



A resistência caiçara – Tecendo saberes e sabores no litoral paranaense

RAMOS, Conceição¹; NEVES, Maria de Lourdes¹; LOPES, Paulo Rogério¹;
ARAÚJO, Keila Cássia Santos¹; JUSTUS, Vinicius Brito¹; NASCIMENTO JUNIOR,
Luciano¹; ANGULSKI, João Pedro dos Santos¹; Santos, Isabele Correa dos¹;
PIZZATTO, Marco Aurélio¹; FRUTUOSO

¹Participantes da ICH Tecendo Saberes e Sabores Setor Litoral - UFPR

Eixo Temático: Construção do Conhecimento Agroecológico e Dinâmicas Comunitárias

Apresentação

Este relato retrata a vivência agroecológica ocorrida na comunidade caiçara do Guaraguaçu, localizada no município de Pontal do Paraná-PR por meio da Interação Cultural Humanística (ICH) Tecendo Saberes e Sabores. As vivências, intercâmbios, ICHs, projetos de aprendizagens e extensão universitária são eixos norteadores do projeto político pedagógico do Setor Litoral, diretrizes e bases norteadoras do processo sincrônico entre pesquisa, ensino e extensão, que tem como pressupostos colaborar com o desenvolvimento socioterritorial local. Nosso encontro ocorreu na unidade familiar caiçara do Guaraguaçu, localizado em Pontal do Paraná/PR. Provamos e nos deliciamos dos diversos sabores produzidos no quintal agroflorestal e conhecemos muitos saberes atrelados aos pratos caiçaras: agrobiodiversidade, simbologias, modo de preparo, manejo agroecológico, pesca caiçara, modo de vida, cultura, histórico da comunidade e muitos outros processos socioecológicos.

Contextualização da experiência

A vivência agroecológica ocorrida na comunidade do Guaraguaçu, localizada no município de Pontal do Paraná- PR, bioma de Mata Atlântica, teve como objetivo proporcionar um processo de troca, vivência, partilha, construção do conhecimento, valorização dos saberes e sabores caiçaras bem como a valorização da cultura e da culinária local, que vem sendo uma das formas de se manter a tradição das comunidades tradicionais. Nossa vivência aconteceu com a participação dos estudantes de diversos cursos da UFPR Litoral, que é um desdobramento de uma proposta advinda da Interação cultural Humanística (ICH) Tecendo Saberes e Sabores no litoral Paranaense. Durante os diálogos com a agricultora Dona Conceição um pouco da sua história de vida, sua relação com a região e territorialidade da comunidade, aspectos ecológicos e sociais, evidenciando a resistência pela continuidade da cultura local.

Desenvolvimento da experiência



Nosso encontro ocorreu no estabelecimento “Café Caiçara Guaraguaçu”, localizado às margens da Rodovia PR 407 a 100 m das margens do rio Guaraguaçu, próximo a divisa de Pontal do Paraná com Paranaguá. A região é rica em belezas naturais que se mantêm praticamente intocadas, como trechos da Mata Atlântica preservados e mangues apinhados de caranguejos.

Na socialização de diálogos com a Dona Conceição e Francisca, ficamos sabendo um pouco da sua história de vida, sua relação com a região e territorialidade da comunidade, aspectos ecológicos e sociais, evidenciando a resistência pela continuidade da cultura local.

Foi compartilhado um café caiçara composto por bolo de banana com castanha, bolo de aipim, bolo de fubá na folha de bananeira, pão de aipim, pão de centeio, geleia de banana com cachaça, ricota, tapioca, bolo de milho, torta salgada com peixe defumado, pão caseiro entre outras delícias degustadas. Esses sabores expressados pela diversidade de pratos típicos, a vasta agrobiodiversidade, a cultura, os saberes locais, os conhecimentos tradicionais, o manejo agroecológico e as condições edafoclimáticas promovem condições singulares e específicas que diferenciam o modo de cultivo, preparo, conservação e degustação dos alimentos no litoral paranaense. Conhecemos uma parcela da comunidade, guiados pela Dona Francisca, moradora da comunidade. Fizemos um pequeno percurso conhecendo a igreja e a escola local, também conhecemos o quintal produtivo agroecológico da Dona Conceição, local que representa parte da dispensa da unidade de produção, repleta de temperos, plantas medicinais, hortaliças, frutíferas e espécies nativas arranjadas num sistema agroflorestal. Muitos pratos agroecológicos preparados pela Dona Conceição são oriundos da agrobiodiversidade cultivada em seu quintal. Conceição nos disse que a Tainha que foi preparada e oferecida não tem origem do rio Guaraguaçu, por conta da poluição e inúmeras dragagens que vem sofrendo. O peixe que consumimos veio de outra comunidade tradicional caiçara, a comunidade de Guaraqueçaba (Figuras 1, 2 e 3).



Figura 1. Farinha de Mandioca sendo peneirada para empanar a Tainha da Cambira.



Figura 2. Tainha sendo empanada.



Figura 3. Adaptação do prato Caiçara (Litoral do Paraná) Cambira.

Foi por meio do Café Caiçara que soubemos a história de luta de Dona Conceição, que nos contou os inúmeros percalços que fizeram muitos de seus antigos vizinhos caiçaras desistirem da comunidade do Guaraguaçu e procurassem a vida na cidade, deixando seu território sagrado e parte de sua cultura. Esse processo de ruptura traz consequências irreparáveis para a sociobiodiversidade local. O interesse comercial, principalmente a especulação imobiliária, bem como a ausência de políticas públicas locais contribuem diretamente para a expulsão dos povos tradicionais de suas respectivas comunidades.

O almoço preparado e oferecido pela Dona Conceição composto do tradicional prato conhecido como Cambira, que consiste em peixe seco, empanado com farinha de mandioca, acompanhado de arroz, banana cozida salada e pirão.

Desafios

A presente vivência serviu principalmente para que pudéssemos mudar nosso olhar para a forma de como a Cambira vem sendo pensada como instrumento da resistência da comunidade do Guaraguaçu desde que Francisca sugeriu o prato como prato local do Pontal do Paraná, a fim de que a região do Guaraguaçu receba turistas que queiram conhecer um pouco dos impactos negativos na qualidade do bioma devido o



novo porto e as histórias de lutas e resistência das comunidades Caiçaras do Litoral do Paraná.

Principais resultados alcançados

Observou-se que o conhecimento empírico das comunidades caiçaras/camponesas tradicionais favorecem o fortalecimento universidade/sociedade na aprendizagem prática, possibilidade de vivência, intercâmbio e valorização da memória coletiva, sistematizando e socializando conhecimentos obtidos por meio de oralidades ancestrais. Ancestralidades que nos ajudam no aprendizado sobre segurança e soberania alimentar, e a importância destes aspectos para a continuidade e manutenção dos saberes tradicionais e preservação da cultura local.

Disseminação da experiência

Provamos e nos deliciamos dos diversos sabores produzidos em um quintal agroflorestal e conhecemos muitos saberes atrelados aos pratos caiçaras: agrobiodiversidade, simbologias, modo de preparo, manejo agroecológico, pesca caiçara, modo de vida, cultura, histórico da comunidade e muitos outros processos socioecológicos que se desdobram em ferramentas de resistência uma vez que avanços logísticos a ameaçam tanto a qualidade de vida, quanto a maneira tradicional que determinadas comunidades têm de se relacionar com o lugar que habitam, muitas vezes sendo obrigados a deixar esses lugares.

Agradecimentos

Também fizeram parte da construção do presente artigo: Maurício Rodrigues; Jéssica Fritz; Patrícia Ferreira Gomes; Lunamar Cristina Morgan; Luciane Mafra; Juliano Azevedo; Thiago Luis Tavares; Rodolfo Monteiro de Souza; Fátima Abgail Oliveira e Antônio Márcio.

“O resgate da cultura é o caminho para sobrevivência da comunidade. Temos que cuidar das pessoas que cuidam e plantam da terra”.

(RAMOS, Conceição. 2019)