



Comida que escreve histórias: mudanças na cultura alimentar caiçara como tradução da relação entre cultura e natureza na Ilha Grande (RJ)

Food that writes stories: changes in caiçara food culture as a translation of the relationship between culture and nature at Ilha Grande (RJ)

OLIVEIRA, Juliana Fernandes Silva de¹; RETT, Lucimara²

¹ EICOS/UFRJ, prof.julianaferoli@gmail.com; ² EICOS/UFRJ, lucimara.rett@eco.ufrj.br

RESUMO EXPANDIDO TÉCNICO CIENTÍFICO

Eixo Temático: Biodiversidade e conhecimentos dos Agricultores, Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: Este artigo objetiva analisar a implicação das mudanças na cultura alimentar de populações caiçaras na relação naturezicultura na Ilha Grande (RJ). A comida transmite identidade e traz reflexões sobre o papel da cultura na relação com a natureza. Em comunidades caiçaras, as práticas alimentares deixam clara a questão da proteção da natureza pelo uso de espaços de produção de subsistência que favorecem a soberania e a segurança alimentar e nutricional. Porém a criação de unidades de conservação restritivas e o turismo foram marcos potencializadores de mudanças na cultura alimentar, nos modos de produção e na própria vivência dessas populações com a natureza. Esta pesquisa qualitativa de finalidade exploratória, que faz parte da construção da tese da autora, ocorreu por meio de levantamento bibliográfico e documental, e pesquisa em campo, com entrevistas e observação ocorridas entre 2008 e 2023, gerando categorias de análise para interpretação dos dados.

Palavras-chave: naturezicultura; saberes tradicionais; proteção da natureza; habitus alimentar.

Introdução

A Ilha Grande, considerada a maior ilha do Estado do Rio de Janeiro, com 193 km², está situada na Baía da Ilha Grande no município de Angra dos Reis, região da Costa Verde, entre dois centros urbanos, Rio de Janeiro, a 150 km, e São Paulo, a 400 km (SANTOS, 2006). É território de comunidades caiçaras, ainda que seu modo de vida tenha sofrido mudanças, inclusive na alimentação, tradicionalmente vinda das roças e do mar.

Sua extensão territorial é sobreposta por unidades de conservação (UCs), geridas pelo Instituto Estadual do Ambiente (INEA): o Parque Estadual da Ilha Grande (PEIG) e a Reserva Biológica da Praia (RBPS) do Sul, de proteção integral; e a Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) do Aventureiro, de uso sustentável. Essas áreas protegidas seguem o vigente modelo estadunidense de proteção da natureza, que trata o ser humano como destruidor que deve ser afastado da natureza. Esse modelo afeta historicamente as populações residentes em sua subsistência e segurança alimentar, revogando seu direito sobre eles por processos de “especulação preservacionista”, que deixam de lado a relação multiespécies. Haraway (2022) problematiza as fronteiras entre natureza e cultura, por meio das



relações multiespécies, propondo formas de produção de vida pela simpoiese, ou seja, um “fazer-com”. Não há cultura sem natureza, nem natureza sem cultura.

A comida transmite saberes, identidade e pertencimento, alimenta a alma, para além do corpo. Tão importante quanto o ato de comer é a comensalidade, em que se estabelece uma igualdade entre companheiros. Nesse sentido, é possível refletir sobre a comida como um caminho possível para a discussão do lugar da cultura na natureza, uma naturezacultura (TSING, 2022).

Em comunidades caiçaras, as práticas alimentares e de comensalidade, que vão desde o plantio até os laços de parentesco e compadrio criados e fortalecidos à mesa, permeiam a proteção da natureza e da cultura mutuamente. Exemplo disso são as roças de coivara, em que há uma itinerância de uso e desuso da terra, para a recuperação do solo. Há, assim, uma forma agroecológica de uso da floresta, com o cultivo de alimentos favorecedores da soberania e da segurança alimentar e nutricional, ao mesmo tempo em que se evitam processos de erosão do solo.

Esta pesquisa é parte do trabalho de doutorado da autora, e tem como objetivo aprofundar o conhecimento sobre as interrelações entre os diversos contextos que se entremeiam – a questão de proteção do meio ambiente, na perspectiva de separação de natureza e cultura; a cultura alimentar como um tangenciamento na conservação da sociobiodiversidade; a problemática do ser ou não ser caiçara com base em conhecimento científico-academicista; a aproximação da cultura ilhoa da cultura urbana, historicamente aumentada pelo Turismo.

Metodologia

Para análise, foi empregada uma abordagem qualitativa de finalidade exploratória (MARCONI e LAKATOS, 2003), fornecendo embasamento teórico para o estabelecimento de conexões entre os antigos e atuais hábitos alimentares de populações de herança caiçara situadas na Ilha Grande (RJ), pelo processo de lembrança e esquecimento da memória, que preenchem de sentido o ato literal e simbólico de comer.

A investigação ocorreu por meio de levantamento bibliográfico e documental, e pesquisa em campo, de inspiração etnográfica, com entrevistas semiestruturadas e observação (GIL, 2002; MARCONI e LAKATOS, 2003).

Os dados primários e secundários foram obtidos no período entre de 2008 e 2023, e geraram categorias de análise, a partir das quais foi possível desenhar ligações que desencadearam nas mudanças da alimentação contemporânea dessas populações e seus sentidos relacionados à natureza como um todo (GIL, 2002).



Resultados e Discussão

A dicotomia entre natureza e cultura é potencializada pelos processos de mercantilização da natureza, que é categorizada como recurso. A especulação imobiliária em territórios tradicionais, o desmatamento, o uso da terra para monoculturas, o crescimento desordenado de cidades são exemplos de como a natureza é vendida, às vezes, a “preço de banana”, a fim de gerar lucros.

A percepção das populações urbanas sobre o mundo natural, traduzido pelo conceito de “wilderness”, enquanto “natureza intocada”, reforça esse distanciamento, ao restringir a entrada e a permanência de visitantes sem autorização em áreas protegidas. Observa-se uma valorização da coisa utópica (ambiente natural que precisa ser separado do ser humano) sobre o ser humano (agressor a ser controlado e punido com essa separação) (DIEGUES, 2008).

Hoje em dia, embora tenha havido a regeneração das capoeiras abertas na mata com o declínio das atividades agrícolas (VALLEJO, 2005), percebe-se, na Ilha Grande, que a preservação ambiental, nesse caso, poderia também ser chamada de “proliferação ambiental”, de espécies consideradas exóticas, como as jaqueiras e os saguis, que se alimentam dos ovos de pássaros. Estes não são mais observados com tanta frequência na mata.

Os insumos disponíveis, o modo de preparo, os utensílios utilizados, a temperatura, o tempo, as combinações de sabores e saberes tem uma razão de ser, que é transmitida de geração a geração, e tece uma “teia de significados” que enraíza, engendra, costura, mistura e faz pertencer. O aprendizado relacionado à comida dá-se desde cedo, como quando o filho com uma faca sem corte ajuda a descascar mandioca e a filha ajuda a mãe a “consertar” (limpar o peixe tirando a pele e a espinha) e a “escalar” o peixe (pode ser apenas tirar as escamas do peixe ou tirar as escamas e a espinha do peixe). Woortmann (2013) cita que os alimentos não são simplesmente comidos, mas, antes, são pensados, o que é um *habitus* alimentar.

A farinha da terra, produzida em casas de farinha, após todo o processo de colheita, limpeza, ceva, prensagem e torra, torna a mandioca brava, que não é comestível em seu estado natural, por ser venenosa, em comida, ou seja, “culturalmente comível”. Além disso, depois de processada, pode ser consumida, fazendo a passagem do plano da natureza para o plano da cultura (WOORTMANN, 2013).

Antes, na Ilha Grande, havia segurança alimentar e nutricional. Hoje, não há muitas opções de alimentos nas roças, que são percebidas em menor quantidade, com área menor e fixas, não mais itinerantes como antes. Com o passar dos anos, os ilhéus começaram a comprar, na cidade o que antes plantavam e produziam: arroz, feijão, milho, açúcar da cana, café, batata, aipim, couve, pão (SILVA, 2013).

O peixe com banana, considerado ícone do patrimônio alimentar da Ilha Grande, tornou-se “prato típico” para turista, ao passo que o peixe tornou-se alimento menos frequente, principalmente para as famílias que se mudaram da ilha para a cidade.



Por outro lado, os “PFs” (pratos feitos, compostos de arroz branco, feijão preto, peixe frito e batata frita ou salada de alface com tomate), pensados para atender o turista, tornaram-se pratos do morador, cada vez mais recorrentes nas famílias sob essa composição. Nos restaurantes e cafés da Ilha Grande, até se encontra peixe com banana, mas não se vê o café de cana, o angu de coco, peixe seco, pirão com banana verde, biju na folha. Para os turistas, são servidos os “PFs” (pratos feitos), com arroz, feijão preto, peixe frito e salada ou batata frita. Fora isso, os insumos, como carnes e hortifruti, são comprados fora da Ilha, em Angra dos Reis ou centros de abastecimento no Rio de Janeiro. Há uma homogeneização da oferta de refeições, “desenraizadas da cultura alimentar local” (BURSZTYN, 2016).

Sabourin (2014) comenta sobre economia da reciprocidade, baseada em solidariedade. Isso ocorre nos mutirões, em que as atividades são compartilhadas em família e com compadres. Além disso, como coloca Mauss (2017, p. 212), nas trocas, “misturam-se as almas nas coisas e as coisas nas almas”, e as relações construídas são a materialização da doação de si mesmos e de seu tempo na produção de bens.

Quando se participa da puxada de rede após a pesca, ou da colheita de mandioca brava e da produção de farinha da terra, o que acontece é uma retribuição, um “pagamento” pela ajuda na lida, com uma parcela de peixes, um saco de farinha ou um biju feito na folha de bananeira. O trabalho reprodutivo não é precificado, mas valorizado e retribuído.

A instalação das fábricas de sardinha, a abertura do Instituto Penal Cândido Mendes, seu posterior fechamento, em 1990, e implosão, em 1994, deu início ao ciclo do Turismo, levando ao “estabelecimento de redes de fluxos mais intensas com o continente” (OLIVEIRA; NETTO, 2006, p. 54). O aumento do Turismo, somado às restrições impostas pelo órgão ambiental, que acabaram por cercear os modos de vida e trabalho considerados tradicionais das populações habitantes da Ilha, teve efeitos em sua cultura alimentar. As roças não podiam mais ser itinerantes e, portanto, fixas, diminuíram de tamanho. Uma vez que a cobertura de mata tivesse sido recuperada naquela área, não poderia mais ser roçada, o que seria considerado desmatamento e uma infração à legislação ambiental.

Como nas roças, também podem ser percebidas implicações na pesca. Hoje em dia, a canoa também tem um papel mais “patrimonializado”, como parte do acervo de museu. Como não se pode retirar mais bacurubu e outras árvores grandes para a confecção das canoas de um tronco só, além do fato de não serem árvores fáceis de se encontrar no ambiente ilhéu, as canoas também são raras de se ver na ilha. Assim, elas são usadas para o trabalho por quem ainda conserva um exemplar, mas não como antes. Inclusive já há quem fabrique a canoa de bacurubu sinteticamente, com fibra de vidro, o saber-fazer da canoa arrisca cair no esquecimento.

Além disso, os moradores tiveram que trabalhar para outras pessoas, e comprar os alimentos no continente. Houve, com isso, uma situação de desamparo, viram-se obrigados a mudar para sobreviver. Mudar hábitos alimentares, de trabalho, mudar



da ilha para a periferia de Angra dos Reis, vendendo seus terrenos “a preço de banana” (BURSZTYN, 2016).

Prado (2006) traz o exemplo dos moradores da Vila do Aventureiro, que referenciam sua vida pelo mar, e estruturam sua vida em torno de “formas particulares de poupar”. Se outrora, guardavam os recursos provenientes da pesca embarcada, hoje, poupam a renda do Turismo durante picos de fluxo turístico aumentado.

Oliveira e Netto (2006) citam a expressiva abertura de bares no Aventureiro, para venda de bebidas e comidas “típicas”. O que é considerado e vendido como “típico” pode ser o peixe frito dos pratos feitos, mais conhecidos como “PFs”, está superficialmente relacionado à cultura alimentar das populações caiçaras da Ilha Grande. A diferença não é notada apenas no prato e na mesa, mas também nas roças, que perdem sua extensão e significado, devido à maior facilidade de aquisição de produtos no continente, ao cerceamento da itinerância das roças de coivara, depois da criação das unidades de conservação, e devido ao Turismo ser um trabalho mais fácil que o trabalho duro na roça e na pesca. O mutirão, base da cultura de trabalho cooperativo dessas populações, é trocado por concorrência.

Quando a comida do lugar é rotulada como “prato típico”, geralmente pode-se dizer que virou comida para turista (WOORTMANN, 2013). O mesmo ocorreu de forma inversa na Ilha Grande, porque os PFs, produzidos como “comida para turista”, também se tornaram parte da alimentação cotidiana dos moradores da Ilha.

Conclusões

Mesmo que se descaracterize o *habitus*, pela dinâmica de adaptação a novas culturas e formas de ver o mundo, e que não haja mais a memória oral de conhecimentos tradicionais, pode-se encontrar na comida uma expressão da identidade tradicional. Ela conta histórias, fala de famílias, comunidades e da relação homem-natureza.

Na Ilha Grande, percebeu-se uma correlação entre o distanciamento das populações caiçaras de sua cultura tradicional ao passo que também houve a invisibilização dos modos de vida e produção dessas comunidades a partir da criação das Unidades de Conservação nos moldes preservacionistas estadunidenses, com grandes dificuldades de aplicação ao contexto do Brasil.

Houve mudanças substanciais na cultura alimentar caiçara na Ilha Grande, assim como em sua identidade, tendo em vista que se percebe um enfraquecimento do padrão alimentar, da identificação dos modos de fazer e dos usos de insumos presentes no ambiente, sabendo que sua própria identidade como caiçaras é refutada, pois não são mais considerados caiçaras por não roçar, fazer farinha e “matar peixe” como antes.



Referências bibliográficas

BURSZTYN, Ivan. Sobre o patrimônio alimentar da Ilha Grande/RJ e sua (não) apropriação pelo turismo. *In: Anais do Seminário da ANPTUR*, 2016. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/13/605.pdf>. Acesso em 18 fev 2023.

DIEGUES, Antônio Carlos. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: NUPAUB, Universidade de São Paulo, 2008.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 1991.

HARAWAY, Donna. **Quando as espécies se encontram**. São Paulo: Editora Ubu, 2022.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Ubu Editora, 2017.

OLIVEIRA, Rogério Ribeiro; NETTO, Ana Luiza Coelho. O rastro do homem na floresta. *In: Rosane Manhães Prado. (Org.). In: Ilha Grande: do sambaqui ao turismo*. 1ed. Rio de Janeiro: Editora da UERJ e Editora Garamond, 2006.

PRADO, Rosane Manhães. **Ilha Grande: do sambaqui ao turismo**. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.

SABOURIN, Eric. Acesso aos mercados para a agricultura familiar do Nordeste...*In: Revista Econômica do Nordeste*. Fortaleza, v. 45, p. 18-30, 2014 (suplemento especial).

SILVA, Juliana Fernandes da. **Filhos do Aventureiro: um olhar para gênero, transmissão de saberes, unidades de conservação e turismo**. Dissertação (mestrado) - Brasília (DF) – Universidade de Brasília, 2013.

SANTOS, Myrian Sepúlveda. Os Porões da República: a colônia correcional de Dois Rios entre 1908 e 1930. **TOPOI**, v. 7, n. 13, jul.-dez. 2006

TSING, Anna Lowenhaupt. **O cogumelo no fim do mundo: sobre a possibilidade de vida nas ruínas do capitalismo**. São Paulo: N-1 Editora, 2022.

VALLEJO, Luiz Renato. **Políticas públicas e conservação ambiental: territorialidades em conflito nos parques estaduais da Ilha Grande, da Serra da Tiririca e do Desengano (RJ)**. Tese (doutorado) – Universidade Federal Fluminense. Niterói:2005.



WOORTMANN, Ellen F. Comida como linguagem. In: **Habitus. Goiânia**, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.