CALLOU, 2010; VIANNA, 2008). Remanescentes tradicionais, sem desligar da sociedade urbana, onde compram e vendem insumos (VIANNA, 2008; MUSSOLINI, 1980; ADAMS, 2000b).

A academia convencionou chamá-los “caiçaras”, já que estão contidos no grupo de habitantes do litoral dos estados do Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro, segundo Adams (2000b), embora compartilhem hábitos comuns por todo o litoral do Brasil (MUSSOLINI, 1980; ADAMS, 2000a), saberes e fazeres, normas, proibições, estratégias, crenças, valores, mitos transmitidos de geração para geração (MORIN, 2000). Embora o termo “caiçara” tenha se consolidado após pesquisas de cientistas sociais entre as décadas de 1940 e 50 (COSTA, 2009), ele é bastante utilizado pelo habitante do litoral, numa tentativa de reconstruir e fortalecer sua identidade cultural (VIANNA, 2008) quando é preciso ter reconhecidos seus direitos, além de seu modo de vida e de trabalho.

Mussolini (1980) e Adams (2000) também mencionam o elo formado entre as populações caiçaras, centros urbanos e semiurbanos, por relações que permeiam a economia, a política e a religião. Pois a cultura caiçara é uma evolução pautada pelos movimentos do ambiente em que está inserida a comunidade e pelo contato com outras populações, sejam elas tradicionais ou modernas (LEITÃO, 2011).

Suas atividades cotidianas estão associadas a simbologias, mitos e rituais, e o produto de seu trabalho não pode ser considerado como meramente material pois existe aqui um valor simbólico oriundo dos fazeres e crenças das gerações anteriores que levam em consideração o

entrelaçamento das três funções do conhecimento – “representar, organizar e legitimar as relações dos homens entre si e deles com a natureza” (DIEGUES, 2001, p. 63).

É interessante ressaltar um aspecto que distingue as “populações tradicionais”, e mais especificamente, as “caiçaras”, o sentimento de pertencimento que ultrapassa os rótulos criados pela sociedade moderna. Identificam-se, geralmente, como “filhos do lugar”.

Modelo de produção e padrão alimentar de comunidades caiçaras

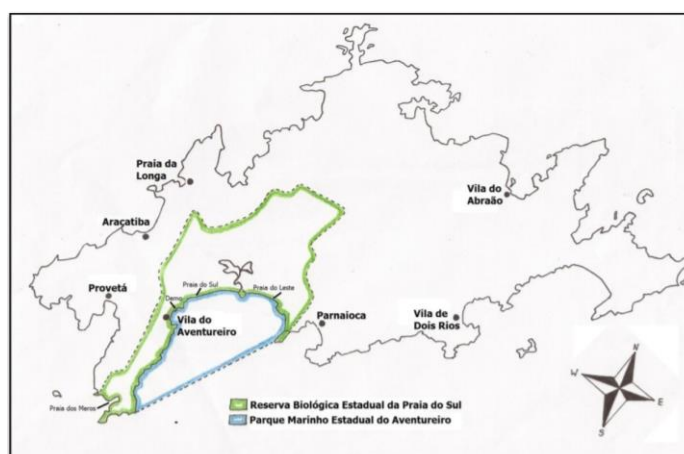
Justificando a definição de “pescadores-lavradores”, as populações caiçaras têm como base do trabalho e da alimentação produtos da terra e do mar (BEGOSSI, 2006). Existem diversos estudos cujo cerne é a pesca, trabalho do homem, entretanto, há rasa literatura sobre o espaço e o trabalho feminino nessas comunidades (BECK, 1991). A base da produção de uma comunidade litorânea encontra-se na agricultura, atividade predominantemente feminina, e na pesca, predominantemente masculina (ADAMS, 2000; WOORTMANN, 1991).

Acerca do trabalho nas roças, havia abundância de produtos provenientes de seu cultivo, e a agricultura itinerante, de herança indígena (MUSSOLINI, 1980; ADAMS, 2000b), era bem abastada, sendo até considerada a principal atividade durante muito tempo. A pesca artesanal coexistia numa relação de “complementaridade” (WOORTMANN, 1991) de atividades, até porque o produto do trabalho na terra e no mar se complementam em nutrientes, e pela perspectiva de gênero, porque o trabalho masculino e o trabalho feminino são importantes juntos, e um para o outro.

Os “Filhos do Aventureiro”

A Vila do Aventureiro fica a sudoeste da Ilha Grande, na praia de mesmo nome, com 800 m de extensão. A ilha, por sua vez, situa-se no município de Angra dos Reis, na região da Costa Verde, ao sul do Estado do Rio de Janeiro. Tem 193 km² de área total, sendo a maior ilha do Estado, distante 150km do Rio de Janeiro e 400km de São Paulo, dois grandes centros urbanos (SANTOS, 2006).

Figura 1. Localização da Vila do Aventureiro antes da recategorização para a RDS



Fonte: SILVA, 2013

Desde 2014, o território da comunidade está dentro dos limites da Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) do Aventureiro, quando foi criada pela redução do limite

da Reserva Biológica (REBIO) da Praia do Sul e pela recategorização do Parque Estadual Marinho do Aventureiro (PEMA). A RDS do Aventureiro possibilita a preservação dos ecossistemas a partir das lentes da cultura caiçara, seu uso dos recursos naturais e as práticas tradicionais desenvolvidas pela população (RIO DE JANEIRO, 2014).

Antes disso, por ter sido sobreposta por duas Unidades de Conservação de Proteção Integral, a vila teve, por muitos anos, suas práticas cotidianas tradicionais cerceadas, já que a categoria REBIO proíbe a interferência humana em seu interior. Por outro lado, isso protegeu a área da especulação imobiliária e da intensificação do turismo, que se tornaram expressivos na região a partir da abertura da Rodovia Rio-Santos (BR-101), entre 1973 e 1975, dando acesso aos lugares que, antes, eram quase inacessíveis. Hoje em dia, a população do Aventureiro vive praticamente do turismo, atividade sazonal, entre novembro e março.

METODOLOGIA

Esta pesquisa surgiu da pesquisa de mestrado da autora, que resultou na dissertação "Filhos do Aventureiro: um olhar para gênero, transmissão de saberes, unidades de conservação e turismo". O quadro teórico foi a fenomenologia, encarregada da busca pelo conhecimento das essências, que "exalta a interpretação do mundo que surge intencionalmente à nossa consciência" (TRIVIÑOS, 1987, p. 47), busca a relação entre o aparecer do objeto e o que aparece, para compreender o fenômeno em sua estrutura.

Sendo uma pesquisa qualitativa, não se fixou em analisar números, mas os processos sociais vivenciados (DENCKER, 1998). Ademais, optou-se por uma pesquisa descritiva-explicativa pela necessidade de identificar os fenômenos e proceder a sua descrição, identificando apontamentos do que contribui para sua ocorrência (GERHARDT e SILVEIRA, 2009; PRODANOV e FREITAS, 2013). A este estudo de caso, "cujo objeto é uma unidade que se analisa profundamente" (TRIVIÑOS, 1987, p. 133), foi necessário levantamento bibliográfico e documental para construir a base teórica do estudo.

As entrevistas ocorreram em 2013, como "conversas casuais" (GIL, 2002), com membros de 7 núcleos familiares da Vila do Aventureiro, compostos por mulheres, homens, jovens e idosos, assim subdivididos em núcleos mais próximos à dimensão tradicional (pesca e roça) e em núcleos mais próximos à dimensão moderna de produção (turismo). Analisaram-se as mudanças no modelo de produção e no padrão alimentar da comunidade. Esses dados foram comparados aos obtidos na observação direta dos processos cotidianos, com registro dos dados, por gravação de áudios e vídeos, fotografias e notas, à medida de sua ocorrência, espontaneamente, sem roteiro fechado, embora houvesse um delineamento prévio dos dados essenciais a serem registrados (PRODANOV e FREITAS, 2013).

Após o levantamento de dados, foram feitas a sistematização e sua análise, com a construção temporal de práticas cotidianas de "antes" e de "agora", e, depois, uma análise de conteúdo, mencionada por Triviños (1987). Ainda seguindo o que foi proposto pelo autor, foram postas as respostas, recortadas por categorias de assuntos, gênero (masculino e feminino) e de gerações (avós, pais, filhos).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

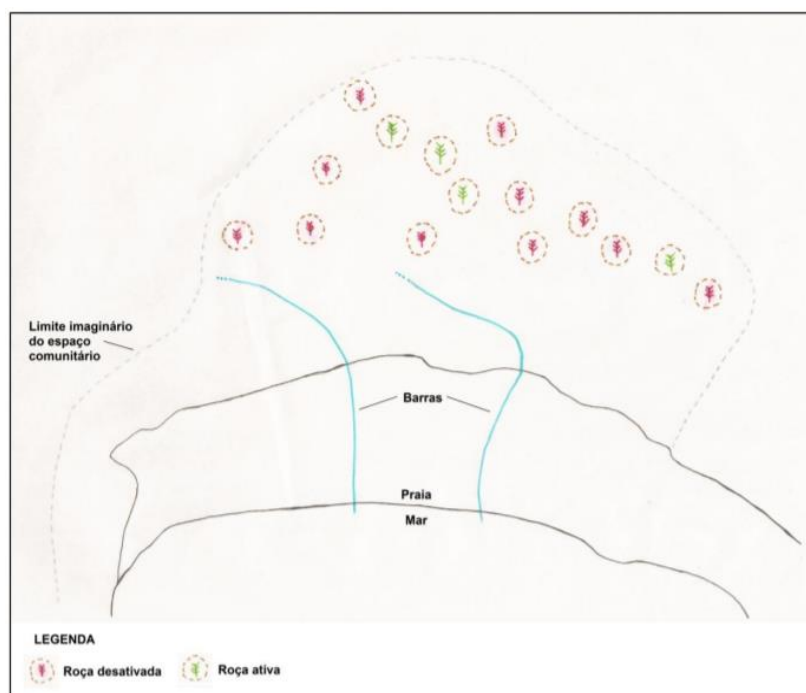
“Roçar” e “Matar peixe”: modelos de produção tradicional do Aventureiro

Os “Filhos do Aventureiro” constroem seus conhecimentos a partir do que o meio ambiente historicamente lhes fornece como recurso e base de vida, fazendo desenvolver sua subsistência, que não significa apenas o “ter para comer”, mas ter como prover recursos para a casa, a família, o trabalho e o lazer.

A produção é para o sustento familiar, mesmo que os “Filhos do Aventureiro” não subsistam mais somente por isso. Assim, os gêneros se complementam, sendo um o “suposto” da produção do outro. Em Baquero e Cremonese (2006, p. 31), a ênfase do caráter produtivo do capital social “está na obtenção da cooperação espontânea para a produção de bens coletivos”. Nas roças, costumava-se plantar mandioca [brava], aipim, batata-doce, feijão, arroz, milho, guando, banana, café, abóbora, cana-de-açúcar, inhame, cará, coco, abacate, goiaba, limão, manga, mamão, “o que plantava dava, se plantar hoje ainda dá”, mas havia abundância de plantio de mandioca, já que fabricavam a farinha, comumente chamada de “farinha-da-roça”. Para isso, era utilizada a mandioca-brava, ou Maricá (*manihot utilíssima*), que tem seu veneno retirado durante a produção.

Maciel, Souza & Cardoso (2011, p. 53) identificaram que “há cerca de 50 anos atrás havia na Praia do Aventureiro e no Canto do Sul [...] umas 15 lavouras” dos moradores do Aventureiro. Vilaça & Maia (2006, p. 79) trazem uma perspectiva de que, em 1984, eram 17 roças grandes no Aventureiro, que cobriam toda a encosta, considerando que seguiam a tradição de ter agricultura itinerante. Entre os anos de 2004 e 2008, a quantidade diminuiu de 12 para 5 roças (BIDEGAIN & FRESCHI, 2009, p. 34). No ano de 2012, já havia apenas quatro roças no Aventureiro, bem menos que em 1984 (Figura 2).

Figura 2. Roças desativadas e roças ativas no Aventureiro, até 2013



Fonte: SILVA, 2013

Ao diminuir as roças, havia cada vez menos mandioca a ser colhida, processada, e, portanto, menos casas de farinha ativas. O trabalho em conjunto, com a família e os compadres, não existe mais nos mesmos termos de antes, e se dá em menor escala.

Nas casas de farinha ainda existentes, não são todos que participam ou colaboram com a produção de farinha, que é também a produção de famílias, e o enfraquecimento da produção de farinha também é, simbolicamente, o enfraquecimento de elos de compadrio por meio de relações de cooperação e reciprocidade. Sabourin (2014) comenta sobre economia da reciprocidade, baseada em solidariedade. As comunidades entendem-na como uma forma de produção e a reprodução de valores de confiança, para além do preço e das trocas.

O cultivo das roças era feito em um sistema de rotação de solos, com “poucos anos de cultivo, alternados com vários anos de pousio” (ADAMS, 2000b, p. 143), quando cortavam, capinavam, limpavam a roça e queimavam, para que o solo recuperasse seus nutrientes. Havia, por meio das queimadas no sistema de coivara, um controle de pragas livre de agrotóxicos, e a erosão era mínima, segundo o que ressaltou Adams (2000b).

Durante a produção de farinha, cada um, desde o mais velho até o mais novo, tem sua função, e o homem têm o papel “complementar” à mulher (WOORTMANN, 1991), enquanto não está embarcado, pescando. Embora este seja um papel complementar, quem trabalha com a prensa é essencialmente o homem. Já o pescado, produto do trabalho do homem no mar, é complemento para a base da comida, que era a farinha, o arroz e o feijão de suas roças, substituídos hoje pelo arroz e pelo feijão do supermercado da cidade. A pesca é pouco praticada durante o verão, quando os olhares se voltam aos inúmeros turistas. Nesse período, a pesca é feita para a alimentação das famílias, mas também para abastecer os bares que servem pratos feitos, ou “PFs”.

A “mistura”: padrão alimentar do Aventureiro

Em toda a Ilha Grande, chamam de “mistura” todo alimento forte, com nutrientes significativos, proteico, complementar ao arroz, o feijão ou a mandioca. Os “Filhos do Aventureiro” tinham uma alimentação diversificada, formada por frutas, fruta-pão, mandioca, batata-doce, inhame, dentre outras raízes, frutos do mar, além de aves e carne suína para “mistura”, mas a base de sua alimentação estava realmente na mandioca e no peixe.

Cozinhar, para além de uma atividade que visa atender a uma necessidade biológica que garante a sobrevivência, é um processo cultural, ligado a comportamentos e crenças, pois é “no pensar, no sentir, no fazer e no viver que a noção de natureza se constrói e se reconstrói”, segundo Irving (2012, pp. 43-44), que entende ser por meio da cultura que se traduz e retraduz o sentido da natureza. Como a língua falada, a cultura alimentar deixa transparecer o modo de vida de seu praticante. Um prato é carregado de fazeres e saberes que traduzem a história de quem o preparou e de toda uma população (ALMÉRICO, 2014; WILK, 1999; SANTILI, 2015; BOUTAUD, BECUT e MARINESCU, 2016).

A mandioca tem importância material e imaterial para a alimentação habitual até hoje na Vila do Aventureiro, respectivamente, por fornecer o sustento necessário para a vida e o trabalho pesados do ilhéu morador, e por ser um elemento identitário não só dos caiçaras como um todo, mas especificamente dos “Filhos do Aventureiro”, que se orgulham de ter “a melhor farinha da roça” dos arredores (entenda-se Ilha Grande, Angra dos Reis, Região da Costa Verde, até o litoral norte de São Paulo).

A mandioca é rica em amido e acrescida ao peixe se complementam nutritivamente, sendo um “dos aspectos mais gerais da cultura litorânea” (MUSSOLINI, 1980, p. 226). Além de ser um “alimento do cotidiano”, é um item de segurança alimentar e nutricional da comunidade. Sendo o excedente de produção vendido para os vizinhos cujas roças e casa de farinha foram desativadas, e, em casos específicos, para alguns turistas e moradores do Provetá ou de Angra dos Reis (continente), o que lhe confere uma dimensão financeira complementar. Seu plantio se dá entre os meses de agosto e setembro (MACIEL, SOUZA & CARDOSO, 2011, pp. 54-56), e a produção de farinha se dá nessa ordem (Figura 3): Colheita da mandioca na roça (1); Descascar a mandioca com a faca no quintal (2); Lavar a mandioca para retirar terra e sujeira (3); Sevar¹ a mandioca (mulheres) (4); Massa da mandioca é colocada no tapiti (cesto) (5); Prensa do tapiti para extração do ácido cianídrico (veneno da mandioca brava) (6); Peneirar a massa seca do tapiti dentro do cocho de madeira (7); Torra da mandioca em chapa de cobre sobre o forno a lenha com rodo de madeira ou facões de madeira (8).

Figura 3 - Processo de produção da farinha da roça no Aventureiro



Fonte: SILVA, 2013

¹ Sevar significa ralar a mandioca na roda, fabricada artesanalmente de madeira recoberta de lâmina de metal pregada com martelo até que se formem ranhuras para o ralo. A roda é girada pelos homens, enquanto as mulheres pressionam a mandioca contra a roda, em revezamento.

É mantida a tradição da produção da farinha de mandioca como aprenderam com seus pais, “senão não dá certo” (Bete, 46 anos, dona-de-casa). Todas as casas de farinha visitadas apresentavam os mesmos tipos de utensílios, “são os mesmos que minha mãe e minha vó usavam, a foice, a enxada, o rastelo, o facão” (Candinha, 44 anos, dona de casa), a roda, o tapiti, a prensa, o gamelo, o forno à lenha com tacho de cobre, o rodo.

Bete explicou como ocorre o trabalho na casa de farinha de sua família, que “quanto mais gente da família ajudar, melhor”. Para isso, ela disse que “precisa de todo mundo fazendo alguma coisa” e que “cada um faz porque já sabe o que tem que fazer”.

Outros vegetais são cultivados alternadamente. Com base em relatos dos moradores que têm roça e em Maciel, Souza e Cardoso (2011), foi possível a elaboração de um calendário anual, que expõe sistematicamente o que é produzido, plantado, colhido e trabalhado principal e usualmente no Aventureiro (Tabela 1). Os quadrados dividem o calendário em “safras”.

Tabela 1. Calendário anual da produção e do trabalho na Vila do Aventureiro

Jan	“Safr” de turistas				
Fev	“Safr” de turistas	Preparo da terra para o feijão*	Colheita do milho*	Colheita do arroz*	
Mar	“Safr” de turistas	Plantio do feijão*	Sardinhas (Outono)	Banana**	Batata**
Abr			Sardinhas (Outono)		
Mai	Cortar mandioca**		Sardinhas (Outono)	Tainha*	
Jun	Cortar mandioca**	Colheita do feijão*	Sardinhas (Outono)	Tainha*	
Jul	Cortar mandioca**			Tainha*	
Ago	Preparo da terra para mandioca*	Preparo da terra para o feijão*	Preparo da terra para o milho*		
Set	Abertura de covas para plantar as “ramas” de mandioca*	Começa o plantio do feijão*	Plantio do milho*	Plantio do arroz*	Batata**
Out	Plantar mandioca**	“NÃO planta banana, cana, nada, porque tem muita formiga”**			
Nov					
Dez	“Safr” de turistas	Colheita do feijão*			
Observações: * Maciel, Souza & Cardoso (2011). **Relatos de moradores que têm roça.					

Fonte: SILVA, 2013

Por muitas décadas, os frutos do mar e da terra do Aventureiro garantiram a subsistência de toda a comunidade. E, no caso de a pesca ser fraca em algum momento, procediam à secagem do peixe para garantir a “mistura” no prato da família. Atualmente, a secagem não é mais feita.

A catação de sururu e caracol também tinha a função de substituir a “mistura” faltosa, ou o peixe que não chegou do mar, como relatado: “Antes, todo mundo pegava sururu, quando não tinha muita mistura, a gente comia sururu, dá para fazer sururu frito, cozido, pirão”. Hoje em dia, raramente há sururu e caracol na alimentação. Quando a maré está baixa, é possível ver algumas mulheres, fazendo a catação de mariscos (Figura 4).

Figura 4. Catação de sururu



Extraído de: SILVA, 2013

A interdependência dos “Filhos do Aventureiro” com seu ambiente garante a alimentação e a cura, por meio do conhecimento de ervas dos quintais. O saber sobre as plantas com poder curativo era aglutinado ao conhecimento sobrenatural das rezas.

Os “Filhos do Aventureiro” tinham contato com o mercado na sociedade moderna (Angra dos Reis, RJ), para venda dos produtos excedentes, comum em comunidades caiçaras e, inclusive, para compra do que não era produzido no Aventureiro: “Maioria das coisas a gente colhia tudo da roça. Aí gastava bem pouco, só comprava mesmo óleo, sabão, alguma coisinha assim que aqui não tem como ter, como comprar mesmo”.

As refeições no Aventureiro são feitas em quatro momentos: café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. O café da manhã era composto ou de café ralo bem adoçado ou de “café de cana”², com inhame, batata doce, aipim ou fruta-pão. O almoço continha principalmente peixe fresco, e, na falta dessa proteína, sururu, ou peixe seco, ou algum animal de pequeno porte criado nos quintais, e, na falta de proteína animal, comiam, arroz, feijão e farinha, produzidos lá. Para o lanche da tarde, repetem-se os itens do café da manhã, ou podem também preparar um bolo, ou bolinhos de banana fritos. Para a “janta”, repete-se o cardápio do almoço. Em alguma ocasião especial como aniversários, podem fazer um churrasco de carne vermelha, exceto durante a Quaresma, quando são apenas de peixes.

Nos casos em que a família é muito envolvida com o turismo, a mesma colher que serve os turistas serve os membros da família. São incluídos na refeição salada ou batatas fritas, que

² Café de cana é feito com uma mistura meio a meio de água e caldo de cana fervidos, e coados com o pó de café no coador de pano.

fazem parte dos PFs para turistas. Os insumos dos PFs são comprados em Angra, exceto o peixe, que vem do mar, é “consertado” (limpo) e conservado em freezers. Hoje, não se pesca só para alimentação da família, com a venda do excedente em Angra, mas também existe o trabalho de “pesca do turismo”, quando se “mata peixe” para o preparo dos PFs dos turistas nos bares, o que demonstra uma mudança na alimentação em decorrência do turismo.

Junto às restrições de uso da terra para tirar alimentos para a família, “duristas”³ sugeriam e começavam a demandar produtos (ROSA, 2009) o que queriam comer nas refeições. A adaptação às vontades alimentares dos turistas levou aos PFs, que da mesma panela servem os almoços da família, excetuando-se quando preparam algum prato deles, e que é exclusivo da família e, no máximo, oferecido aos turistas “amigos”.

Os “Filhos do Aventureiro” passaram a gastar muito mais dinheiro com compras vindas de Angra dos Reis depois das restrições institucionalizadas pelo órgão ambiental (Figura 5).

Figura 5. Compras vindas de Angra dos Reis (continente)



Fonte: SILVA, 2013

Foi construída uma lista de compras, com itens que antes eram produzidos no Aventureiro, o que já era ou passou a ser comprado na cidade, o que ainda é produzido no Aventureiro, com a distribuição de consumo entre moradores e turistas. A lista de compras (Tabela 2) e o percentual de dinheiro demandado para isso aumentaram, o que os tornou suscetíveis a um comprometimento da diversidade alimentar e a um empobrecimento nutricional acarretados pela dependência econômica, anteriormente inexistente, já que tinham uma fonte variada de alimentos e o que compravam na cidade era o óleo, roupas, tecido, o que não dava na terra e no mar.

O dinheiro para compras vem de algum serviço, ou com o turismo, notadamente sazonal, tendo em vista que os empregos fixos são minoria no Aventureiro. São comprados desde alimentos, produtos de limpeza, combustível para gerador e materiais de construção.

Aposentados e pensionistas da comunidade afastam-se das atividades ditas tradicionais por causa do trabalho pesado e com pouco ganho monetário, porém, seguem em atividades do turismo, na gestão de campings familiares, por exemplo. Então, o turismo também é colocado como um modelo de produção, além da apreensão sociológica que se faz

³ Eram chamados “duristas” os turistas que, antigamente, não tinham como pagar pelos serviços e acampavam pela praia desordenadamente.

sobre o “encontro turístico” (SANTANA, 2009), que nada mais é que a união temporária de indivíduos/grupos.

Os pratos “tradicionais”, por exemplo, paçoca de banana ou peixe com banana, não são vendidos porque não são vistos pelos moradores como atrativos aos olhos do turista. A alguns turistas, excepcionalmente, vendem algum produto artesanalmente produzido por eles, como a farinha da terra. Os “turistas amigos” têm mais acesso a esses alimentos “tradicionais” do Aventureiro – farinha da terra, paçoca de banana, café de cana, café da manhã com fruta-pão.

Tabela 2. Lista de compras das famílias entrevistadas, antes e depois da criação das Unidades de Conservação no Aventureiro

Itens	Era produzido no Aventureiro	Era comprado na cidade	É produzido no Aventureiro	É comprado na cidade
Arroz	x			M-T
Sal		x		M-T
Óleo		x		M-T
Milho	x		M	M
Feijão	x		M	M-T
Cana-de-açúcar / Açúcar	x		M	M-T
Café	x			M-T
Banana	x		M	
Mandioca	x		M	
Farinha de mandioca	x		M-T	
Batata	x			M-T
Aipim	x			M
Fruta-pão	x		M	
Pão	x	x		M-T
Cará	x		M	
Couve	x			M
Guando	x		M	
Abóbora	x		M	
Batata doce	x		M	M
Carne bovina		x		M
Carne suína	x			M
Frango	x		M	M-T
Peixe	x		M-T	
Sabão		x		M-T
Detergente		x		M-T
Tecido, roupas		x		M
Combustível do fogão	x			M-T
Material de construção	x			M-T

LEGENDA: M) Para Morador; T) Para Turista; M-T) Para Morador e Turista

Fonte: SILVA, 2013

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os “Filhos do Aventureiro” relacionam-se tradicionalmente com o meio ambiente que os envolve de forma que sua sobrevivência é garantida, por meio do uso de recursos naturais para alimentação e cura do corpo e da alma. É nos modelos tradicionais de produção, como as práticas de “roçar e matar peixe”, e no preparo da “mistura” que seus saberes são transmitidos e sua cultura e simbologias têm continuidade.

Para essa comunidade, a mandioca tem importância material e imaterial, por fornecer o sustento necessário para a vida e o trabalho do ilhéu, além de ser um alimento identitário dos caiçaras, que consideram a sua “a melhor farinha da terra” dos arredores.

O pescado é complemento para a base da comida, acompanhando a farinha, o arroz e o feijão, esses dois últimos, tendo sofrido uma mudança na tradição local, haja vista que, anteriormente, também eram plantados pelos moradores. As restrições pela implementação das áreas protegidas ocasionaram redução de espaço físico para suas roças, implicando a compra destes e de outros produtos na cidade. À medida que a lista de compras aumentou, diminuiu o saber-fazer relacionado ao uso dos recursos naturais.

É no fazer comunitário de práticas relacionadas a alimentação que essa população se desloca no tempo-espaço, relembando e refazendo atividades habituais de seus ancestrais e garantindo às novas gerações o “saber fazer” para que essa tradição não se perca com o tempo, restando apenas o espaço reprodutor das dinâmicas socioculturais urbanas.

Para compreender essa comunidade é preciso entender que sua dinâmica social, seus valores e saberes e suas fragilidades desenvolvem um importante papel na preservação do ambiente em que se inserem, pois seu patrimônio cultural e sua sobrevivência depende desse território para sua continuidade.

As mudanças percebidas na lista de compras das famílias do Aventureiro e a adição do trabalho acentuadamente sazonal do turismo demonstram a própria dinâmica da cultura, no perpassar de acontecimentos históricos, como a intensificação da chegada de turistas e pelas restrições das áreas protegidas.

Deve-se observar que os pratos servidos ao turista não são os de conhecimento tradicional e comunitário e que os PFs são, ao mesmo tempo, uma forma de agradar ao turista, mas, simbolicamente, representam um distanciamento do que é tradicional.

Diante da dinâmica e fluidez da reprodução cultural vivenciado por essa população, percebe-se que o “saber-fazer” tradicional tem como principal antagonismo os hábitos e padrões decorrentes do contato intenso com os turistas. O distanciamento da autoidentificação, principalmente dos jovens, que mais têm contato com os turistas, pode ser uma ameaça para a transmissão de saberes a novas gerações. Ao passo que os visitantes buscam o “diferente”, chamado erroneamente por alguns de exótico, durante o encontro turístico, pode ser um problema, quando se tem o reconhecimento da cultura dos de fora e o esquecimento da cultura dos de dentro.

A criação de um espaço para manutenção do patrimônio material e imaterial seria um modo de preservar a memória dos “Filhos do Aventureiro” e seu modo de vida, o que depende principalmente da vontade dos jovens, como pontes entre o passado e o futuro, as tradições e a modernidade, a vila e a cidade.

REFERÊNCIAS

- ADAMS, C. As Populações Caiçaras e o Mito do Bom Selvagem: a necessidade de uma nova abordagem interdisciplinar. **Revista de Antropologia**. São Paulo, USP, n. 1, vol. 43, 2000a.
- _____. As Roças e o Manejo da Mata Atlântica pelos Caiçaras: uma revisão. **Interciência**. São Paulo, USP, n. 3, vol. 25, 2000b.
- ALMÉRICO, G. M. Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. **Journal of International Business and Cultural Studies**. University of Tampa. 2014.
- ARRUDA, R. "Populações Tradicionais" e a Proteção dos Recursos Naturais em Unidades de Conservação. **Ambiente & Sociedade**. Ano 2, nº 5, 2º semestre de 1999.
- BAQUERO, M.; CREMONESE, D. (Orgs.). **Capital Social: teoria e prática**. Ijuí, RS: Ed. Unijuí, 2006.
- BARRETTO FILHO, H. Utopias tecnológicas, distopias ecológicas e contrapontos românticos: "populações tradicionais" e áreas protegidas nos trópicos. **Revista Sexta-feira**. N. 6 [utopia]. São Paulo: Editora 34, 2001.
- BARTHOLO, R.; SANZOLO, D. G.; BURSZTYN, I. (orgs.). **Turismo de base comunitária: diversidade de olhares e experiências brasileiras** [Versão Eletrônica]. Rio de Janeiro: Ed. Letra e Imagem, 2009.
- BECK, A. Pertence à Mulher: mulher e trabalho em comunidades pesqueiras do litoral de Santa Catarina. **Revista de Ciências Humanas**, vol. 7, nº 10, 1991.
- BEGOSSI, A. Caiçaras, Caboclos and Natural Resources: Rules and Scale Patterns. **Ambiente & Sociedade**, ano 2, no. 5, 2º semestre de 1999.
- BIDEGAIN PRIMO, P. ; FRESCHI, J. M.. **Situação Geral do Povoado do Aventureiro, da Reserva Biológica da Praia do Sul e do Parque Estadual Marinho do Aventureiro**, Relatório Final, Volume I. Rio de Janeiro, Secretaria de Estado do Ambiente, Grupo de Trabalho do Aventureiro, 2009.
- BOUTAUD, J.; BECUT, A.; MARINESCU, A. Food and culture. Cultural patterns and practices related to food in everyday life. Introduction. **International Review of Social Research**. vol 6, n. 1, pp. 1-3, 2016.
- BRASIL. Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. **Institui a Política de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais**.
- CALLOU, A. B. F. Povos do Mar: herança sociocultural e perspectivas no Brasil. **Cienc. Cult.**, vol. 62, no. 3, pp. 45-48, 2010.
- COSTA, G. V. L. O Surgimento da Associação de Moradores do Aventureiro, Ilha Grande-RJ: reconfigurações de identidades e usos locais de direito. **Teoria e Sociedade**, no. 17.1, pp. 58-83, janeiro-junho, 2009.
- DENCKER, A. F. M. **Pesquisa em Turismo: planejamento, métodos e técnicas**. São Paulo: Futura, 1998.
- DIEGUES, A. C.; ARRUDA, R. S. V (orgs). **Saberes Tradicionais e Biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente. São Paulo: USP, 2001.

- GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1973.
- GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de pesquisa**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4ª edição. São Paulo, Editora Atlas, 2002.
- INGOLD, T. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, jan./abr. 2010.
- IRVING, M. A. Desatando nós: a relação entre conservação da biodiversidade, sociedade e cultura na gestão de áreas protegidas. **Áreas protegidas / Fundo Vale**. Rio de Janeiro: Fundo Vale, 2012.
- LEITÃO, R. M. **Craftmanships as a means of empowerment for the traditional population of Guaraqueçaba: a case study**. Montréal: Université de Montréal. 119 p. Dissertação (Mestrado) – Faculté des études supérieures, Montréal, 2011.
- MACIEL, A. C.; SOUZA, H. M.; CARDOSO, N. **Onde Deixei Meu Coração: a história dos últimos caiçaras da Ilha Grande**. Rio de Janeiro: O Eco Editora Ilha Grande, 2011
- MORIN, E., 1921. **Os Sete Saberes Necessários à Educação do Futuro**. Tradução de Catarina Eleonora F. da Silva & Jeanne Sawaya. 2. ed. Brasília, DF : UNESCO, 2000
- MUSSOLINI, G. **Ensaio de Antropologia Indígena e Caiçara**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980.
- POLLAK, M. Memória e Identidade Social. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, p. 200-212, 1992
- PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas de pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2ª ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.
- RIO DE JANEIRO. Lei nº 6.793, de 28 de maio de 2014. **Dispõe sobre a criação da Reserva de Desenvolvimento Sustentável do Aventureiro, na Ilha Grande, município de Angra dos Reis, resultante da redução do limite da Reserva Biológica Estadual da Praia do Sul e da recategorização do Parque Estadual Marinho do Aventureiro, e dá outras providências**.
- ROSA, B. M. **Turismo en Ecosistemas Insulares: antropología en el paraíso**. Colección Pasos Edita nº 3. El Sauzal, Tenerife, España: ACA y PASOS, 2009.
- SABOURIN, E. P. **A economia de reciprocidade: herança e desafio dos povos e comunidades tradicionais**. III Colóquio Povos e Comunidades Tradicionais, At: UNIMONTES, Montes Claros, MG, Brasil, 22-24 de abril de 2014
- SAHLINS, M. **Culture and practical reason**. Chicago: The University of Chicago Press, 1978.
- SANTANA, A. **Antropologia do Turismo: analogias, encontros e relações**. São Paulo: Aleph, 2009.
- SANTILI, J. The recognition of foods and food-related knowledge and practices as an intangible cultural heritage. **Demetra**, vol 10, n. 3, pp. 585-606, 2015.
- SANTOS, M. S. Os Porões da República: a colônia correccional de Dois Rios entre 1908 e 1930. **TOPOI**, v. 7, n. 13, jul.-dez. 2006.

SILVA, J. F. **Filhos do Aventureiro: uma olhar para gênero, transmissão de saberes e unidades de conservação**. 2013. Dissertação (mestrado) – Curso de Turismo. Universidade de Brasília, Brasília, 2013.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

VIANNA, L. P. **De Invisíveis a Protagonistas: populações tradicionais e unidades de conservação**. São Paulo: Annablume; Fapesp, 2008.

VILAÇA, A. M. N.; MAIA, Â. A. In: PRADO, R. M. (org.) **Ilha Grande: do Sambaqui ao Turismo**. Rio de Janeiro: Garamond: EDUERJ, 2006.

WILK, R. Real belizean food: Building local identity in the transnational caribbean. **American Anthropologist**, vol. 101, n. 2, pp. 244-255, 1999

WOORTMANN, E. F. Da Complementaridade à Dependência: a mulher e o ambiente em comunidades “pesqueiras” do Nordeste. **Série Antropologia**. Brasília, 1991.