



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA**  
**DEPARTAMENTO DE ANTROPOLOGIA**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL**

Isabela de Oliveira Brasil

***Cultivando o Mar e Colhendo Mexilhões: uma aproximação etnográfica da Maricultura na Praia da Cocanha, Caraguatatuba (SP)***

Brasília, 2024



***Cultivando o Mar e Colhendo Mexilhões: uma aproximação etnográfica da Maricultura na Praia da Cocanha, Caraguatatuba (SP)***

Isabela de Oliveira Brasil

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Antropologia.

Orientador: Prof. Dr. Henyo Trindade Barretto Filho

Brasília, 2024

***Cultivando o Mar e Colhendo Mexilhões: uma aproximação etnográfica da Maricultura na Praia da Cocanha, Caraguatatuba (SP)***

Isabela de Oliveira Brasil

**BANCA EXAMINADORA**

Prof. Dr. Henyo Trindade Barretto Filho (Orientador – PPGAS/UnB)

Prof. Dr. Carlos Emanuel Sautchuk (Examinador Interno – PPGAS/UnB)

Prof. Dr. Rafael Victorino Devos (Examinador Externo – PPGAS/UFSC)

Prof. Dr. Carlos Alexandre Barboza Plinio dos Santos (Examinador Suplente – PPGAS/UnB)

Brasília, 2024

## AGRADECIMENTOS

### *Aos caiçaras da Praia da Cocanha,*

Ao grupo que me abraçou, me acolheu, me cuidou e me enxergou - me ensinando sobre mim mesma o que nem eu sabia. Que através de sua simplicidade e honestidade, me transformou. O período em que estive em suas companhias foi muito além de um campo de pesquisa, mas um encontro raro que ficará para sempre guardado em meu coração. Agradeço à Dona Maria, ao Zé Luíz, ao Seu Donizete, ao Cadu, ao Seu Zeca, ao Cacique, à Selma, à Zenaide, ao Davi, ao Seu Miguel e Dona Léia e a muitos outros que passaram pelo meu caminho e me atravessaram de alguma forma.

À eles, toda minha gratidão, amizade e parceria.

### *À minha família,*

Ao meu pai e melhor amigo, que é também meu colega de ciências sociais e dos estudos acerca dos “trabalhadores do mar” – de tudo isso, a melhor parte foi ter dividido tantos momentos ao seu lado. Palavras nunca serão suficientes para descrever a minha gratidão.

À minha mãe e melhor amiga, pela forma como acredita em mim, por enxugar minhas lágrimas, por sorrir comigo, por sempre me mostrar que nada está perdido, por confiar tanto que não deixa espaço para dúvidas.

Aos meus pais, não só essa dissertação, como tudo o que sou e o que vou ser, é deles e para eles. Qualquer caminho, por mais árduo e desafiador que seja, se torna possível tendo ambos para caminhar ao meu lado – mesmo com medo eu sempre vou, porque conheço o amor, porque sou amada por Silvio e Socorro Brasil.

À Camila, que me emprestou seus ouvidos e me ajudou com as transcrições das entrevistas realizadas em campo – e por todas as grandes e pequenas coisas que vivemos juntas e que só nós sabemos. Obrigada por sempre se fazer presente, mesmo à distância, me apoiando e cuidando de um jeito que só uma irmã mais velha é capaz de fazer.

À Vovó Naíde, por me deixar dormir ao seu lado quando não quero ficar só, por me acalmar, por me ouvir, por me dar a chance de conhecê-la para além do que eu achava que conhecia. Dos privilégios que tenho nessa vida, estar ao seu lado todos os dias é o maior deles.

Ao Tio Sérgio, por sua bondade e empatia, pelo seu cuidado nos gestos mais cotidianos e corriqueiros, por me fazer saber que eu sempre posso contar com ele.

Ao Tio Souza, que não é só um tio, mas um grande amigo que esteve comigo em momentos difíceis e – junto das suas bicicletas – me devolveu ânimo para enfrentar os desafios que se apresentavam. Vou para sempre ser grata pela relação que construímos.

***Aos meus amigos,***

À Letícia, que – indubitavelmente – está e sempre esteve comigo. Juntas comemoramos as nossas vitórias e juntas lambemos nossas feridas quando é preciso. Obrigada por fazer com que a nossa amizade seja uma das minhas poucas certezas nessa vida.

Ao Yago, que esteve ao meu lado durante todos os momentos bons e ruins ao longo dos últimos 11 anos.

À Maju, pela amizade leve e recíproca e por sempre se fazer presente independente de qualquer circunstância.

À Clara e Júlia, pelo vínculo tão honesto e genuíno construído em meio ao caos e à loucura que é a pós-graduação. Nossa amizade foi em muitos momentos o meu porto seguro ao longo de 2024, amenizando as dores e incertezas e me deixando confortável para ser quem eu sou, sem medo de julgamentos. Mil vezes obrigada, por tudo.

À Ma, pela paciência para ler e fazer sugestões em cada capítulo, pela sua amizade e por ter me emprestado o seu precioso livro “*Cogumelos no fim do mundo*” e à Isadora, por todas as risadas e aventuras que vivemos juntas. Sou muito grata às duas por terem chegado na minha vida.

A todos os meus amigos da turma de 2022 do mestrado/PPGAS, uma turma incrível, composta por pessoas maravilhosas que, diariamente, me ensinam e me inspiram.

***Aos que fizeram parte da minha experiência em Caraguatatuba,***

Ao pessoal da Pousada do Edson, minha casa em Caraguatatuba: Edson, Tereza, Rose e Sonia. Obrigada pela amizade, pelos momentos compartilhados, por terem me acolhido e feito eu me sentir tão querida no decorrer do tempo em que estive ali.

Às amigadas que fiz em Caraguá (Marina Mattos, Eduardo Ueda, Eduardo Gigliotti e Dani), pela parceria, pelas conversas, cervejas, passeios, desabafos e tudo o mais que compartilhamos durante meus meses de litoral norte de São Paulo.

***Aos professores e funcionários da Universidade de Brasília,***

Ao professor Henyo, por me orientar desde a graduação até o mestrado de uma forma tão humana, próxima e cuidadosa. Por mostrar os caminhos possíveis, pelos *insights*, pela paciência, pela compreensão e, sobretudo, pela amizade.

A todos os professores do Departamento de Antropologia, com quem tive a oportunidade de aprender e compartilhar experiências, agradeço profundamente pelos ensinamentos e contribuições ao longo de toda a minha trajetória, tanto na graduação quanto na pós-graduação.

À UnB, pela educação pública, libertadora e de excelência, que foi fundamental em minha formação.

Sou grata, também, pelos dois anos de financiamento pela bolsa de estudos da CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior), que possibilitaram a realização desta pesquisa e minha permanência no mestrado.

## RESUMO

O presente estudo visa analisar as dinâmicas sociais e ambientais estabelecidas pela comunidade de pescadores e maricultores da Praia da Cocanha, no litoral norte do estado de São Paulo, a partir de uma perspectiva etnográfica. A pesquisa explora a relação entre os caiçaras, o mar, a pesca, a maricultura, os mexilhões e outros elementos (humanos e não humanos) que compõem uma “teia complexa e sustentadora de vida” (Tronto, 1993), observando como essas relações têm se transformado ao longo do tempo. Para tanto, a pesquisa traz elementos históricos sobre as práticas produtivas do grupo, descreve seu ambiente de vida e trabalho, e analisa as repercussões das mudanças econômicas, urbanísticas e ambientais em seu modo de vida. À medida que o meio tem se transformado, os membros da comunidade também reorganizam suas práticas, habilidades e modos de proceder, garantindo sua permanência no território e mantendo sua conexão com o mar, mesmo que sob novas configurações. Diante dessa realidade, busca-se focar a experiência de transição gradual da atividade da pesca artesanal para o cultivo de mexilhão, e como essa mudança tem repercutido na representação do que significa “ser caiçara” nesse contexto.

**Palavras-chave: Caiçaras; Pesca artesanal; Maricultura; Fazendas marinhas.**

## ABSTRACT

This study aims to analyze the social and environmental dynamics established by the fishing and mariculture community of Cocanha Beach, on the north coast of the state of São Paulo, from an ethnographic perspective. The research explores the relationship between the caiçaras, the sea, fishing, mariculture, mussels and other elements (human and non-human) that make up a “complex and life-sustaining web” (Tronto, 1993), observing how these relationships have changed over time. To this end, the research provides historical information on the group's production practices, describes their living and working environment, and analyzes the repercussions of economic, urban and environmental changes on their way of life. As the environment has changed, the members of the community have also reorganized their practices, skills and ways of proceeding, guaranteeing their permanence in the territory and maintaining their connection with the sea, even if under new configurations. Faced with this reality, the aim here is to focus on the experience of the gradual transition from artisanal fishing to mussel farming, and how this change has had repercussions on the representation of what it means to be “caiçara” in this context.

**Key words: Caiçaras; Small-scale Fisheries; Mariculture; Marine farms.**



## **LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS**

**APA** - Áreas de Proteção Ambiental

**APAMLN** - Área de Proteção Ambiental Marinha do Litoral Norte

**ARIE** - Área de Relevante Interesse Ecológico

**CETESB** - Companhia Ambiental do Estado de São Paulo

**CNCTC** - Coordenação Nacional de Comunidades Tradicionais Caiçaras

**FCT** - Fórum de Comunidades Tradicionais Angra-Paraty-Ubatuba

**FAO** - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

**Fiocruz** - Fundação Oswaldo Cruz

**FUNDESPA** - Fundação de Estudos e Pesquisas Aquáticas

**FPCT-VR** - Fórum de Povos e Comunidades Tradicionais do Vale do Ribeira

**GEDAVE** - Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo

**IBGE** - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

**MAPA** - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

**MAPEC** - Associação dos Maricultores e Pescadores da Cocanha

**PESM** - Parque Estadual da Serra do Mar

**PNSB** - Parque Nacional da Bocaina

**PMAP-SP** - Monitoramento da Atividade Pesqueira do Estado de São Paulo

**RGP** - Registro Geral da Atividade Pesqueira

**SABESP** - Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo

**SNUC** - Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza

**ODS** - Objetivos do Desenvolvimento Sustentável

**ONU** - Organização das Nações Unidas

**TBC** - Turismo de base comunitária

**TEBAR** - Terminal Marítimo Almirante Barroso da Petrobrás

## **LISTA DE QUADROS, FIGURAS E ANEXOS**

**QUADRO 1** - ENTREVISTADOS – IDENTIDADE – LOCAL DE MORADIA

**FIGURA 1** - RANCHO DOS PESCADORES E MARICULTORES DA PRAIA DA COCANHA, CARAGUATATUBA (SP)

**FIGURA 2** - LAMBE-LAMBE CAIÇARA PREPARADO POR SELMA

**FIGURA 3** - CADU COM SEU PESCADO, NA PRAIA DA COCANHA

**FIGURA 4** - IMAGEM DE SATÉLITE DO MUNICÍPIO DE CARAGUATATUBA (SP)

**FIGURA 5** - CARAGUATÁ - PLANTA QUE DÁ ORIGEM AO NOME DO MUNICÍPIO DE CARAGUATATUBA (SP)

**FIGURA 6** - DESENHO FEITO POR SEU HÉLIO PARA DEMONSTRAR COMO ERAM AS CASAS DE FARINHA CAIÇARAS

**FIGURA 7** - IMAGEM DE SATÉLITE DA PRAIA DA COCANHA (SP)

**FIGURA 8** - ILUSTRAÇÕES DE STELLA DE SOUZA BOLINA EXTRAÍDAS DA CARTILHA PREVISÃO DO TEMPO CAIÇARA.

**FIGURA 9** - SEU ZECA, PESCADOR, CONFECCIONANDO UMA REDE NA PRAIA DA COCANHA (SP)

**FIGURA 10** - PESCA DE ARRASTO DE XARÉU NO MASSAGUAÇU, 1974

**FIGURA 11** - SEU HÉLIO COM SUA CARTEIRA DE PESCADOR PROFISSIONAL

**FIGURA 12** - PRAIA DA COCANHA, 1960 E 2023.

**FIGURA 13** - IMAGEM DA APA MARINHA LITORAL NORTE (APAMLN)

**FIGURA 14** - IMAGEM DA FAZENDA MARINHA DA PRAIA DA COCANHA

**FIGURA 15** - ZÉ LUIZ E LUIZ ESTEVAM RETIRANDO MEXILHÕES DO MAR EM UMA TRADICIONAL CANOA CAIÇARA, EM 1990

**FIGURA 16** - ROTEIRO DE TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA DA MAPEC

**FIGURA 17** - CONTEÚDO DOS SLIDES APRESENTADOS NAS ATIVIDADES DO RANCHO ESCOLA

**FIGURA 18** - SEU DONIZETE E EDUARDO DURANTE ATIVIDADE DO RANCHO ESCOLA

**FIGURA 19** - ZÉ LUIZ DURANTE ATIVIDADE DO RANCHO ESCOLA

**FIGURA 20** - IMAGEM SUBMERSA DAS CORDAS DE ENGORDA DO MEXILHÃO NA PRAIA DA COCANHA

**FIGURA 21** - ESTRUTURAS FLUTUANTES PRÓXIMAS À FAZENDA MARINHA

**FIGURA 22** - MÉTODO FRANCÊS PRONTO

**FIGURA 23** - PROCESSO DE LIMPEZA DO MEXILHÃO COM FACA

**FIGURA 24** - MARICULTURA CAIÇARA NA ILHA DA COCANHA, 1991

**FIGURA 25** - CHÃO DA ROÇA DE DONA MARIA, COM CONCHAS DE MEXILHÃO UTILIZADAS COMO ADUBO

## SUMÁRIO

<b>Introdução</b>	13
<b>“Tá muito magrinha minha filha, precisa comer”</b> : A formação de vínculos através da comida	21
<b>Aspectos Metodológicos</b>	32
<b>1. Contextualizando a pesquisa</b>	35
1.1. Caiçaras do litoral	41
1.2. Comunidade Caiçara da Praia da Cocanha	47
<b>2. A Pesca Artesanal</b>	50
2.1. Ser pescador	53
2.2. A Pesca no Litoral Norte e na Praia da Cocanha	61
2.3. Desafios atuais da pesca artesanal na Praia da Cocanha	69
2.3.1. “Fartura” só na lembrança	73
2.3.2. Legislação Ambiental e a Marginalização da Pesca Artesanal	75
<b>3. A Maricultura e a Criação de Mexilhões na Praia da Cocanha</b>	79
3.1. Repercussões da maricultura na Cocanha	88
3.2. “ <i>Tem que plantar hoje pra colher amanhã</i> ”: o cultivo, o manejo e a colheita do mexilhão	94
<b>4. Atravessamentos do Cuidado</b>	108
<b>5. Considerações Finais</b>	121
<b>Bibliografia</b>	124

## Introdução

O presente trabalho almeja traduzir minha experiência etnográfica junto à comunidade de pescadores e maricultores da Praia da Cocanha, localizada no município de Caraguatatuba, litoral norte do estado de São Paulo. Pude, ao longo de dois meses (agosto a outubro de 2023) – somados a períodos de investimento de pesquisa anteriores nessa região – , estar imersa neste coletivo, realizando entrevistas, participando de reuniões da associação de pescadores e maricultores locais, tendo conversas informais durante as atividades na praia, ou em suas casas, andando a pé ou de bicicleta pela cidade, participando de atividades e eventos, acompanhando suas saídas ao mar e observando de perto o cuidado com a fazenda marinha de mexilhões.

Inicialmente buscava compreender de que forma este grupo específico, que mantém uma relação tão peculiar com o ecossistema que os envolve e que eles modulam, têm vivenciado as mudanças climáticas em seus ofícios e em seu cotidiano de vida. Porém, neste processo e no decorrer da minha experiência de campo, tornou-se evidente que a pesquisa que eu gostaria de realizar não era somente uma reflexão acerca das repercussões das mudanças relativas ao “clima” em si, ou à intensidade das chuvas, ou à temperatura da água etc. Para além disso, e em grande medida, se tratava de abordar a mudança de uma forma mais ampla, da forma em que esta vem sendo experienciada por este grupo social ao longo das últimas décadas, de maneira peculiar, intensa e muita rápida.

À medida que o meio tem se transformado, os membros da comunidade têm, também, reorganizado suas práticas, suas habilidades e modo de proceder, garantindo a permanência em seu território e mantendo sua conexão com o mar, mesmo que sob uma nova configuração. Diante dessa realidade, buscarei focar neste trabalho como tal movimento se revela na experiência de transição paulatina da atividade da pesca artesanal para o cultivo de mexilhão – e como este vem, também, repercutindo em suas representações do que é “ser caiçara”.

Não foi à toa, ou de maneira repentina, que este cenário empírico – tanto o grupo pesquisado quanto a região que habitam – foi definido como ancoradouro da minha pesquisa de mestrado. Explicar a atualização do meu enfoque e a linha do tempo se faz necessário, e se coloca como um dos objetivos desta introdução.

No ano de 2019, na reta final da minha graduação no Curso de Antropologia, tive a oportunidade de estagiar em um projeto de pesquisa desenvolvido pela Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), em parceria com o Observatório dos Territórios Sustentáveis e Saudáveis da Bocaina (OTSS), e com a colaboração do Fórum de Comunidades Tradicionais Angra-Paraty-Ubatuba (FCT). Este projeto, denominado *Práticas sustentáveis nas comunidades caiçaras e*

*quilombolas da Bocaina: convergências e conflitos com a Agenda 2030*, possuía no escopo de seus objetivos descrever as práticas sustentáveis das comunidades tradicionais habitantes da região da Bocaina, ressaltando os determinantes e riscos decorrentes de sua interação com as mudanças econômicas, ambientais e sociais naquele contexto socioambiental.

Ademais, buscou-se aferir as práticas sustentáveis destas comunidades e suas possíveis relações com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) expressos na Agenda 2030 da ONU, investigando se e como os ODS são vivenciados por meio das diferentes práticas que caracterizam tais grupos.

No decorrer deste estágio extracurricular, tive meu primeiro contato com a região conhecida como Bocaina, que está localizada na divisa entre os estados do Rio de Janeiro e São Paulo, num trecho da denominada Serra do Mar. Ao longo de inúmeras idas ao território para acompanhar a equipe de pesquisa e desempenhar minhas atividades (que se concentraram, sobretudo, na transcrição das entrevistas realizadas, anotações, registros fotográficos, de vídeo e áudio), pude conhecer e me relacionar com membros de comunidades caiçaras e quilombolas localizadas nos municípios de Ubatuba (Picinguaba, Camburi e Caçandoca), no estado de São Paulo, e no município de Paraty (Pouso da Cajaíba e Calhaus), no estado do Rio de Janeiro.

Essa região específica, litoral sul fluminense e norte paulista, se distingue não somente por suas lindas paisagens, expressão da beleza e variedade de espécies e vegetação remanescentes da Mata Atlântica e de suas praias paradisíacas, mas também por possuir, em sua extensão, o Parque Estadual da Serra do Mar (PESM) e o Parque Nacional da Bocaina (PNSB) – ambos unidades de conservação de proteção integral e que, em determinado ponto, se sobrepõem. Este “mosaico” de áreas protegidas, bem como sua rígida legislação ambiental, geram consequências marcantes no modo de vida de grupos sociais que já estavam lá, antes mesmo da implementação destas unidades. Tais efeitos se tornaram bem evidentes no decorrer das muitas conversas e entrevistas concedidas à pesquisa.

Por ser concebida, desde sua origem, com base em princípios preservacionistas e seguindo modelos norte-americanos, a noção de parques nacionais se sustenta, primordialmente, no entendimento da “natureza intocada”, que enxerga qualquer ação humana em relação à natureza como profundamente negativa e nociva, intensificando, assim, a separação entre as comunidades tradicionais e as áreas protegidas (Diegues, 2008), fundado que é no regime naturalista dominante em nossa cultura.

Atualmente, apesar da ótica preservacionista não mais prevalecer devido ao surgimento do socioambientalismo no final dos anos 1980 – que passou a associar a *sustentabilidade* às

formas de viver das populações locais que historicamente residiam em áreas que vieram a ser protegidas e argumentar pelo papel destas na salvaguarda dos recursos naturais e na construção da biodiversidade – e dos inúmeros avanços associados à implementação da Lei do Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza (SNUC) de 2000 –, a realidade parece mostrar que a presença destes sujeitos é “antes tolerada que celebrada” (Sautchuk; Fagundes, 2020).

Por um lado, precisamos reconhecer os aspectos positivos destes mecanismos de conservação ambiental que são as áreas protegidas – dentre estes, o fato de sua instalação ser, em muitos casos, o único “freio” possível para a intensa especulação imobiliária de regiões intensamente disputadas economicamente, o que garante que os habitantes das comunidades locais não sejam desalojados de seu território por estes meios.

Entretanto, é notório que, como afirma Diegues (2008, p. 23), “as autoridades responsáveis pelas unidades de conservação percebem as populações tradicionais como destruidoras da vida selvagem, desprezando oportunidades reais de incorporá-las no projeto de conservação”.

A ausência de consulta prévia para a implementação dos parques, as consequentes restrições e o comportamento vigilante e punitivo das gestões foram pontos recorrentes nas falas dos interlocutores e das interlocutoras da pesquisa. Como disse Dona Maria, moradora da Vila de Picinguaba (SP), ao ser questionada sobre sua roça: “aqui nós não podemos plantar porque nós somos tudo proibido, né?” Esse mesmo impedimento se estende, com frequência, também para a pesca – sendo proibida (na teoria) tanto a pesca industrial quanto a artesanal –, com o argumento de que as duas são práticas potencialmente predatórias.

Esse novo contexto rigoroso reverbera no modo de vida destes sujeitos, que, ao serem impedidos de efetuarem suas práticas habituais, se percebem em uma conjuntura de aflição, sempre na companhia da insegurança, do medo e da preocupação com as multas, ou com um possível desalojamento.

Conhecer cada vez mais a região da Bocaina e membros de suas comunidades quilombolas e caiçaras em suas lutas cotidianas, contribuiu para despertar minha curiosidade analítica – alimentando o desejo de olhar e escrever sobre essa situação singular que se apresentava a mim – e instigou meu interesse pelos estudos antropológicos referentes à cultura e ao meio ambiente – desembocando, finalmente, na feitura do meu trabalho de conclusão de curso para a graduação em Antropologia acerca desta complexa trama, que teve como título: *Expulsão Velada e Exclusão entre Populações Locais da Bocaina*.

Após a finalização dessa etapa, em 2021 – superados todos os percalços trazidos pela pandemia do *Covid 19* –, permaneceu em mim a vontade de retornar àquela região e dar continuidade aos meus estudos acadêmicos. Estes dois interesses associados acabaram se entrelaçando e a concentração de meus esforços, voltados ao desenvolvimento de uma dissertação de mestrado que desse continuidade às minhas inquietações, culminou no meu ingresso, em maio de 2022, no PPGAS/UNB (Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Nacional de Brasília).

Minha primeira viagem para Caraguatatuba (SP) ocorreu já em dezembro de 2022. Naquela época, tomei conhecimento da realização das Caravanas do Bem Viver, evento articulado pela Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz) e pelo Fórum de Comunidades Tradicionais (FCT) por meio do Observatório de Territórios Sustentáveis e Saudáveis da Bocaina (OTSS), em parceria com a Universidade Federal Fluminense (UFF) e a Universidade Estadual Paulista (Unesp).

As Caravanas foram divulgadas como sendo um “movimento de atividades que se enraízam nas comunidades tradicionais”, que “visaria o fortalecimento do Fórum de Comunidades Tradicionais” e “consolidar planos coletivos para o avanço na garantia de direitos das comunidades tradicionais”, nas palavras de Marcela Cananéa, coordenadora de Justiça Socioambiental do OTSS, secretária-executiva do FCT e liderança da Coordenação Nacional de Comunidades Tradicionais Caiçaras (CNCTC)<sup>1</sup>.

Tendo sua primeira edição ocorrido em Angra dos Reis, essa segunda contaria com atividades nos municípios de São Sebastião e Caraguatatuba, com o apoio da Prefeitura de São Sebastião, da Associação dos Maricultores e Pescadores da Cocanha (MAPEC) e do Coletivo Caiçara de São Sebastião, Ilhabela e Caraguatatuba. A programação incluía uma partilha envolvendo a pesca e a maricultura artesanais, o lançamento do protocolo de consulta construído pelos movimentos sociais para a pesca e maricultura artesanal, e a devolutiva do Mapa *Danos Socioambientais nos Territórios Tradicionais Atingidos pelos Grandes Empreendimentos do Litoral Norte de São Paulo ao Sul do Rio de Janeiro*. A programação, em particular esse último tema, chamou a minha atenção e motivou prontamente meu planejamento para estar presente naquele evento.

Cheguei em Caraguatatuba pela primeira vez na primeira semana de dezembro de 2022, após 20h de viagem de ônibus. Apesar de já ter andado algumas boas vezes pelo litoral norte

---

<sup>1</sup> Informação disponível em: < <https://www.otss.org.br/post/caravana-do-bem-viver-chega-a-s%C3%A3o-sebasti%C3%A3o-e-caraguatatuba> >. Acesso em 21 de abril de 2024.



de São Paulo, nunca havia escutado falar de “Caraguá”; não conhecia sua história e muito menos a forte tradição caiçara do local e sua crescente prática de cultivo de mexilhão.

Após me acomodar na Pousada do Edson no bairro do Massaguaçu, caminhei por uns 15 minutos até o “Rancho dos Pescadores”<sup>2</sup>, na praia da Cocanha, sede da MAPEC. O dia estava chuvoso – algo muito comum nessa região, motivo para a cidade também ser conhecida como “Caraguatachuva”. Quando cheguei, o evento já havia começado. Todos estavam em uma grande roda se apresentando, o que me fez, prontamente, tomar um lugar no círculo e me apresentar também.

Neste encontro, a pauta se concentrou primordialmente no contexto caiçara, suas lutas e os desafios vivenciados ao longo dos anos. Estavam presentes pescadores, pescadoras, maricultores artesanais, caiçaras de toda a Costa Verde<sup>3</sup>, indígenas e quilombolas da região, e marisqueiras que fazem parte do Movimento das Marisqueiras do Sergipe – assim como membros do OTSS, da UFF, da UNESP e alguns curiosos e interessados que estavam ali por conta própria, como era o meu caso.

A ocasião por si só já mostrava ser muito especial e amistosa, quase que um encontro entre familiares que não se viam há muito tempo, em que todos se cumprimentavam como “parentes” e “primos”, termo amplamente utilizado pelos pescadores. Festejavam alegremente o fato de terem conseguido reunir grupos de tantos lugares diferentes ali na Cocanha. Quando digo festejando alegremente, cabe ponderar sobre os limites dos velhos pescadores, que, apesar de animados, ainda carregam consigo rostos sisudos e até mesmo desconfiados.

Apesar de já ter tido contato com a cultura caiçara em meu trabalho de campo, à época do período de graduação, os dias em que estive ali na Cocanha, em dezembro de 2022, foram intensamente proveitosos, um verdadeiro “mergulho” no qual pude conhecer melhor o território e suas práticas; as técnicas de cultivo de mariscos desenvolvidas ao longo do tempo pela comunidade anfitriã; as especificidades da pesca artesanal dali e também sua rota de turismo de base comunitária (TBC) – que conta com passeios de barco pela “fazenda marinha” de mexilhão

---

<sup>2</sup> O Rancho dos Pescadores é uma ampla construção em madeira, onde os associados guardam seus apetrechos de pesca e demais instrumentos de trabalho, como redes de pesca, canoas e remos. O espaço é dividido em compartimentos individualizados, entre cada um dos núcleos familiares de pescadores e maricultores, que o mantêm. Serve também como um espaço comunitário para atividades sociais, como reuniões, feiras de artesanato e festejos da Associação (MAPEC), além de atividades de formação e educativas com órgãos, escolas e universidades.

<sup>3</sup> Faixa de terra que vai do litoral sul do estado brasileiro do Rio de Janeiro até o norte do litoral do estado de São Paulo e engloba os municípios de Mangaratiba, Angra dos Reis e Paraty no estado do Rio de Janeiro. Já no estado de São Paulo, inclui Ubatuba, Caraguatatuba, São Sebastião e Ilhabela. Informação disponível em: < [https://pt.wikipedia.org/wiki/Costa\\_Verde\\_\(Brasil\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Costa_Verde_(Brasil)) >. Acesso em 8 de abril de 2024.

e o preparo de pratos típicos pelas mulheres da comunidade: destacadamente o *lambe-lambe* (espécie de risoto feito de mexilhão) e os famosos bolinhos de mexilhão.

A partir da fala dos membros mais velhos da comunidade, que se sentaram conosco nas rodas de partilha, pude compreender melhor a história daqueles que vivem na Cocanha: a obstinação dos caiçaras, que defendem a permanência em seu território; o encontro entre o conhecimento dos pescadores artesanais e a introdução da criação de mariscos naquele lugar.

Também pude escutar relatos sobre as inúmeras mudanças, em geral negativas, sentidas por aquela gente: a luta contra a expropriação de suas roças e terras em consequência da construção da rodovia Rio-Santos; a criminalização da puxada de rede e outras práticas desenvolvidas pelos pescadores artesanais há muito tempo; além das calamidades causadas pelo vazamento de óleo nas águas do mar, que afetaram drasticamente a pesca e o cultivo de mexilhão por dez anos.

Ao compartilharem as experiências de um universo em muito semelhante, tanto os caiçaras locais quanto os de outras localidades falaram muito sobre as adversidades decorrentes da concorrência “desleal” e “desigual” entre pescadores artesanais e pescadores industriais – que atuam embarcados em grandes e bem equipadas embarcações. Estes últimos são capazes de pescar toneladas de pescado no mar aberto, concorrendo para a diminuição do estoque pesqueiro mais perto das praias, locais tradicionais de atuação dos caiçaras.

Ademais, se comentou muito sobre as dificuldades advindas da criação de Áreas de Proteção Ambiental (APA) marinhas naquela região – APA de Cairuçu (Paraty), APA Marinha do Litoral Norte (Ubatuba, Caraguatatuba, Ilhabela, São Sebastião), APA Marinha do Litoral Centro (Bertioga, Guarujá, Santos, São Vicente, Praia Grande, Mongaguá, Itanhaém, Peruíbe) e APA Marinha do Litoral Sul (Iguape, Cananéia, Ilha Comprida).

De acordo com os presentes, muitas restrições vieram junto com a implementação das APAs, relativas não somente às limitações impostas à pesca em si, mas também aos tipos de equipamento que podem ser utilizados; à espessura de rede; à quantidade de pessoas por barco – me marcando muito a fala de Seu Zica naquele momento, ao afirmar que a linhagem de pescadores da sua família já estava se acabando, pois não podia mais levar seu neto (que não possui a documentação necessária) para pescar, que nem seu avô fazia consigo, porque “se pegam, ou me prendem, ou me dão uma multa, ou me humilham”.

Essa aparente “criminalização” da pesca, crescente no território, se mostrou motivo de muito sofrimento nos relatos dos ali presentes, preocupados com suas perspectivas de futuro, suas vivências com o/no mar e a continuidade de suas práticas.

Após o fim do evento e com meu retorno à Brasília – ainda muito sensibilizada por tudo que vivi e ouvi em Caraguá –, permaneci refletindo em busca de quais caminhos seguir na minha dissertação de mestrado. A vontade inicial era continuar algo que já havia começado em minha graduação, seguindo a linha de estudo relacionada às áreas protegidas, unidades de conservação e legislação ambiental, porém vi também crescer meu interesse em estudar mais temas relativos às mudanças climáticas, antropoceno e afins.

Pouco tempo depois, em fevereiro de 2023, o Brasil todo pôde ver, estarecido, as enchentes e deslizamentos de terra no litoral norte de São Paulo, em decorrência de um nível pluviométrico intenso e atípico, que levou os municípios de Ubatuba, São Sebastião, Guarujá, Ilhabela, Caraguatatuba e Bertioga a decretarem estado de calamidade pública por 180 dias. Esse episódio, considerado uma evidência clara de um “evento climático extremo”, deixou 65 mortos (64 em São Sebastião e 1 em Ubatuba), e outras repercussões trágicas para toda a região, com a destruição de casas e o bloqueio de inúmeras rodovias<sup>4</sup>.

Acompanhei à distância pessoas conhecidas da região se mobilizando *online*, divulgando campanhas de assistência, “vaquinhas” para arrecadação de recursos para subsidiar auxílio aos atingidos pelos deslizamentos, além de diversas iniciativas voltadas à arrecadação e distribuição de alimento, roupa, material de higiene e, principalmente, água potável – que se encontrava em falta em diversos locais naquele momento.

Observar o cenário não apenas do desastre em si, mas também do processo de recuperação e da vivência do “pós desastre”, que perdura até os dias de hoje, estimulou-me a pensar sobre a intensificação de eventos climáticos extremos, da organização espacial e urbana das cidades, da ocupação irregular e a falta de políticas públicas direcionadas à prevenção e não somente à mitigação de danos. Igualmente, me levou a pensar sobre a forma como tais fatores supracitados parecem afligir com mais intensidade uma parcela específica da população – grupos vulnerabilizados pela ausência de moradia em áreas seguras, que acabam por ser “empurrados” para regiões com maior frequência de deslizamentos de terra.

Desse modo, tais questionamentos e a, então, recente estadia em Caraguatatuba na companhia de diversos coletivos caiçaras, foram motivações que me instigaram a direcionar minha pesquisa para este contexto – me impulsionando a concentrar os estudos em torno da temática das mudanças climáticas e desastres, qualificando os pescadores artesanais, maricultores e caiçaras enquanto peças-chaves dessa discussão.

---

<sup>4</sup> Informação disponível em: < <https://open.spotify.com/episode/1pXZc2CLV5JLjv2XCvzz02?si=IHtiVhwCSnSg11QyAr1SDA>>. Acesso em 20 de abril de 2024.

A pergunta, portanto, que permanecia em meu horizonte até aquele momento, era: “de que forma estes sujeitos, que possuem uma relação intrínseca com o mar e o bioma em que habitam, têm suas vidas e ofício diretamente afetados pelo que pode ser entendido como um regime de intensificação de eventos climáticos extremos?”.

O campo da pesquisa, entretanto, tal como o mar na vida daqueles que lhe têm como referência para sua existência/sobrevivência – tomemos, de modo particular, os pescadores e as populações litorâneas como exemplo –, costuma surpreender com os caminhos e possibilidades outras que se apresentam quando nele adentramos em profundidade, às vezes em completa oposição ao traçado originalmente pensado. Assim se deu comigo.

Como Minayo (1998) ensina, para compreender a natureza interna do conteúdo das experiências humanas, aí incluídas as experiências individuais e sociais, a primeira condição é a aproximação ao seu contexto vivido. Foi desse modo que o enfoque que inicialmente me mobilizava foi se transformando de uma etnografia que buscava entender como as emergências climáticas e os desastres têm afetado a vida de populações vulnerabilizadas – que residem em áreas particularmente sensíveis às consequências trazidas por essas emergências –, para uma abordagem mais perscrutadora sobre a forma como essa população tem alterado sua atividade produtiva tradicional – que lhe caracteriza e identifica por gerações –, para uma outra atividade, para a qual foi (em certa medida) impelida pelas mais diversas transformações no seu ambiente.

Conforme orientam Leite e Vasconcellos (2007), a construção do campo de estudo em pesquisas que envolvem relações humanas exige mais que técnicas de pesquisa. Segundo as autoras, as relações entre pesquisador e seus interlocutores precisam ser construídas no desenvolvimento do estudo, exigindo sensibilidade e flexibilidade para possibilitar o diálogo entre as partes e o sucesso da pesquisa de campo. Nesse sentido, reconheço que foi somente a partir da interlocução no campo; do conhecimento sobre as histórias e mudanças ocorridas naquele ambiente; das conversas e observações que pude acompanhar, que então se delineou de maneira mais evidente meu interesse de estudo. Sem abandonar meus interlocutores ou mesmo seu cenário de vida e trabalho, redirecionei minha atenção para um outro aspecto, que, ao longo dessa dissertação, espero poder descrever com rigor antropológico, amparada nos referenciais teóricos que me auxiliaram desde o início dessa caminhada e outros que foram se somando à medida que o enfoque foi sendo reformulado.

Esse caminho atualizado me motivou a desenvolver um olhar etnográfico sobre as interrelações construídas no âmbito da Cocanha – entre os caiçaras, o mar, a pesca, a

maricultura, os mexilhões e mais viventes implicados numa “teia complexa e sustentadora de vida” (Tronto, 1993) – e como estas têm se transformado no decorrer dos anos.

Para tanto, trago elementos históricos sobre a vida e as atividades produtivas desenvolvidas ali; recorro a estudos e informações que caracterizam o ambiente de vida e trabalho dessas pessoas; descrevo esse cenário (social, econômico, ambiental) frente às inúmeras mudanças que têm lhes afetado ao longo tempo (desde aquelas de cunho eminentemente econômico até àquelas relacionadas às mudanças na cidade e na praia, por exemplo).

De maneira mais detida, buscarei compreender as motivações pelas quais a comunidade da Cocanha adotou a prática da maricultura como meio de desenvolver uma nova forma de viver no e com o mar, diante da crescente inviabilidade de outras alternativas. À medida que o ambiente se transforma e a pesca se torna uma atividade cada vez mais incerta, o grupo tem reorganizado suas práticas, habilidades e modos de agir, assegurando sua permanência no território e mantendo sua conexão com o mar, ainda que sob uma nova configuração.

Por fim, diante do que foi visto, ouvido e vivido, o cuidado emerge como um dos fios que entrelaçam todas as interrelações que serão abordadas ao longo desta pesquisa, mostrando que, para além de uma prática ou um gesto, ele é constitutivo de uma forma de vida que permeia todas as esferas da comunidade da Praia da Cocanha. Aqui, o cuidado não é compreendido por meio de uma perspectiva romantizada e idealizada, como se fosse um traço natural desse grupo. Em vez disso, e seguindo as argumentações de Bellacasa (2023) e Tsing (2022), ele emerge da interdependência entre humanos, não humanos e o meio, criando redes simultâneas de responsabilidade – fundamentadas na orientação para a reprodução – e impulsionando a construção coletiva de formas de colaboração e até de regeneração diante de novos e desafiadores contextos.

### ***“Tá muito magrinha minha filha, precisa comer”*: A formação de vínculos através da comida**

No dia 24 de agosto de 2023 – após uma viagem de mais de dezesseis horas de ônibus de Brasília até São Paulo seguida de outra de quatro horas, de São Paulo até Caraguatatuba, totalizando 1.131 quilômetros percorridos –, cheguei e me instalei na “Pousada do Edson”, no bairro Massaguaçu, mesmo lugar onde havia ficado na primeira vez que estive ali. Ao final deste dia abafado, se iniciou uma tempestade torrencial, com ventos fortes que chegaram a 80 km/h, de acordo com a Defesa Civil, que foram responsáveis por derrubar árvores, desmoronar

muros, destelhar uma igreja e derrubar parte do teto do maior *shopping center* da cidade – o vídeo deste último evento circulou amplamente pelas redes sociais<sup>5</sup>.

Aquela chuva, que permaneceu intensa ao longo de toda a minha primeira semana no local, assim como todo o estrago e burburinho que causou, me pareceu um bom exemplo dos fatores que me motivaram a estar ali para pesquisar – no caso, a incidência de eventos climáticos atípicos e a forma como eles vêm afetando os caiçaras da Cocanha.

No dia seguinte, pude ir pela primeira vez, rapidamente, ao Rancho onde conheci Eduardo Gigliotti, professor de Ciências da escola local e um dos grandes apoiadores da MAPEC. Ele, que estava ali com uma turma de alunos do ensino fundamental, fazendo uma atividade de recolhimento de lixo da praia, me acolheu e me convidou para uma reunião da Associação que aconteceria em alguns dias, à propósito da solicitação de um outro pesquisador, que também estava querendo se apresentar para fazer uma entrevista com os pescadores e maricultores.

Fiquei animada com esse primeiro contato e com a possibilidade de conhecer os demais membros da comunidade. De quebra, ainda consegui uma bicicleta através do Eduardo, que em nossa breve conversa se deu conta das longas caminhadas que eu iria fazer no tempo em que ficaria na cidade. Ele acabou me oferecendo a sua antiga bicicleta que estava parada em casa, num gesto que considero de rara sensibilidade e notável gentileza. Essa agradável surpresa foi uma injeção de ânimo nesse intrincado início de campo. Mal sabia eu o quanto essa bicicleta seria importante para mim no decorrer da estadia em Caraguatatuba e o quanto ela se tornaria minha “metade”, um importante marcador para os demais membros da comunidade, que sempre comentavam coisas do tipo: “vi sua bicicleta em tal lugar... tava fazendo o que lá?” ou “vi sua bicicleta e sabia que você estava lá”.

No quarto dia, após minha chegada – pela manhã, bem cedo, e sob uma chuva fina –, fui ao Rancho no horário combinado e encontrei com os membros da Associação que estavam presentes para conversar com o outro pesquisador, e comigo. Posteriormente fiquei sabendo que haviam também se organizado para conversar sobre uma atividade com uma escola particular de São Paulo que viria visitar a comunidade dali a alguns dias. Nessa ocasião, estavam presentes Zé Luiz (atual presidente da MAPEC), Eduardo, Cacique e sua esposa Zenaide, Dona Maria e Selma, quando então pude gravar a primeira “entrevista” em campo,

---

<sup>5</sup> Informação disponível em: < <https://g1.globo.com/sp/vale-do-paraiba-regiao/noticia/2023/08/24/temporal-com-ventos-fortes-causa-estragos-quedas-de-arvores-e-destelha-igreja-em-caraguatatuba-video.ghtml> >. Acesso em 20 de abril de 2024.

após sentarmos todos em uma roda para que as apresentações acontecessem e para que Zé Luiz pudesse falar um pouco sobre a história da comunidade e de como se iniciou ali o cultivo do mexilhão, aproveitando também para responder a um questionário trazido pelo estudante de doutorado em geografia.

### FIGURA 1

#### Rancho dos Pescadores e Maricultores da Praia da Cocanha, Caraguatatuba (SP)



Fonte: Isabela Brasil, 2023.

Ao me apresentar, ainda tomada pela timidez, expliquei o motivo de estar em Caraguatatuba e mais especificamente na Praia da Cocanha. Falei sobre minha formação acadêmica, que sou antropóloga e que não, não sou bióloga (afirmação esta que tive de reiterar em vários momentos, devido aos constantes questionamentos).

Diante da acolhedora recepção, pedi licença para acompanhá-los em suas atividades pelo próximo mês e para estar presente na maior quantidade de eventos possíveis, dos mais corriqueiros e cotidianos aos mais incomuns e atípicos. Todos concordaram, apesar de se mostrarem um pouco surpresos com o fato de alguém querer estar ali o tempo todo e não em momentos pontuais, como, segundo disseram, comumente havia se dado em outros estudos que ali ocorreram. Além disso, se mostraram bastante curiosos e até mesmo preocupados por eu ter ido para lá sozinha.

Após esse primeiro momento, se iniciaram as conversas e combinações relativas à atividade que iria acontecer em breve, com a escola de São Paulo. Tal ação dizia respeito ao

projeto construído por membros da MAPEC denominado “Rancho Escola”, que foi idealizado para aproximar escolas e universidades do contexto dos pescadores e maricultores da Praia da Cocanha, com enfoque na educação ambiental, por meio de um roteiro que inclui a visita ao Rancho; palestras sobre a história da praia e da pesca; exposição de fotos antigas da comunidade; explicações sobre o cultivo de mexilhão; passeios de barco até a fazenda marinha (em alguns casos) ressaltando-se sobre o quanto as mudanças têm se intensificado no seu cotidiano, culminando com um almoço tradicional caçara – e os indispensáveis bolinhos de mexilhão da Dona Maria e o *lambe-lambe* da Selma.

## FIGURA 2

### Lambe-lambe caçara preparado por Selma



**Fonte:** Isabela Brasil, 2023.

A próxima atividade com a escola de São Paulo, que iria acontecer em breve, já vinha sendo organizada há algum tempo e havia motivado a convocação de algumas reuniões para estruturar melhor a programação. Seria a primeira vez que o Rancho Escola contaria com um grupo tão grande, 70 alunos, que viriam de ônibus da capital de São Paulo até Caraguatatuba.

Nessa reunião específica, a pauta era a questão da refeição que seria oferecida aos alunos e, por isso, era necessária uma conversa entre as mulheres da Associação, que são as



responsáveis pelo preparo dos pratos – Dona Maria, Selma e Zenaide –, e o Presidente, Zé Luiz. Antes que a conversa tivesse iniciado, eu perguntei se poderia continuar ali com eles, apenas ouvindo, e todos prontamente concordaram, com exceção de Cacique, que já se demonstrava desconfiado e um pouco sem jeito com a minha presença desde o início. Mesmo com pedidos do Zé Luiz para a reunião continuar, Cacique disse, com compreensível desconfiança, que “nem tudo podia ser falado na frente de todo mundo” e que “uma pessoa que a gente nem conhece não pode chegar e já ouvir nossos problemas”. Afinal, em qual outro contexto é cabível que alguém completamente estranho tenha acesso tão rapidamente aos problemas do seu núcleo familiar?

Nesse sentido, por compreender inteiramente a atitude e o contexto, e não querer causar incômodos, disse que iria me retirar e agradei o fato de terem conversado comigo e permitido que eu continuasse minha pesquisa junto a eles nos meses que se seguiriam.

Creio que minha reação, de respeito ao incômodo de Cacique e humildade ao me retirar da reunião, sem pensar duas vezes, parece ter aberto uma brecha para que o vínculo e a confiança mútua começassem a se construir a partir daquele momento, não somente com Cacique, mas com os demais membros da comunidade, que passaram a me cumprimentar alegremente sempre que me viam. Pouco a pouco, foram me incluindo em seus cotidianos, através de convites para um café da tarde em suas casas, um almoço, um papo descontraído na praia.

No decorrer do tempo, um laço foi delicadamente sendo construído com aquelas pessoas, que pareciam se importar muito comigo e com o fato de eu estar em uma cidade desconhecida. Ouvia, muitas vezes por dia, o quanto me achavam corajosa e se admiravam com a minha vontade de estar estudando seu modo de vida tão distante da minha casa, perguntando sempre: “menina, como seus pais deixaram você vir pra cá sozinha?”.

Por andar muito de bicicleta pela cidade, de casa em casa, de praia em praia, acabei perdendo peso e isso gerou muita preocupação em várias pessoas – principalmente, Dona Maria, que constantemente perguntava se eu estava me alimentando bem, ou se estava passando fome.

Essa preocupação com a minha alimentação acabou fazendo com que eu constantemente fosse presenteada com marmitas de almoço preparadas por Dona Maria, com direito a pirão de peixe, paçoca de banana da terra, mexilhão com legumes (ela percebeu que eu gostava muito dos bolinhos e preparou uma marmita apenas com o recheio para que eu pudesse comer por vários dias), bananas e cana de açúcar do seu quintal, garrafas térmicas com café, bolo recém

preparado, refrigerantes, doces e qualquer outro tipo de comida que ela achava que eu gostaria de – ou deveria – comer. Nos dias em que, por causa da chuva, eu não conseguia encontrá-la na praia, ou ainda, ir almoçar em sua casa, ela pedia para que seu esposo, Seu Carmo, a levasse de carro na minha pousada para que ela pudesse me entregar vários embrulhos com quitutes saborosos. Muitos disseram que ela me adotou, eu também acho, e sou grata por isso.

Ao passo que recebia presentes de toda natureza, desde as mencionadas comidas até roupas antigas de sua filha e sobrinhas que Dona Maria achava que, eventualmente, poderiam caber em mim, adotei o hábito de comprar os bolinhos de mexilhão que ela vende em sacos com dez unidades e passei a levá-los para a pousada em que estava hospedada, para que Edson e Tereza, os proprietários do lugar, e Rose, a única funcionária, pudessem experimentá-los e até, quem sabe, indicá-los para os turistas que viessem a se hospedar ali futuramente.

De tal modo, foi se criando uma lógica que me parece muito semelhante àquela que Marcel Mauss (2018) descreve como sendo uma economia de e para dádivas. Opondo-se a um regime de mercado no qual as trocas se desenham enquanto meras transações de objetos ou serviços, no regime de dádiva compreende-se a relação por meio da reciprocidade: se dá, se recebe, se retribui. Nesse sentido, a relação de dádiva foi sendo construída através de cortesias, obrigações, etiquetas – num movimento constante para reforçar o vínculo que estava se criando e fortalecer as relações entre as partes envolvidas.

No que diz respeito a esse processo de criação e manutenção das relações em campo, a alimentação ocupou um papel central, pois foi através de convites corriqueiros para (ou oportunidades de) “comer junto” que visitei pela primeira vez muitas das casas no decorrer dos meses em que estive em *Caraguá*. De acordo com Souza Lima, Neto & Farias (2015), esse “comer junto”, também entendido como “comensalidade”, tem a capacidade de estabelecer relações de sociabilidade importantes, pois ao redor da mesa e enquanto se come, diálogos são estabelecidos e trocas de experiências do cotidiano são compartilhadas – ou seja, tanto a comida quanto o comer, desempenham uma função agregadora e criadora de vínculos.

Essa noção se fez evidente no meu dia a dia em campo, como quando, após uma manhã acompanhando a tarefa diária dos maricultores de limpar a craca<sup>6</sup> dos mariscos que haviam sido coletados da fazenda marinha, ganhei de presente dois quilos de mexilhão e o Seu Donizete – pescador “dos antigos”, mergulhador, biólogo e ex-chefe de cozinha de um hotel “grã-fino” –,

---

<sup>6</sup> Uma craca é uma espécie de artrópode, que constitui a infraclasse *Cirripedia* no subfilo *Crustacea*, sendo desta maneira, um animal parente das lagostas e camarões [...] que podem ser encontradas fixadas em rochas, cascos de navios, docas e até mesmo sobre outros animais. Informação disponível em: < <https://diariodonaturalista.com.br/o-que-e-uma-craca/> >. Acesso em 04 de setembro de 2024.

me convidou pela primeira vez para ir até sua casa para que ele os preparasse para nós. Nesse dia, tivemos a oportunidade de conversar e comer mexilhão “no bafo”, com limão, por horas, no pátio da sua casa, e eu pude escutar inúmeras histórias da Cocanha e da pesca artesanal, de como era a vida no sertão, das mudanças no modo de vida caiçara ao longo dos anos e, principalmente, as mudanças na praia. Sobretudo, pude conhecer melhor sobre a vida de Seu Donizete e criar uma forte amizade com ele.

O mesmo ocorreu no dia em que passei uma tarde inteira tomando café com leite e comendo pão com mortadela na casa de Seu Miguel e Dona Léia, aprendendo com ele a respeito da canoa caiçara, sobre como a madeira de *guapuruvu*<sup>7</sup> é a melhor indicada para construí-la, ouvindo histórias sobre “antigamente”, quando a canoa era feita: passavam-se dias na mata, “com cachaça e amigos”, e “era uma festa” na hora de descer a canoa pronta do sertão para a praia. De sua esposa, Dona Léia, ouvi sobre seus mais de vinte anos de experiência de venda de artesanato na praia e como ela ama confeccionar seus colares e brincos com as conchas que encontra em suas andanças pela Cocanha e outras praias.

Segundo Meneses & Redd (2022), o ato de cozinhar, em alguns contextos, não constitui um trabalho, mas “uma forma de amar os outros” e uma “arte da hospitalidade e do cuidado”. Assim entendi o convite para o primeiro almoço na casa de Dona Maria. Ela, que parecia estar sempre esperando uma ocasião especial para que o convite acontecesse, segundo me disse depois, adiou muitas vezes a minha ida até lá por causa de seus afazeres domésticos e pela responsabilidade de cuidar dos seus netos. Após algum tempo, depois de me ouvir dizendo que tinha muita curiosidade em experimentar o famoso prato caiçara *Azul Marinho*, comprou um peixe recém pescado por Cadu (ou “Cardume”) – pescador da comunidade que também possui barcos de passeio –, e, finalmente, me chamou para almoçar em sua casa.

### FIGURA 3

#### **Cadu com seu pescado, na Praia da Cocanha.**

---

<sup>7</sup> O *guapuruvu* (nome científico: *Schizolobium parahyba*) é uma árvore da família das fabáceas, notável pela sua velocidade de crescimento que pode atingir 3 metros por ano, chegando aos 20 metros, sendo a árvore nativa brasileira de mais rápido crescimento. A árvore é também conhecida como guarapuvu, garapuvu, guapiruvu, garapivu, guaburuvu, vapurubu, fischeira, bacurubu, badarra, bacuruva, birosca, faveira, pau-de-vintém, umbela pataqueira, pau-de-tamanco. Foi inicialmente descrita por J. M. C. Vellozo em 1825 sob o nome de *Cassia Parahyba* [...] É a árvore símbolo de Florianópolis, capital de Santa Catarina, e utilizada na construção de canoas artesanais em boa parte do litoral brasileiro. Informação disponível em: < <https://pt.wikipedia.org/wiki/Guapuruvu> >. Acesso em 04 de setembro de 2024.



**Fonte:** Isabela Brasil, 2023.

Tudo combinado para o almoço, peguei minha bicicleta e fui ao encontro de Dona Maria, que estava também em sua bicicleta me esperando às margens da rodovia para que de lá pudéssemos ir pro sertão dos Estevam – local, do outro lado da via, que pertence à família dela, onde seus avós e seus pais moraram e que foi deixado como herança para os nove irmãos (cinco mulheres e quatro homens) – cada um possuindo uma parte do terreno. Dona Maria reafirmava a todo momento o quanto gostava daquele lugar, resgatando em sua memória as histórias que ali viveu, ressaltando o quanto sua vida é boa perto de seus irmãos, perto das suas plantas e tendo acesso, dentre tantos outros privilégios, a uma água de excelente qualidade. De acordo com ela:

O meu pai morava aqui, nós nascemos aqui. Aqui era um sítio, meu pai morava aqui, meus avós moravam aqui...Antes de morrer, ele pegou o pedaço dele e deu um pedaço pra cada um de nós, entendeu? Um pedacinho pra cada um e a gente tá aqui até hoje. Aí aquele que vendeu, mora aqui no bairro do lado. A *Tereza* vendeu, o *Ed* vendeu, a *Zulina* vendeu... E o resto tem! Que sou eu, a *Isabel*, o *Caroba*, o *Luiz*, o *Zé*...Nós mora aqui. Nós ficamos aqui...E daqui não saio não...Só quando ir pra outra cidade, né? Cidade do pé junto! [risos]. Aqui é muito gostoso, é muito bom...A gente tem água, né? A gente não paga água... Aqui é melhor. Nasci e cresci aqui...70 anos sem tomar água de outro canto...E cê sabe que se eu tomo água de 'lá de baixo', água da SABESP... Eu não consigo tomar! Eu dou tranco, não consigo, não desce. É o costume de tomar daqui da fonte.

No percurso, ladeadas pela Mata Atlântica, Dona Maria ia me apontando cada espécie de árvore ou de pássaro que encontrávamos, parando algumas vezes para catar “*amora do*

*mato*<sup>8</sup>, ou para contar alguma história de sua família, como na vez, quando criança, ao ir visitar a casa da sua avó, em que ela diz ter avistado a *Caipora*<sup>9</sup> andando no meio da estrada.

Chegando na sua casa, o almoço já estava pronto na panela. À nossa espera, Seu Carmo – com sua cervejinha, que é de praxe –, sentou conosco e ambos me contaram por horas as histórias daquele sertão, de como os dois se conheceram, de algumas brigas da família, de como era quando Seu Pedro Estevam – patriarca da família Estevam e um dos pescadores mais famosos do Rancho –, ainda estava vivo, dentre tantas outras coisas. Tudo isso enquanto eu finalmente provava o *Azul Marinho*, que, de acordo com a Dona Maria, tinha sido feito a partir da verdadeira receita caiçara, diferente da que o “povo aí faz”. Quando pedi a receita, ela atenciosamente me disse:

O azul marinho, minha filha, você pega a banana, descasca a banana verde... Ou então cozinha com a casca e tudo... Eu tiro a casca, mas não tiro muito, sabe? Deixo meio aquela fibrazinha por cima...Tiro mais o verde, bem fininho...E aí cê cozinha, que é aí que ela fica meio azul, daí o nome azul marinho! Aí quando tiver pronto, você faz o tempero numa panela do lado...Pimentão, cheiro verde, cebola, né? Todos os temperos ali...Tempera bem o peixe com limão, põe bastante alho...Se você vai fazer na hora do almoço, tempera o peixe de manhã! Entendeu? Ou tempera e deixa na geladeira pra outro dia... Pega mais sabor. Se você temperar pra comer no mesmo dia, fica ruim, não pega. Tem que deixar bem temperadinho de um dia pro outro. Pica bastante cebola nele, cebolinha, joga cheiro verde, joga tudo nele ali... Entendeu? E depois, na hora que cê for fazer o molho, aí você põe óleo de coco e põe mais cebola...Dá uma queimada no tempero...Nossa! Tudo que cê achar...Aí você joga a banana cozida e põe o peixe por cima! Fica gostoso...Deu 15 a 20 minutos, vê que o peixe tá cozido, você pega e amassa a banana ali dentro mesmo, vai pondo a farinha e vai mexendo devagarinho... Mas não põe muita farinha não! Aí bota o arroz no lado... Mas limão, limão não pode esquecer... Facinho.... Para! Essa é a nossa comida aqui... E meus irmão são tudo forte, viu?

Após o almoço, Dona Maria calçou suas botas e me emprestou outro par para que pudéssemos andar pelo mato, atrás da sua casa, sem medo de sermos picadas por cobra, e fez questão de me apresentar tudo o que plantou ali – sua árvore imensa de lichia, várias bananeiras, pés de abacaxi, mamão e cacau. Enquanto andava, vi que pelo chão havia várias carapaças de mexilhão jogadas ao solo e ao redor da raiz de algumas árvores. Perguntei a ela a razão daquilo

---

<sup>8</sup> A *Terminalia myriocarpa*, popularmente conhecida como *amora do mato*, é uma planta nativa do Brasil que pertence à família *Combretaceae*. Ela é encontrada principalmente nas regiões do Cerrado e da Mata Atlântica, sendo amplamente utilizada na medicina tradicional devido às suas propriedades medicinais [...] Seus compostos ativos conferem benefícios para a saúde, como ação antioxidante, anti-inflamatória e antimicrobiana. Informação disponível em: < <https://www.soescola.com/glossario/o-que-e-terminalia-myriocarpa-amora-do-mato#gsc.tab=0> >. Acesso em 13 de setembro de 2024.

<sup>9</sup> A *Caipora* é uma personagem de lenda do folclore brasileiro, sendo conhecida como uma índia de estatura pequena e de cabelos avermelhados. Se trata de uma criatura que habita as florestas, conhecida como protetora dos animais. Tradicionalmente, é vista como aquela que protege os seres selvagens dos caçadores, sobretudo daqueles que matam mais animais do que o necessário para a sua sobrevivência [...] Existem versões que apresentam caipora, sendo índio ou índia, como capaz de montar um porco-do-mato, muito conhecido como caititu. Outros locais mencionam caipora como um ser que tem apenas um pé, o que aproximaria essa narrativa à lenda do saci-pererê. Além disso, caipora pode ser apresentado como um índio gigante, com muitos pelos no corpo. Informação disponível em: < <https://mundoeducacao.uol.com.br/folclore/caipora.htm> >. Acesso em 13 de setembro de 2024.

estar ali e ela, com todo seu conhecimento, me disse que era muito bom para as plantas, e que deixavam a terra mais rica e fértil.

Após muita andança pelo mato e farta conversa, retornamos à casa, onde já nos esperava uma mesa com pães e bolo trazidos pelo seu filho mais velho, Leandro. Dona Maria foi fazer um café e nesse meio tempo – acredito que motivados pela notícia de que eu estava ali –, chegaram dois de seus irmãos, Caroba e Luiz, que moram nas casas próximas, e se juntaram a nós para o lanche da tarde. Muita história foi contada pelos irmãos Estevam e a cada momento que passava eu me sentia mais afortunada por estar naquele lugar, com aquelas pessoas, sendo tão bem acolhida. A “arte da hospitalidade” (Meneses & Redd, 2022), portanto, se deu, nesse e em outros momentos, por intermédio do preparo da comida, do comer junto, do sentar-se juntos ao redor de uma mesa, sendo percebida e sentida intensamente por mim enquanto clara demonstração de cuidado e afeto que despontam nas singelezas do cotidiano.

Ainda me utilizando da comida e do comer enquanto chave para elaborar analiticamente as minhas experiências em campo, lembro Lévi-Strauss, que, em sua obra *O cru e o cozido* (2021), descreve sua percepção da comida como eficaz instrumento de comunicação – capaz de atuar enquanto uma forma de linguagem, expressa por meio de códigos e símbolos –, que torna possível entender e dar sentido a mecanismos de sociedades, comunidades ou grupos sociais, os caracterizando. De acordo com o autor, não se trata apenas de comer ou de apenas reagir instintivamente à fome, por exemplo, mas sim de compreender a carga social por trás da alimentação, do que se pode ou não comer, da forma como deve ou não ser comido e a sua natureza enquanto um ato social que carrega consigo variadas dimensões acerca da cultura a qual se pertence.

A abordagem acerca do tema, elaborada por Lévi-Strauss, me leva imediatamente a refletir acerca de um episódio particular vivido em campo, que me fez compreender, na prática, as cargas sociais e significados atribuídos ao que é permitido comer, e, principalmente, ao que não se deve comer.

Ainda nas primeiras semanas em Caraguá, tornou-se costume estar sempre pelo Rancho, mesmo sem ter um encontro combinado com alguém, para acompanhar o cotidiano dos pescadores e maricultores que estivessem pela praia desempenhando suas atividades habituais. Assim, com frequência, se fosse bem cedo, antes das 7h da manhã, invariavelmente encontraria o velho e tímido pescador Seu Zeca, sentado na porta do seu rancho passando um café preto; ou avistaria alguns dos maricultores se preparando para ir (ou já voltando) às fazendas marinhas para coletar alguns mexilhões que foram encomendados ou para serem vendidos no entreposto;

ou poderia, também, observar Seu Zica e seu filho Felipe voltando do mar, exaustos, após uma madrugada inteira de pesca.

Na metade da manhã e na parte da tarde apareciam pela praia da Cocanha alguns maricultores e pescadores não tão assíduos, às vezes apenas para abrir a porta dos seus ranchos, botar algumas cadeiras para fora e reunir amigos, conversar, “tomar umas”. Dentre estes, Caroba – irmão de Dona Maria e o maricultor com mais cordas e mais espaço delimitado nas fazendas marinhas –, sempre estava lá com seus muitos colegas e sócios.

Certo dia, ainda no processo de me apresentar e de conhecê-los mais a fundo, encontrei Caroba, enquanto estava limpando as cracas — que se fixam aos moluscos como uma erva daninha – dos mexilhões que retirou do mar. Ele então me ofereceu um mexilhão cru, dizendo que comer daquele jeito era comer igual “caiçara de verdade”. Eu, sem pensar duas vezes, tomei em minhas mãos o mexilhão cru e o comi, da mesma forma que é de costume comer ostra na praia, por exemplo. Após esse rápido e instintivo ato, percebi vários olhares espantados em minha direção, e o próprio Caroba, também surpreso, me disse: “menina, você comeu mesmo!?”.

Percebi naquele instante que havia caído em uma “pegadinha” e soube então que aquela forma de comer não é a forma como estão acostumados os “verdadeiros caiçaras”, que só o comem após prepará-los no fogo, cozidos apenas no vapor da panela. As repercussões desse episódio foram instantâneas, dado que Caroba não costuma esconder as peças que prega. As pessoas vinham me indagar se eu havia mesmo acreditado nele e comido o mexilhão cru. As reações quando eu assumia, num misto de vergonha e descontração, o meu feito, variavam de um penoso: “coitada...”, até um orgulhoso: “menina, você é corajosa mesmo!”.

Ao longo do dia acabei passando mal e retornei à pousada, o que fez com que algumas pessoas ficassem preocupadas com o meu estado e o atribuíssem ao fato de ter comido o mexilhão cru oferecido por Caroba. Dona Maria, por exemplo, na semana que se passou, me indicou uma gama variada de chás para que eu pudesse me recuperar: sejam eles chá de boldo, da folha do pé de mamão, de folha de ameixa, de folha de melissa, de capim-cidrão, de raiz de pariparoba e por aí vai. Depois dessa passageira indisposição – que pode ou não ter sido causada pelo que comi –, muitos parecem ter, finalmente, “botado fé” em mim (conforme expresso por alguns deles) e me permitido adentrar mais ainda em suas atividades e cotidiano. Como se eu tivesse conseguido expressar exitosamente, através da minha atitude, o meu compromisso com aquele tempo junto a eles, nem que isso houvesse custado até pôr em risco a minha saúde.

Compreendi que o ato de comer aquele alimento, naquele estado – por mais espontâneo e impensado que tenha sido –, pareceu ter demonstrado àquelas pessoas a minha vontade de apreender suas práticas; minha aguçada curiosidade por sua cultura e minha abertura para o novo, evocando, em alguma medida, a afirmação de Da Matta (1987, p. 56): “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”.

Esse feito, que pode até ser visto enquanto um “ritual de passagem”, foi capaz de me conectar ainda mais com determinados sujeitos daquele grupo, *comunicando* de alguma forma a minha vontade, o meu desejo e a minha verdadeira “fome” de compreender aquele cenário, aquelas relações e aquele coletivo.

### **Aspectos metodológicos**

A presente pesquisa se deu por meio de entrevistas com roteiros semiestruturados, levantamento bibliográfico e observação direta e participante. A seleção dos interlocutores foi feita a partir de um processo interativo, que contou com a participação de membros da comunidade pesqueira e marisqueira habitantes do bairro do Massaguaçu e da comunidade caiçara da praia da Cocanha. Nesse processo, a observação participante foi adotada junto à comunidade, possibilitando o estreitamento de laços com interlocutores e o aguçamento da curiosidade antropológica, trazendo à tona questões inicialmente impensadas e que foram capazes de mudar o que antes seria o “foco” da pesquisa.

A etnografia, ademais, tomou forma como uma espécie de “etnografia andarilha” (Cardoso, 2018). Considerando o *caminhar* como um poderoso método antropológico, entendi o andar, sozinha ou acompanhada pelos membros da comunidade pelas ruas, pelas praias, pelos quintais e matas, enquanto uma experiência cotidiana e despreziosa, capaz de tornar perceptível mundos sendo tecidos, seus fluxos e desenvolvimento.

Cardoso (2018), ao descrever a “etnografia andarilha”, propõe que prestemos atenção à dimensão do *movimento* e que “nós, ‘aprendizes de antropólogos’, em nossas jornadas, nos permitamos observar e vivenciar mundos antes obscurecidos pela tradição etnográfica da entrevista e da observação um pouco mais estática” (p. 400). Creio ter sido exatamente isso que o fiz em meu tempo em Caraguatatuba, ao aceitar toda espécie de convites; indo de casa em casa; caminhando por horas na praia; andando de barco e indo até às ilhas da Cocanha e do Tamanduá; andando de bicicleta por todos os cantos, sempre em movimento e buscando absorver tudo quanto possível no pouco tempo que tinha.



Ainda, de acordo com Cardoso (2018, p. 402), ao trilhar caminhos, viajar, andar, conversar, visitar, encontrar, negociar e cruzar fronteiras, cria-se um mundo em companhia dos outros – mundo este que se torna realidade a partir das correspondências dos encontros, que, ao serem historicizados, viram conhecimento. Tais encontros, aparentemente improdutivos e sempre abertos à aleatoriedade, fundamentaram as bases para a criação de um forte vínculo com aqueles que gentilmente abriram suas portas e assim me mostraram seu cotidiano, me ensinando diariamente sobre peixes, mariscos, plantas e o mar – e em ocasiões tantas, muito além das entrevistas acompanhadas do gravador (que, claro, também aconteceram, e justamente por elas consigo hoje relembrar tão nitidamente muitos dos momentos que vivi).

As entrevistas, todas elas gravadas e posteriormente transcritas, foram realizadas com um total de 16 pessoas, conforme descrito no quadro resumo abaixo (Quadro 1). As transcrições foram mantidas fiéis ao conteúdo das gravações, sem modificações no sentido das falas, para preservar a integridade dos conhecimentos e informações compartilhados.

Além disso, conforme acordado previamente, os nomes dos participantes foram mantidos em sua forma original, permitindo que cada um possa se identificar no texto quando vierem a lê-lo. Isso também reforça o compromisso com a transparência com meus interlocutores, garantindo que suas contribuições sejam apresentadas de maneira fiel e reconhecível.

A seguir, apresentamos o quadro resumo com os detalhes das entrevistas realizadas, que incluem os entrevistados, suas identidades e os locais de moradia:

## QUADRO 1

### ENTREVISTADOS – IDENTIDADE – LOCAL DE MORADIA

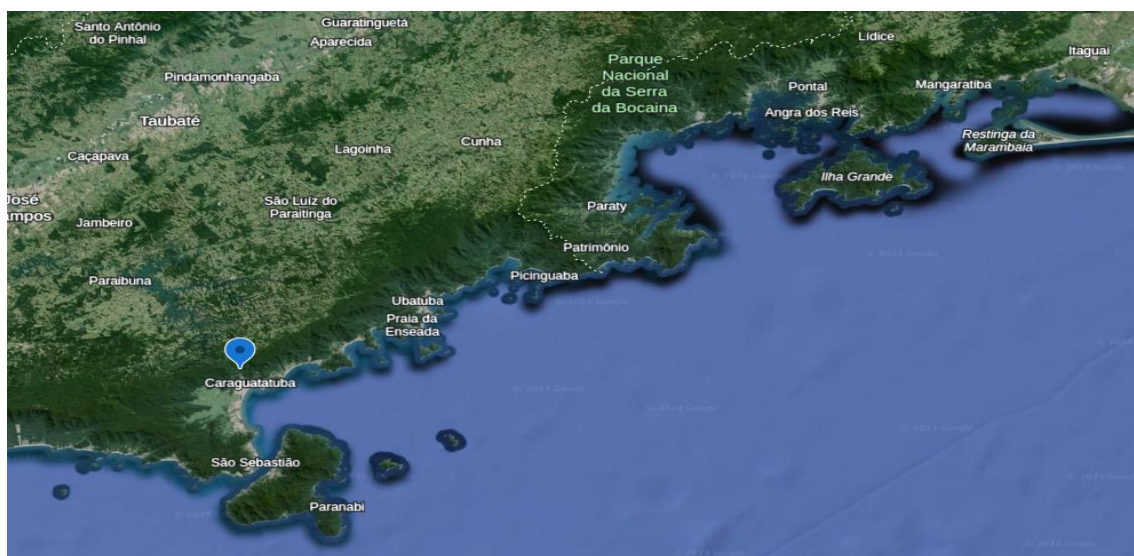
Donizete	Pescador	Caraguatatuba
Caroba	Pescador e Maricultor	Caraguatatuba
Dona Maria	Caiçara	Caraguatatuba
Zé Luiz	Maricultor	Caraguatatuba
Cacique	Maricultor	Caraguatatuba
Seu Zica	Pescador	Caraguatatuba
Davi	Maricultor	Caraguatatuba
Seu Hélio	Pescador	Caraguatatuba
Seu Carmo	Caiçara	Caraguatatuba
Zeca	Pescador e Maricultor	Caraguatatuba
Homero	Pescador e Maricultor	Caraguatatuba
Cadu	Pescador	Caraguatatuba
Seu Miguel	Pescador e artesão	Caraguatatuba
Leia	Artesã	Caraguatatuba
Seu Haroldo	Pescador	Ilha do Tamanduá
Seu Donizete	Pescador	Ilha do Tamanduá

## 1. Contextualizando a pesquisa

O estudo foi desenvolvido junto à comunidade de pescadores e maricultores da praia da Cocanha – localizada no município de Caraguatatuba, no litoral norte do estado de São Paulo. Apresento, na descrição a seguir, algumas características populacionais, históricas e geográficas do local:

**FIGURA 4**

**Imagem de satélite do Município de Caraguatatuba (SP)**



Fonte: Google Earth, 2024.

Caraguatatuba, popularmente conhecida como *Caraguá*, é um município localizado no litoral norte do estado de São Paulo, fazendo parte da mesorregião do Vale do Paraíba Paulista e da microrregião de Caraguatatuba. Com aproximadamente 135 mil habitantes, foi a cidade do Litoral Norte Paulista e Vale da Paraíba que mais cresceu demograficamente nos últimos dez anos, segundo o Censo de 2022, realizado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)<sup>10</sup>.

<sup>10</sup> Informação disponível em: < <https://g1.globo.com/sp/vale-do-paraiba-regiao/noticia/2023/06/28/censo-do-ibge-confirma-populacao-atualizada-dos-municipios-do-vale-do-paraiba.ghtml> >. Acesso em junho de 2024.

O Litoral Norte do estado de São Paulo teve como seus primeiros habitantes os Gueromimis<sup>11</sup>, pertencentes ao grupo Tapuia. No decorrer do século XVI, eles passaram a dominar a região, fugindo do avanço do colonizador. Assim, em face da grande concentração e do número de aldeias dessa etnia, a região passa a ser conhecida como “Enseada dos Gueromimis”.<sup>12</sup>

Posteriormente, ainda no século XVI, o sítio ficaria conhecido como terra abundante em caraguatás<sup>13</sup> (ver figura 5), que, na língua tupi-guarani, origem do termo, viria se firmar no tempo: Caraguatatuba, de karagûtatá (designação comum dada a várias espécies de plantas da família das bromeliáceas) e tuba (grande quantidade, abundância).

### FIGURA 5

#### Caraguatá - planta que dá origem ao nome do município de Caraguatatuba (SP)



Fonte: Portal Cerrado Infinito<sup>14</sup>.

<sup>11</sup> Todos os registros referentes aos índios Gueromimis, apresentam diferentes denominações ao grupo: Maramimis, Miramumis, Murumumis, Guaromimis, Guaramumins, Guarumumis, Guarimunus, Guarumumis, Guerumimis, Guamemins e outras. Os Gueromimis, remanescentes do grupo indígena Guaianá, migraram para várias regiões do Brasil buscando áreas mais seguras para sua sobrevivência. Entre os locais para onde eles se deslocaram, uma se destacou por suas condições extremamente favoráveis: o Litoral Norte do Estado de São Paulo. Os indígenas dessa etnia passaram a dominar a região litorânea de Caraguatatuba no início do século 17, fugindo da escravidão e do avanço dos colonizadores europeus. Informação disponível em: < [https://www.familysearch.org/pt/wiki/Caraguatatuba,\\_S%C3%A3o\\_Paulo,\\_Brasil\\_-\\_Genealogia](https://www.familysearch.org/pt/wiki/Caraguatatuba,_S%C3%A3o_Paulo,_Brasil_-_Genealogia) >. Acesso em 06 de junho de 2024.

<sup>12</sup> Informação disponível em: < <https://www.camaracaragua.sp.gov.br/sobre-o-municipio> >. Acesso em 06 de junho de 2024.

<sup>13</sup> Caraguatá – *Bromelia balansae* Mez (BROMELIACEAE) –, erva em forma de roseta, terrestre, com aspecto característico de bromélia. Apresenta frutos arredondados, amarelos, fibrosos, de casca brilhante, sabor ácido, com sementes negras achatadas e pequenas. No Brasil, distribui-se desde a região Norte na Floresta Amazônica, passando pelo Centro Oeste, no Pantanal, Cerrado até a região Sul na Mata Atlântica. Informação disponível em: < <https://www.cerradoinfinito.com.br/caraguata> >. Acesso em 06 de junho de 2024.

<sup>14</sup> Disponível em: < <https://www.cerradoinfinito.com.br/caraguata> >. Acesso em 17 de julho de 2024.

Se considera que a fundação formal de Caraguatatuba foi no século XVII, por meio da concessão de Sesmarias - um instituto jurídico criado pelo Império de Portugal para distribuição de terras a particulares para a produção de alimentos. A primeira que se conheceu ocupou a bacia do Rio Juqueriquerê, em 1609. A partir dessa data, começou a surgir o primeiro povoado da vila de Santo Antônio de Caraguatatuba.

Em 1664/1665, ocorreu a fundação de Caraguatatuba e seu fundador foi Manuel de Faria Dória, provavelmente Capitão-Mor da Capitania de Itanhaém.

Em 1693, um violento surto de varíola vitimou parte da população da vila, o restante dirigiu-se para a cidade de Ubatuba e São Sebastião, ficando então o local conhecido como a “vila que desertou”. Devido a epidemia que se abateu sobre o povoado, o pequeno vilarejo ficou deserto, permanecendo somente a capelinha de invocação a Santo Antônio. Décadas depois, a Vila de Caraguatatuba foi sendo repovoada.

Em 27 de setembro de 1770, Santo Antônio de Caraguatatuba foi elevado à condição de vila, sem emancipação político-administrativa.

Em 1847, Caraguatatuba foi elevada à condição de “freguesia” e em 1857, foi elevada, novamente, à categoria de vila tendo, nesta data, sua emancipação político-administrativa, deixando de pertencer ao Município de São Sebastião. Foi reconhecida como estância balneária em 1947.<sup>15</sup>

O município de Caraguatatuba está situado em uma região da Serra do Mar e apresenta uma rica diversidade de paisagens naturais, conhecido por suas praias, que se estendem por cerca de 40 km de litoral – sendo este um forte atrativo para o turismo local. Inserido em uma região de domínio da Mata Atlântica, com 74,98% de sua área recoberta por vegetação nativa e uma extensão territorial de aproximadamente 485 km<sup>2</sup>, grande parte está protegida por unidades de conservação, como o Parque Estadual da Serra do Mar (PESM). De acordo com Augusto Filho (2006), a existência de uma rica biota marinha associada à extensa área de vegetação natural que conta com fragmentos de ecossistemas associados a restingas e manguezais foi um dos argumentos para a criação de diversas unidades de conservação no município de Caraguatatuba.

Conforme Ueda (2023), a Rodovia dos Tamoios, que liga o Litoral Norte tanto ao Vale do Paraíba quanto à capital do estado, faz de Caraguatatuba o principal entroncamento por onde circulam mercadorias e pessoas na região – a qual tem passado por grandes e intensas transformações nas últimas décadas, em geral desencadeando processos de urbanização

---

<sup>15</sup> Informações disponíveis em:< <https://pt.wikipedia.org/wiki/Caraguatatuba>>. Acesso em 06 de junho de 2024.

desordenados que impactam significativamente a vida dos habitantes originários. Atualmente, um novo ciclo de mudanças está sendo impulsionado por projetos em desenvolvimento na região, como a exploração de petróleo na chamada região do pré-sal, por exemplo.

Esse quadro de significativas mudanças parece ter um marco, que se evidencia tanto na história da cidade quanto nos relatos colhidos dos interlocutores desta pesquisa: a criação da rodovia Rio-Santos que trouxe a região para o centro da rota de turismo e a tornou um foco de especulação imobiliária intensa (Mansano, 1998; Diegues & Nogara, 2005). Tal especulação imobiliária no litoral paulista já havia se iniciado com a construção da Rodovia dos Tamoios, na década de 1960, mas foi com a inauguração da Rodovia Rio-Santos que isso se intensificou de forma expressiva – a rodovia trouxe consigo significativos conflitos ambientais, econômicos e sociais para as comunidades caiçaras da região, conforme aponta Mansano (1998), ao tornar o acesso à área muito mais fácil, resultando em um aumento drástico na venda de terras dos caiçaras para empresários do turismo, turistas e políticos.

A rodovia Rio-Santos, construída na década 1970, é conhecida como uma das mais grandiosas obras rodoviárias da ditadura militar, que se manteve no período de 1964 a 1985. A construção da rodovia coincidiu com outras políticas implementadas durante o regime militar, fundamentadas no nacional-desenvolvimentismo e na crença de que o Estado deveria intervir diretamente na economia para impulsionar o desenvolvimento econômico, priorizando principalmente esse aspecto, mas em detrimento dos aspectos sociais (Bresser-pereira & Theuer, 2012).

De acordo com De Mello Fontanelli (2018), a Rio-Santos foi concebida desde o princípio enquanto peça-chave no projeto de desenvolvimento do litoral fluminense e paulista, que já estava em andamento e já vinha se consolidando nessa região através da instalação de empreendimentos como a Usina Nuclear de Angra dos Reis (RJ), o terminal portuário de escoamento de minério de ferro da Ilha Guaíba, em Mangaratiba (RJ), e o porto e o Terminal Marítimo Almirante Barroso da Petrobrás (TEBAR), na cidade de São Sebastião (SP). Tanto essas iniciativas quanto outras tornaram de fundamental importância o estabelecimento de uma via rodoviária capaz de escoar a produção e facilitar o acesso à região. Poder-se-ia mesmo dizer que o conjunto desses vetores – e outros que abordo a seguir –, configura um processo de regionalização induzida, com a composição de várias características.

Dentre as resoluções centrais do projeto desenvolvimentista para esta região está o Projeto Turis, que visava estabelecer diretrizes para a ocupação do solo e elaborar uma agenda turística para os setores do litoral beneficiados pela BR-101. Este projeto identificava as regiões

da costa norte paulista e sul fluminense como prioritárias para um plano de desenvolvimento turístico, visando integrar a população local ao mercado (Mansano, 1998).

Segundo De Mello Fontanelli (2018), a Empresa Brasileira de Turismo, Embratur, incumbiu a empresa francesa Scet Internacional da elaboração do Projeto Turis, desenvolvido em 1972/73. Em trecho do documento relativo ao projeto, tornam-se evidentes as expectativas para a região:

Cada novo palmo de estrada consegue medir um novo índice de desenvolvimento potencial. O litoral Rio-Santos, porque região de vocação turística inata, atingirá as etapas todas de seu pleno desenvolvimento incorporando os objetivos que o querem região turística de prioridade primeira. A EMBRATUR, responsável pela manipulação da problemática do turismo no Brasil, procurou, através do estudo específico denominado Projeto TURIS – realizado com o concurso da SCET INTERNACIONAL – evidenciar as possibilidades do desenvolvimento turístico deste litoral procurando preservá-lo de uma ocupação predatória e alienante (Embratur, 1975 *apud* De Mello Fontanelli, 2018, p. 716).

Contudo, não foi considerado pelo projeto que muitas das áreas apontadas como adequadas para receber atividades turísticas eram previamente ocupadas por comunidades que já haviam se estabelecido nesses territórios ao longo do processo de formação do país e da região. Conforme apontado pela pesquisa de De Mello Fontanelli (2018, p.717), o projeto Turis “dedicou apenas uma página para tratar sobre o passado e o presente da ocupação da região, que foi avaliada como pouca expressiva [sic], além de caracterizar como pitorescas as vilas de pescadores que existiam por todo o litoral”.

Nota-se a recorrência do discurso da ausência de comunidades/sujeitos em locais nos quais existem determinados interesses envolvidos. Esta “tática” característica do governo militar também se deu, de maneira semelhante, no âmbito do projeto desenvolvimentista para a Amazônia – no qual adotaram-se estratégias de comunicação, sob o lema de que havia uma “terra sem homens para homens sem-terra”, visando a construção de um imaginário “vazio demográfico” que seria ideal para políticas de colonização da região, que dariam espaço para o desenvolvimento econômico e a integração nacional. Sabe-se, da mesma forma, que se tratava mais de uma “institucionalização do genocídio” na região, por meio do explícito extermínio de comunidades indígenas durante o período da ditadura, relacionado a empreendimentos madeireiros, agropecuários e mineradores, bem como à construção de estradas, como a BR-174 e a Transamazônica (Souza, 2019; Salvo, 2021).

As intenções desenvolvimentistas ameaçavam diretamente a vivência e a reprodução de comunidades indígenas que sempre estiveram naqueles locais, impedindo tanto sua existência material quanto suas formas tradicionais de viver.

Reconhecidas as semelhanças, é possível sublinhar o desenrolar do projeto turístico de transformação da região litorânea do norte paulista e sul fluminense: com o avanço do turismo de massa decorrente da construção da rodovia, conseqüentemente, ocorre a urbanização da região, o aumento da especulação imobiliária, a construção de condomínios e *resorts* perto das praias, e a expulsão e exclusão de núcleos caiçaras para regiões periféricas e afastadas (Brasil, 2021; De mello Fontanelli, 2018).

Como abordei em meu trabalho de conclusão de curso de graduação, intitulado *Expulsão velada e exclusão entre populações locais da Bocaina: um estudo etnográfico* (Brasil, 2021), outro fator que, nesse período, gerou impactos significativos na vida das populações tradicionais residentes na região foi a iniciativa de regularização fundiária das terras litorâneas, realizada pelo Instituto Brasileiro de Reforma Agrária (IBRA). Nas regiões onde essa ação foi efetivamente implementada, o impacto no modo de vida tradicional caiçara foi considerável, uma vez que a ocupação tradicional do território passou a ser vista em termos de posse e propriedade da terra. Os moradores foram incentivados a declarar o que possuíam e começaram a pagar impostos (Mansano, 1998). O que se seguiu foi a aplicação de leis ambientais e fundiárias na região, gerando inúmeros conflitos, grilagem com assinaturas falsificadas, turismo predatório, expulsão das populações de seus territórios e restrições às práticas e costumes históricos.

Mansano (1998) detalhou em sua pesquisa realizada na praia de Camburi, localizada em Ubatuba, em São Paulo, um pouco antes da fronteira com o Rio de Janeiro, no final dos anos 1990, através de entrevistas com os moradores, como essas mudanças na compreensão do direito à moradia foram percebidas – o que antes era baseado na tradição, de repente, passou a ser controlado pelo Estado e sujeito a impostos. Com a regularização fundiária e o aumento significativo da especulação imobiliária voltada para o turismo, os caiçaras não buscaram a regularização das terras que possuíam para obter títulos de propriedade, tanto pelo custo envolvido quanto pelo desconhecimento de seus direitos legais (Marcondes & Raimundo, 2019). Isso permitiu que muitos compradores de terras, vindos de fora, chegassem à região e, frequentemente, persuadissem os moradores a venderem suas terras por valores extremamente baixos. De acordo com Mansano (1998):

Especuladores, atraídos pelo crescente interesse imobiliário [...] dão início a um violento processo de “aquisição” das terras dos caiçaras que, devido à inexistência de propriedade legal, muitas vezes foram expulsos. Este processo envolveu sérias ameaças às famílias que se recusavam a abandonar suas terras, e muitas vezes resultou em mortes. Aqueles que permanecem morando no território tornaram-se caseiros, empregadas domésticas e outros foram em direção às periferias que cercam a região.



Essa realidade é compartilhada pelos caiçaras da região como um todo e se expressa, também, na fala dos meus interlocutores da Praia da Cocanha. Em conversa sobre tais mudanças, conseqüentes da especulação imobiliária no litoral, Seu Donizete relembra:

O turista vinha, ganhava a confiança do caiçara, tomava uma cerveja... tomava uma pinguinha do alambique... Aí ia ganhando a confiança e falava "não dá pra você vender um pedacinho pra mim? pra eu fazer uma casinha... Pra eu ficar aqui parceiro de vocês..." e assim uma vez atrás da outra... até que um dia o morador ficava encurralado! Ele era obrigado a ir pro sertão, lá pra cima... E cada vez mais pra cima... E tá acontecendo a mesma coisa agora também, viu?

De acordo com Freitas (2012), no ano de 2012, 50% das casas em Caraguatatuba eram casas de veraneio, e de lá para cá este processo vem se intensificando com o aumento expressivo de novos moradores, ainda que sazonais, mas que têm estimulado um aumento progressivo de complexos residenciais, casas de temporada e resorts, similar ao que hoje ocorre em toda a costa brasileira. Ao mesmo tempo, vê-se um crescimento de moradias irregulares, afastadas das regiões valorizadas, habitadas por pessoas que não podem suportar os custos resultantes desse novo contexto. Somando-se a esse cenário, a legislação ambiental e a definição de áreas protegidas vêm provocando uma transformação dramática na vida dos caiçaras e das populações costeiras como um todo, alterando profundamente sua relação com o território e seus modos de vida.

### **Caiçaras do litoral**

Desde as primeiras vezes em que estive no litoral norte de São Paulo e sul do Rio de Janeiro, uma pergunta sempre esteve presente em minhas reflexões: O que é, de fato, ser caiçara? Por ser nortista – natural de Belém do Pará –, tive desde cedo contato com os rios amazônicos que banham tanto a capital quanto seus interiores; com a cultura ribeirinha; me alimentei dos peixes que vêm dos rios de água doce e do açaí que vem das matas; ouvi as histórias sobre as “visagens” e os encantados das florestas, e tomei inúmeros banhos de igarapé – rios de menor porte que se formam quando há um afloramento do lençol freático. Quando chove a água infiltra no solo, recarrega o lençol freático e dá origem ao igarapé, de água bem gelada e salobra, e cujo nome, de acordo com o dicionário da língua indígena Tupi, vem da

junção do termo “*ygara*”, que significa canoa, com o tempo “*apê*” que significa “caminho”, então, em uma tradução literal, caminhos de canoa<sup>16</sup>.

Estes caminhos percorridos por canoas, que formam verdadeiras ruas e que rodeiam a minha cidade, nas quais habitam em suas margens o povo ribeirinho em suas casas de palafita, construídas alguns metros acima do nível do rio, foram elementos que nortearam a minha compreensão e entendimento iniciais acerca da existência de grupos que vivem das condições e recursos oferecidos pelos biomas em que habitam, que se adaptam às cheias ou secas, que pescam artesanalmente em suas canoas, que têm seus roçados no fundo dos quintais e que estão espalhadas ao longo das margens dos rios por toda a Amazônia.

Dessa forma, me surpreendeu conhecer os tais “caiçaras”, tão distantes geograficamente dos ribeirinhos que povoavam minha memória afetiva, e conhecedores/navegadores de um mar que ainda me era pouco conhecido e tão diferente dos caudalosos rios amazônicos. Todavia, estes dois grupos, a meu ver, guardam muitas semelhanças em suas práticas, modos de viver e relação recíproca com as matas e florestas que os envolvem, que os alimentam e que os tratam nos momentos necessários com suas ervas, raízes e plantas medicinais, ao passo que são, também, cuidadas e cultivadas. A pesca é outro fator comum e que se situa na centralidade de suas vidas, sendo sua principal atividade econômica e de reprodução social. Perceber tais semelhanças fez com que, desde o princípio, eu me sentisse de certa forma próxima a estes sujeitos e, ao mesmo tempo, curiosa por entendê-los melhor.

Ao percorrer os caminhos da região em que essa pesquisa se desenvolveu, pude, gradualmente, ter um contato maior com as comunidades caiçaras que ali habitam e uma das perguntas que invariavelmente costumava fazer era justamente essa: o que torna um caiçara, um caiçara? Não estava à procura de algum tipo de definição exata e conclusiva, mas sim de compreender o que aquelas pessoas tinham para si como traços fundamentais de sua identidade enquanto grupo, ou algo do tipo, visando, a partir dali entendê-las um pouco mais. Das vezes em que perguntei, a resposta que eu frequentemente recebia era: “é viver da terra, é viver do mar... é comer o azul marinho!”.

Como exposto anteriormente, e a receita de Dona Maria nos ensina, o *azul marinho* é um prato típico caiçara no qual o peixe é preparado junto com a banana da terra ainda com suas fibras e, por causa disso, no decorrer do cozimento, uma tinta azulada se solta – esse efeito,

---

<sup>16</sup> Informação disponível no sítio da Universidade Federal Rural da Amazônia: < [https://novo.ufra.edu.br/index.php?option=com\\_content&view=article&id=3484:igarapes-o-que-tu-sabes-sobre-eles&catid=17&Itemid=121](https://novo.ufra.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=3484:igarapes-o-que-tu-sabes-sobre-eles&catid=17&Itemid=121) >. Acesso em 17 de julho de 2024.

portanto, acabou dando nome ao prato. Em depoimento retirado da pesquisa de Mansano (1997) juntamente à comunidade da praia de Camburí, um pescador e interlocutor comentou:

Alguém lá da cidade fala ‘eu vou lá pra terra dos caiçara comer um azul marinho’. Chega aqui e pergunta (pede) pra uma pessoa que está morando, que é um caiçara, fazer um azul marinho e ele não sabe aprontar. Ela praticamente não é um caiçara, assim, dos legítimos.

Ter na sua comida tradicional um importante marcador do “ser caiçara”, me pareceu algo merecedor de mais detida atenção desde a primeira menção que ouvi nesse sentido. Mais do que qualquer coisa, ser caiçara tratava-se de comer o *azul marinho*, ou até mesmo saber fazê-lo do jeito considerado “certo”. Com o passar do tempo, essa afirmativa foi ganhando paulatinamente mais e mais sentido para mim, afinal esse prato talvez seja a representação perfeita para descrever esses sujeitos que vivem da terra e do mar: é feito da banana que vem da mata que os cerca e das roças que são cuidadosamente manejadas ao longo de anos, e até mesmo gerações; e o peixe que vem do mar – que não é apenas pano de fundo, mas sim um dos elementos principais da existência desses sujeitos –, e que, por meio do engajamento cotidiano, os torna conhecedores do comportamento das marés, das condições meteorológicas e climáticas favoráveis ou desfavoráveis para seu ofício, das épocas de reprodução, migração e crescimento das espécies de interesse, do uso de redes, anzóis e outros equipamentos de forma eficaz, e muitos outros saberes específicos, que por serem tantos, torna-se difícil descrevê-los todos.

O termo "caiçara", assim como a toponímia local, tem origem no vocabulário tupi-guarani e, inicialmente, referia-se às estacas utilizadas para cercar tabas ou aldeias, bem como aos currais feitos de galhos fincados na água para a pesca. Com o tempo, passou a designar as palhoças construídas nas praias para abrigar as canoas e os equipamentos dos pescadores. Atualmente, é como se denominam as comunidades formadas por pescadores artesanais e agricultores de subsistência do litoral dos estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Paraná (Adams, 2000).

As práticas caiçaras fundamentam-se na pesca, artesanato, extrativismo vegetal, agricultura de subsistência e, em menor escala, na caça, combinando um conjunto de saberes e expressões culturais específicas. O cultivo de alimentos como feijão, banana, mandioca e cana-de-açúcar sempre ocorreu em suas roças, situadas nas áreas mais afastadas da praia, conhecidas como "sertão". As casas de farinha desempenharam um papel essencial no processamento da mandioca cultivada nas roças. A partir da fauna e da flora locais, essas comunidades sempre extraíram e produziram os materiais necessários para a reprodução do seu modo de vida, tais como a madeira para a construção de suas canoas e moradias; os cipós para construção de

abrigos e utensílios ou voltados à produção de artesanato, bem como o uso de ervas medicinais para cuidados da saúde e tratamento contra moléstias.

**FIGURA 6**

**Desenho feito por Seu Hélio para mostrar como eram as casas de farinha caiçaras**



FONTE: Isabela Brasil, 2023

Dona Maria, ao longo dos meses em que estive na sua companhia, me contou sobre o seu passado ali no litoral de Caraguatatuba – sobre como era quando o pai ia para a floresta com seus amigos e companheiros para cortar a madeira para fazer a canoa caiçara ideal. De acordo com suas lembranças, Seu Pedro Estavam, lá de sua casa no sertão, avistava a copa da árvore que indicava o guapuruvu mais frondoso e propício. Com a árvore escolhida, ele ia e “passava semanas” com seus parceiros, serrando com o serrote traçador para posteriormente carregar coletivamente o tronco para a beira da praia, onde a canoa seria construída.

Ainda relembrando de seu pai, Dona Maria me disse que ele era “médico” para ela e seus oito irmãos, pois cuidava de todos eles e também outras pessoas das redondezas: ele sempre sabia a raiz ou folha certa para fazer o chá que curaria qualquer mal, desde a erva de bicho, que tratava a lombriga “que dava muito por ali”, até doenças de pele e infecções que eram curadas com a erva baleeira.

Para além das lembranças familiares, Dona Maria traz consigo muitas recordações sobre sua infância na região – da roça que dava banana, abóbora, arroz, mandioca e a farinha, que era moída e queimada no forno no fundo de sua casa. Lembra também de tomar banho e consumir

a água do rio Bracuí, local onde o jirau<sup>17</sup> era posto e as mulheres lavavam roupa, bem como limpavam e salgavam o pescado. Hoje essa água já não dá para consumir, pois o rio está sujo por causa do esgoto que agora desemboca ali.

A ocupação caiçara perto das praias, ocupando a costa dos estados do Rio de Janeiro e São Paulo e no interior da Mata Atlântica, teve início no século XIX, quando as famílias mais antigas ali se estabeleceram. Ao longo de gerações, inúmeras famílias construíram suas moradias e participaram dos ciclos econômicos da região. Estas famílias se formaram da combinação étnica e cultural fruto do encontro entre indígenas, colonizadores portugueses e escravizados africanos.

De acordo com Romani (2011), a costa do litoral norte de São Paulo tem como especificidade uma significativa herança étnica africana em suas populações locais, justamente pela existência de inúmeros quilombos nos arredores da Serra do Mar, desde o período colonial. Já a influência européia – presente na costa sul e sudeste do Brasil –, advém de colonizadores portugueses e espanhóis que se fixaram, principalmente, em Ilhabela. Por fim, a “parcela” indígena é proveniente da movimentação indígena sucessiva até o século XX, que levou à formação de aldeias Guarani ao longo da Serra do Mar paulista.

Dessa forma, muitos dos conhecimentos e tecnologias relativos à maneira de lidar com a floresta e de se relacionar com o ambiente em que vivem, como saber quando e como pescar, caçar e plantar, e, de maneira mais ampla, como interagir com os ciclos ecológicos, fazem parte da formação desses indivíduos. Esse denso arcabouço de saberes foi reunido através da combinação específica entre diferentes grupos culturais, constituindo um dos pilares fundamentais da identidade e da cultura caiçaras (Adams, 2000; Mussolini, 1980; Diegues, 2000).

As práticas sociais e culturais caiçaras tem mudado constantemente ao longo dos anos, especialmente após a metade do século XX, devido às inúmeras mudanças econômicas; ao crescente contato com outras comunidades; à criação das BRs (rodovias), como já mencionado; ao avanço de projetos desenvolvimentistas e turístico para a região; à legislação ambiental e às definições de áreas protegidas, fatores que, conjugados, causaram uma drástica transformação no cotidiano dos caiçaras. Atualmente, o que se nota na fala dos mais velhos é uma evidente nostalgia em relação ao passado, com recorrentes menções de como a vida costumava ser boa e que hoje restam as lembranças da “fartura” e do amplo usufruto da terra como o faziam.

---

<sup>17</sup> Segundo Dona Maria, o jirau é uma estrutura feita de bambu e folhas de côco utilizado como apoio para a salga dos peixes.

Em conversa com Seu Zica, pescador artesanal da Praia da Cocanha, e Dona Maria, sobre sua infância e juventude ali no litoral, a melancolia e a saudade de tudo que viveram se manifesta abertamente. Segundo ele: “na nossa época vivia melhor do que hoje! A gente tinha tudo em casa... muita fartura”. Para ela: “Era gostoso! E a gente tinha muita coisa pra a gente comer... antigamente nós era feliz, né?”.

Observa-se, dessa forma, que os caiçaras vêm passando por um intenso processo de mudanças ao longo do tempo: sua visão de mundo, seu modo de vida e seu território vêm enfrentando intervenções externas dos mais diversos tipos, resultando em profundas transformações na relação que estes estabelecem com o meio, principalmente com a terra e o mar. Segundo Mansano (1998):

Em decorrência de declínios e prosperidades nos ciclos econômicos da região, os caiçaras foram gradativamente empurrados da terra para o mar, deixando de ser lavradores-pescadores e tornando-se pescadores artesanais proletarizados; os técnicos do Instituto Brasileiro de Reforma Agrária – IBRA chegaram e transfiguraram o sentido de terra coletiva, promovendo a individualização da posse; após isso, chegaram também os especuladores para comprar suas posses e empurrar mais uma vez o caiçara para o mar; e por fim, com a incorporação de seu território aos Parques, os caiçaras foram empurrados definitivamente para o mar, pois perderam o direito de praticar a agricultura itinerante.

Como mostra Mansano (1998), as práticas econômicas caiçaras modificaram-se, também, em reflexo aos impedimentos impostos pela legislação preservacionista que orienta a criação das áreas de proteção e que, em muitos casos, os impede de permanecer vivendo e interagindo com o território da forma como o faziam. Ademais, como também assinala a autora, com o advento da especulação imobiliária e da grande quantidade de turistas, estes sujeitos viram-se persuadidos a venderem suas terras e casas mais próximas ao mar – sendo enganados, em muitos dos casos. Como afirma Zé Luís, pescador e maricultor da Praia da Cocanha:

A gente sofre muito, muito... E hoje, acho que como em todos os locais... Perderam o seu espaço na beira-mar! Hoje são pouquíssimas famílias que mantêm.. Outras venderam até por pressão... Ou até por ser enrolado ou enganado na época. O pessoal era muito ingênuo. Trocavam terra por qualquer coisa, qualquer presentinho. Hoje perdemos muito espaço.

Cerceadas pela legislação e por fatores econômicos com diversas nuances, as comunidades caiçaras vêm enfrentando ao longo dos anos um processo de exclusão social que parece objetivar mantê-los em uma posição política e econômica periférica, forçando-as a ocupar terras marginais. Contudo, mesmo diante desse contexto adverso, elas têm conseguido encontrar novas formas de existência, reconfigurando-se constantemente diante da conjuntura

desafiadora, o que tem lhes permitido manter-se e continuar reproduzindo-se enquanto grupo social, conforme pretendo ilustrar na próxima seção e nos capítulos seguintes.

### **Comunidade Caiçara da Praia da Cocanha**

De acordo com Ueda (2023), existem duas comunidades pesqueiras na costa norte de Caraguatatuba: uma situada na Praia da Tabatinga e a outra na Praia da Cocanha – sendo nesta última que a presente pesquisa foi realizada e a etnografia pôde ser desenvolvida.

#### **FIGURA 7**

#### **Imagem de satélite da Praia da Cocanha (SP)**



**FONTE:** Google Earth, 2024

A Praia da Cocanha está limitada ao sul pela praia do Massaguçu, após o rio Cocanha, e ao norte pela praia da Mococa. Pelo fato do município ser considerado “porta de entrada” para o Litoral Norte, a Cocanha vem sofrendo um intenso influxo do turismo e de um processo desordenado de ocupação do solo. Dessa maneira, é fácil observar que a maioria das residências da região são destinadas ao uso como segunda moradia, ou como casas de veraneio, e permanecem desocupadas em grande parte do tempo, ao passo que em períodos de férias, feriados e festas de final de ano a ocupação do local cresce significativamente, acarretando, por exemplo, a poluição da área da praia e também do mar devido aos resíduos domésticos e de esgoto despejados ali (Freitas, 2012).

É neste local que está localizado o Rancho dos Pescadores e Maricultores da Praia da Cocanha, que, de acordo com os pescadores mais antigos, está ali desde o início do século 20 – mais ou menos desde o período entre 1920 e 1930. Desde a sua origem ele é ocupado e

frequentado pelas famílias dos pescadores artesanais que ocupavam o Massaguaçu e o “Sertão dos Tourinhos”, quando ainda costumava se chamar Fazenda da Mococa.

De acordo com Ueda (2023), a comunidade caiçara da Praia da Cocanha historicamente atravessou embates e conflitos relativos a disputas de terra, especulação imobiliária e consequentes expropriações forçadas, até mesmo antes da construção das rodovias Rio-Santos e Tamoios. Segundo sua pesquisa e sua escuta junto aos moradores mais velhos dali, no início do século XX a Praia da Mococa, localizada ao lado da Cocanha, era o local que concentrava o principal núcleo populacional na região norte de Caraguatatuba, até que um suposto dono da área – chamado Mário Aguiar –, reivindicou a localidade, expulsando o grupo que habitava a vila estabelecida ali e ordenou que seus jagunços incendiassem as casas dos moradores.

Ueda (2023) nos mostra ainda que, obrigados a deixar o local, ficaram para trás não só suas moradias, mas suas lembranças, histórias e espaços de convívio coletivo, como a Capela da praia da Mococa, onde São Sebastião era objeto de veneração. Estabelecidos posteriormente no bairro de Massaguaçu, na praia da Cocanha, onde se encontram fixados até hoje, aquele santo passou a dividir a devoção dos moradores com a antiga padroeira do lugar, Santa Cruz, na constituída Capela da Praia da Cocanha. Vida, lembranças e devoção deslocados, construíram novas histórias e práticas de vida.

A partir das conversas com os moradores da comunidade, observo como estes atravessaram muitas mudanças ao longo do tempo, sejam elas relativas ao seu modo de vida, sejam elas relativas ao ambiente ou até mesmo em relação ao tempo, cada vez mais incerto e imprevisível.

A história dos caiçaras do litoral norte paulista, aqui observados de maneira mais detida os moradores da Cocanha, se revela um exercício continuado de enfrentamento das adversidades, às quais buscam transpor se valendo dos conhecimentos – que são construídos no processo histórico de ocupação e interação com o meio e todos os seus elementos –, buscando sempre ressignificá-los frente às novas exigências. Diante dessa realidade, e compreendendo a dificuldade de dar conta de todas as nuances do processo, buscarei focar como tal movimento se revela na experiência de transição paulatina da atividade da pesca artesanal para o cultivo de mexilhão, conforme pude observar junto a esse grupo.

A comunidade caiçara da Cocanha, especificamente, atravessou três grandes mudanças em suas atividades econômicas e de reprodução da vida ao longo do tempo: eram inicialmente lavradores-pescadores, vivendo exclusivamente da roça e da pesca – assim como a maioria dos grupos caiçaras do litoral norte de São Paulo e sul do Rio de Janeiro; tornaram-se pescadores



artesanais; e, por fim, no cenário atual, pescadores e maricultores artesanais (Ueda, 2023; Mansano, 1998).

Do início da atividade até agora, a prática vem se modificando, ao passo que os caiçaras da Cocanha buscam aperfeiçoá-la e adaptá-la ao seu modo de vida - de maneira que, assim como estes “aprenderam” com o que foi inicialmente ensinado através de um projeto de formação, também buscaram desenvolver e melhorar a atividade de acordo com seus saberes e habilidades construídos através da prática da pesca e do engajamento com o mundo e seus seres (humanos e não humanos).

A mitilicultura surge nesse contexto também como uma alternativa de renda para comunidades que vivem ou costumavam viver da pesca, e que atualmente enfrentam inúmeros desafios para continuar exercendo essa atividade. Entre esses desafios, destacam-se o evidente declínio dos estoques pesqueiros, os impactos da pesca predatória, os efeitos da poluição e a implementação de áreas marinhas protegidas, que tem levado à uma espécie de “criminalização da pesca” — todos esses motivos fortemente evidenciados nos relatos dos meus anfitriões caiçaras.

A conjuntura e a organização social da comunidade de pescadores e maricultores artesanais da Praia da Cocanha – bem como a forma como esta vem se transformando no decorrer dos anos e das circunstâncias que se apresentam – a tornam um caso especialmente interessante para pensar as formas de atravessar e constituir mundos que se modificam diante dos olhos daqueles que construíram suas vidas no território. A pesca, que por muito tempo foi a atividade que proporcionou a renda principal da maioria dos caiçaras da região, vem cada vez mais tomando a forma de uma atividade complementar, enquanto a maricultura e o cultivo de mexilhão têm ganhado cada vez mais espaço e importância, não só como atividade produtiva, mas também como um forte traço da identidade dessa comunidade - tanto para eles mesmos quanto para o município de Caraguatatuba, a partir da forte divulgação dessa prática e da criação do Festival do Mexilhão, que, no ano de 2023, realizou sua 12ª edição.

Dirigindo, a seguir, o olhar dessa investigação aos porquês da pesca vir perdendo centralidade na comunidade e da maricultura encontrar um “solo fértil” para se estabelecer, buscarei esmiuçar o contexto da Cocanha nos próximos capítulos. Antes, tratarei, ainda que de maneira sintética, alguns conceitos definidores da atividade da pesca, em particular da pesca artesanal e daqueles que a exercem.

## 2. A Pesca Artesanal

A prática da pesca, que está entre as mais antigas atividades produtivas na história da humanidade – anterior mesmo à agricultura, de acordo com Diegues (1983) –, constituiu-se ao longo do tempo como uma das principais formas de subsistência organizada, evidenciando a importância da mesma na evolução das mais diversas sociedades humanas – para muitas delas, a base de sua economia.

Graeber e Wengrow (2022) evidenciam a relação entre os assentamentos paleolíticos litorâneos e a abundância de recursos do mar como chave analítica importante para entender a complexidade social e o desenvolvimento cultural dessas comunidades. A riqueza de recursos marinhos, como peixes, moluscos e outros frutos do mar, proporcionava uma fonte de alimento estável e altamente nutritiva, o que permitia o sustento de populações relativamente grandes sem a necessidade imediata de práticas agrícolas.

Ao destacar que a abundância de recursos naturais, como os encontrados em regiões litorâneas, permitia uma maior liberdade social e uma diversidade de experimentações em termos de organização social, Graeber e Wengrow (2022) evidenciam como a riqueza do mar, foi um fator crucial que permitiu a manutenção de estilos de vida que desafiavam os estereótipos da "simples vida de caçador-coletor" e que, em alguns casos, contribuíram para o desenvolvimento de monumentos e práticas culturais significativas, como é o caso dos sambaquis.

A abundância de recursos marinhos, como analisado pelos autores, sempre foi um fator influenciador da constituição e manutenção de inúmeras comunidades litorâneas, tal como a que aqui analiso, que se valem da interação com os recursos obtidos da natureza para se constituir e se afirmar econômica e culturalmente ao longo do tempo, desenvolvendo práticas e tradições, mas que também estão sujeitas a constantes mudanças, conforme estes recursos se tornam escassos, dada a relação de interdependência que se estabelece entre os indivíduos e o meio.

Desde o período colonial, a trajetória dos pescadores no Brasil está profundamente conectada com a história dos grupos marginalizados na sociedade (Silva, 1988 *apud* Brasil, 2009). Diversas comunidades indígenas, possuidoras de um extenso repertório de técnicas pesqueiras exercidas ao longo de gerações, passaram a depender exclusivamente dessa atividade após terem suas estruturas de organização e demais formas de manutenção da sua existência forçadamente transformadas. O mesmo se deu com os negros escravizados, que pela necessidade de manter sua própria sobrevivência, tratavam de assegurar sua alimentação por

meio da pesca em áreas de manguezais e cursos d'água, sendo também obrigados a fazê-lo para os seus senhores – tal contexto acabou por impulsionar a evolução da atividade pesqueira naquela época, especialmente em alto mar.

As alterações impulsionadas pela expansão do capitalismo, resultaram em modificações profundas na prática da pesca: anteriormente em pequena escala e direcionada para mercados regionais e consumo pessoal, a pesca, com a expansão global das economias de mercado e a ampliação do modelo empresarial, converteu-se em uma verdadeira indústria.

Conforme aponta Diegues (1983), um caso expressivo dessa mudança é a Inglaterra do século XX. Foi nesta época que a pesca, antes uma prática majoritariamente artesanal, foi incorporada por grandes empresas que passaram a utilizar tecnologias de ponta e métodos de exploração em larga escala. Essa mudança alterou não somente a forma como a prática pesqueira se dava até aquele momento como também gerou significativas consequências para os grupos e comunidades envolvidos com ela. Segundo o autor, nesse período:

assistimos ao surgimento de um novo tipo de organização da produção que escapava ao pequeno pescador costeiro europeu. O volume de capital necessário supunha uma organização empresarial, que se baseava nas premissas do capitalismo comercial e não mais na unidade familiar (Diegues, 1983, p.20).

Neste processo, as consequências ambientais também não tardaram a se fazer notar. Em determinados países, como por exemplo, a França, quase ocorreu o esgotamento dos recursos pesqueiros e a consequente redução da produção devido ao aumento da pesca costeira já na metade do século XIX e, dessa forma, a pesca em alto-mar mostrou-se como alternativa e passou a ser muito estimulada (Diegues, 1983).

O aumento do capital industrial na pesca, tanto na atividade em si e nas formas de captura quanto na posterior industrialização do pescado e sua comercialização, modificou drasticamente a estruturação da produção e suas interações produtivas. De acordo com Diegues (1983), principalmente em países europeus nos quais os recursos pesqueiros já apresentavam escassez e a vida dos pequenos pescadores tornava-se cada vez mais desafiadora, a pesca embarcada, de um a seis meses, começou a ser efetuada, principalmente por corporações ou proprietários de embarcações que não estavam diretamente envolvidos nas operações de pesca.

Como observa Diegues (1983), constata-se historicamente uma pressão crescente sobre a pesca artesanal, na medida em que as práticas industriais passam a dominar o setor da pesca. Assim, embora os pequenos pescadores ainda se esforcem para manter a importância cultural e econômica de sua atividade em muitas comunidades costeiras, esse aumento da pesca industrial lhes impacta cada vez mais, negativamente, a partir da redução das populações de espécies

locais que garantem a realização da pesca artesanal, e coloca também em risco a sustentabilidade dos recursos e dos ecossistemas marinhos.

Conforme define Da Silva (2024), a pesca artesanal distingue-se pelo fato de sua realização ser principalmente familiar, utilizando embarcações de pequeno porte e métodos menos mecanizados. Este contraste é marcante em relação à pesca industrial, que é dominada por grandes empresas com investimentos significativos em tecnologias avançadas e embarcações maiores.

As diferenças entre ambas abrangem múltiplos aspectos. Silva (2012) pontua que os principais se referem às formas como são praticadas, por quem são praticadas e os tamanhos das embarcações utilizadas. Enquanto a pesca artesanal é realizada por “pessoa física”, seja de forma independente ou em regime familiar, frequentemente empregando barcos pequenos, a pesca industrial é conduzida por “pessoa física ou jurídica”, com a participação de pescadores profissionais, empregados ou em acordos de parceria (cotas-parte), utilizando embarcações de diversos tamanhos, que vão de pequeno a grande porte.

Ao mencionar a obra de Rocha et al (1996) – que elenca diferenças entre as duas práticas de pesca no contexto amazônico –, a autora ressalta as distinções relativas ao aspecto tecnológico e de produção das duas. No que diz respeito à pesca industrial, destaca-se o encadeamento da captura-conservação-beneficiamento e/ou transformação do pescado em outros produtos. Ademais, sublinha-se que esse determinado tipo de pesca faz uso de uma tecnologia mecanizada, marcada por barcos de aço, guinchos operados por motor e a tripulação formada por uma hierarquia muito bem definida, com funções muito bem estipuladas – composta pelo patrão, motorista, guincheiro, gelador, pescador etc.

Nesse contexto, “o pescador não passa de simples ajudante, pois apesar de possuir os conhecimentos inerentes à pesca, os mesmos não são compatíveis com a qualificação técnica exigida pelas empresas” (Rocha *et al.*, 1996 apud Silva, 2012, p.91). A autora afirma que é muito comum na pesca amazônica, tanto em águas interiores quanto continentais, que um mesmo pescador se dedique tanto à pesca artesanal, voltada para o autoconsumo e a comercialização em escalas local e regional, quanto se empregue sazonal e periodicamente em tripulações de pesca industrial para complementar sua renda.

Para Seu Zica, pescador artesanal experiente, assim como para muitos dos interlocutores com os quais dialoguei na Praia da Cocanha, a competição nesse contexto se torna impraticável:

Só vai ficar os ‘coisa grande’ mesmo, que tem capacidade, industrial, essa coisa industrial, que tem poder. Agora, artesanal, filha, logo, logo vai acabar. Isso tá acabando. O industrial tá acabando. Não dá pra competir! Porque não

tem nem condições. O barco do cara é 15, 20 metros. Tamanho é dois barcos. Trabalha com 20, 15 pessoas.

No que concerne à pesca artesanal, por sua vez, Silva (2012) afirma que a tecnologia utilizada é “simples” e significativamente distinta da mecanizada. Normalmente, o pescador artesanal possui os meios de produção e, quando não os possui, opera em colaboração com outros proprietários de barcos – ademais, a produção é voltada principalmente para o mercado interno e para o consumo próprio e familiar.

Sem a pretensão de esgotar a totalidade das particularidades presentes em uma e outra das modalidades de pesca acima distinguidas, seja a artesanal, seja a pesca industrial, o objetivo principal foi trazer sinteticamente características de ambas, para, ao cotejá-las, ver como tais particularidades, notadamente suas práticas, a forma de exercê-las e o domínio econômico que a pesca industrial tem assumido ao longo dos anos, vêm influenciando nas características definidoras do que é ser pescador, reflexão que passarei a abordar na seção adiante e imprescindível para nossa análise nos capítulos mais à frente.

## **2.1 Ser Pescador**

Segundo Diegues (2004), a utilização dos recursos pesqueiros possui uma relevância que vai muito além da esfera econômica, abrangendo aspectos culturais, simbólicos, desempenhando um papel fundamental na construção de representações sociais e influenciando a vida comunitária. Certos grupos humanos foram e são tão intrinsecamente ligados à pesca que se torna possível afirmar que sua identidade e materialidade foram forjadas por essa prática.

Ainda de acordo com o autor, por muito tempo a pesquisa científica acerca do mar, das marés, dos seus processos ecológicos e seus habitantes, tanto humanos quanto não-humanos, se dividia, concentrando-se entre áreas de estudo tais como a geologia marinha, a química, a biologia ou a oceanografia. As ciências humanas, entretanto, permaneceram por longo tempo afastadas dessa temática e de uma abordagem mais aprofundada sobre o assunto, “como se o mar e os oceanos fossem grandes vazios, povoados somente por espécies de peixes e aves marinhas” (Diegues, 2003, p. 22). Desconsiderava-se, portanto, a presença de grupos que desde a antiguidade habitam, de forma permanente ou temporariamente, o litoral, a costa e o mar, e que, desse modo, envolvem-se e interagem diretamente com os espaços marítimos.

A atividade pesqueira, fosse ela realizada por pescadores artesanais ou industriais, era investigada considerando estritamente seu aspecto tecnológico – imaginando que seria possível,

por exemplo, uma análise dos instrumentos de captura de forma isolada daqueles que os construíram e os utilizavam. Diegues (2003) enfatiza:

à concepção dos cientistas naturais (sobretudo os oceanógrafos físicos e químicos) que estudavam os mares como grandes vazios humanos, desabitados, sem intervenção humana. [...] os especialistas em oceanografia biológica estudam a retirada da biomassa pela atividade pesqueira como um processo meramente tecnológico, independente das variáveis culturais. A própria administração pesqueira torna-se, para eles, um processo de controle da retirada da biomassa, através da restrição ao esforço de pesca (Diegues, 2003, p. 23).

Somado a estas motivações, Diegues (2003) continua sua explicação acerca da relação entre ciências sociais e o estudo do mar afirmando que a visão que permaneceu hegemônica por muito tempo nos esforços de pesquisa foi a preservacionista, que compreende que toda e qualquer intervenção humana nesse contexto é necessariamente nociva ou negativa – desconsiderando, ou melhor, ocultando o mar enquanto um espaço com “marcas” e “indicadores de territórios” assentados, entre outros, pelos pescadores artesanais em seu engajamento com o meio.

Conforme essa lógica, o mar era entendido como “a última fronteira natural ou selvagem” devido ao argumento de que a ação humana teria causado impactos negativos na maior parte dos ecossistemas terrestres. Em razão disso – assim como fora feito em relação a determinadas regiões continentais – são sugeridos “parques nacionais marinhos” ou “áreas protegidas marinhas”, onde até os pescadores artesanais são impedidos de pescar ou entrar, não considerando as formas de manejo e inclusive conservação dos recursos marinhos desenvolvidas por estes ao longo dos séculos (Diegues, 2003, p.24).

O antropólogo Descola (2005; 2015) aciona o termo “naturalismo” para descrever criticamente o que ele entende como sendo “a ontologia predominante da modernidade” (2015, p.21), na qual a natureza é concebida como uma entidade externa e separada do social, frequentemente assumindo um caráter objetificado, algo a ser observado, manipulado ou explorado, mas que, paradoxalmente, também deve ser preservado em sua “pureza” inalterada.

Essa abordagem se assemelha ao que Diegues também se contrapõe, em sua obra *O mito moderno da natureza intocada* (2008) – que, como o título sugere, trata da ideia amplamente difundida de que existem áreas naturais que permanecem completamente intactas e inalteradas pela ação humana. Tais áreas seriam “puras” e preservadas, funcionando como um modelo de natureza não afetada pelo homem.

A relação humano-natureza é concebida, nessa perspectiva, em obrigatória oposição e mútua excludência – desconsiderando, portanto, a realidade das complexas interações de indivíduos e grupos com os seus ambientes e as formas como se engajam com estes no decorrer da história – reforçando um imaginário de que a real natureza só pode ser encontrada em lugares onde os humanos não interferem.

Na antropologia, diversas proposições têm buscado desenvolver abordagens que transcendam visões excessivamente dicotômicas e antropocêntricas. Descola (2005; 2015) e Ingold (2002), por exemplo, mobilizaram formas de repensar o estatuto do humano e suas relações com o ambiente procurando se distanciar de interpretações essencialistas e rígidas, que impossibilitem a compreensão de diferentes mundos e modos de vida.

Em sua pesquisa entre os Achuar da Amazônia, o antropólogo Philippe Descola observou que as interações cotidianas entre homens e mulheres com animais e plantas eram permeadas por uma “intersubjetividade”, que os concebia como “sujeitos interdependentes, com os quais se estabelecem relações de pessoa a pessoa” (Sautchuk, 2009, p. 12). Ele argumenta que a ideia de “natureza” como algo separado do “humano” é menos uma verdade universal e mais um construto específico da visão ocidental, e que diferentes sociedades são orientadas por ontologias próprias, baseadas em concepções particulares da realidade e das relações com outros seres, sejam eles humanos ou não humanos (Descola, 2005).

Ingold (2002), por sua vez, destaca que as relações entre os seres humanos e o ambiente não podem ser compreendidas de forma isolada, propondo uma interconexão entre ambos, em um processo contínuo de interconstituição e transformação. Carvalho & Steil (2013) descrevem a dimensão ecológica em seu pensamento como sendo uma visão na qual o ser humano não se encontra separado ou acima da natureza, mas sim parte intrínseca dela. Nas palavras do antropólogo:

A distinção entre meio ambiente e natureza corresponde à diferença em perspectiva entre ver a nós mesmos como seres dentro de um mundo e como seres sem ele. Além disso, tendemos a pensar na natureza como externa não apenas à humanidade, como já observei, mas também à história, como se o mundo natural fornecesse um pano de fundo permanente para a condução dos assuntos humanos (Ingold, 2002, p.20. Tradução própria.).<sup>18</sup>

Sob tais perspectivas, estudos contemporâneos sobre a pesca e o ser pescador passam a considerar o mar não como um espaço vazio ou mero cenário de uma paisagem inalterada, mas

---

<sup>18</sup> Versão original do autor: The distinction between environment and nature corresponds to the difference in perspective between seeing ourselves as beings within a world and as beings without it. Moreover we tend to think of nature as external not only to humanity, as I have already observed, but also to history, as though the natural world provided an enduring backdrop to the conduct of human affairs.

como um espaço que se interconstitui tanto com a atividade, quanto com os sujeitos e demais elementos implicados no meio. Através das práticas e saberes que exercem e reproduzem, os pescadores parecem conceber o mar para além de um simples recurso:

Para os pescadores artesanais, as águas não são linhas de montagem, meros lugares de produção mercantil. São territórios fundados em laços de pertencimento, nos quais circula a força da sociabilidade do trabalho, elos familiares, mitos, maneiras de humanização das águas e dos pescados, tempos e ritmos próprios, costumes tradicionais, lógicas econômicas que não se apartam de outros vínculos societários pesqueiros (Ramalho; Negreiros, 2009, p. 278 *apud* Ramalho, 2011, p 98).

Por meio dessa perspectiva, entendo que a pesca artesanal não é, estritamente, uma atividade econômica em um contexto cultural específico, mas sim uma atividade que envolve um conhecimento construído por meio da experiência prática e técnica, desenvolvido e refinado continuamente ao longo do tempo. Esse “ser e fazer” do pescador implica não somente um complexo entendimento do ambiente e seus viventes (humanos e não humanos), mas também se expressa por meio de seus sentidos e de uma educação que é, sobretudo, sensorial e corporal.

Somando-se a tal concepção, Sautchuk (2009) em sua pesquisa junto aos pescadores *laguistas* e os *pescadores de fora* (aqueles que atuam na região costeira) da Vila Sucuriju, no Amapá, destaca o “papel da inserção numa dada atividade como um processo de construção do corpo da pessoa” (p.133).

Nesse sentido, o ajustamento às condições ecológicas como o movimento das águas, a coordenação com os outros pescadores e a interação com os instrumentos mobilizados (barco, rede, canoa e o arpão, no caso dos laguistas, e o anzol, no caso dos pescadores costeiros), implicam em configurações particulares da pessoa e do “ser pescador”. Em suas palavras: “a constituição do proeiro<sup>19</sup> não reflete um processo de domínio ou de adaptação à natureza, é antes um modo pelo qual o proeiro é gerado para e com o ambiente do lago, no âmbito das interações que ali se desenrolam” (Sautchuk, 2009, p. 132).

Guardando proximidade com essa formulação, Ramalho (2011) aponta que as técnicas da pesca estão imersas e se desenvolvem por meio do uso físico e de uma educação do saber sensível, manifestando-se, com o passar dos anos, no aprimoramento e na sofisticação de certos sentidos, permitindo que os pescadores realizem suas atividades com competência nos estuários, rios e/ou no mar.

---

<sup>19</sup> Sautchuk (2009) descreve o proeiro como sendo o pescador posicionado na proa (parte da frente) do barco, responsável por observar e direcionar as atividades durante a pesca. O proeiro desempenha um papel essencial ao orientar a posição e o ritmo do barco, comunicando-se com o restante da equipe para alinhar o movimento da embarcação com o ambiente e o comportamento dos peixes.



Esse saber, também corporificado, evidencia um modo de vida muito específico que se constrói através de uma determinada *estética marítima* – “a perfeição em manejar os instrumentos de trabalho da pesca e o próprio corpo em pleno ato da pescaria” (Ramalho, 2011, p.96) –, que é também condição para o viver nas e das águas. Conforme o autor:

Fazer-se pescador é, gradativamente, adquirir consciência cada vez mais sofisticada do próprio corpo, de suas possibilidades de aprimoramento, de autocriação. Saber sensível que é, ao mesmo tempo, saber intelectual, imaginativo. Isso tudo ganha mais força pelo fato de ser o pescador uma espécie de artífice, um artesão do mundo aquático. O corpo é o território sobre o qual ele se torna pescador (Ramalho, 2011, p.316).

Essa sensibilidade e consciência sofisticada do próprio corpo, sublinhada pelo autor, orienta decisões e estratégias pesqueiras, ao mesmo tempo em que se transforma continuamente à medida que as experiências são vividas e guiadas pelo que se ouve, sente e observa atentamente, por meio de erros e acertos, experimentos, reflexões e inferências. Sobre isso, Moraes (2007) afirma:

Aprender a pescar pressupõe aprender outros sentidos além do esforço físico de puxar uma rede ou um espinhel. As crianças iniciantes, quando acompanham as pescarias, mesmo não participando efetivamente da captura de peixes, seguramente podem desenvolver outras habilidades, tanto em função de ouvir as conversas dos mais velhos, como também por meio de associações entre o barulho produzido pelos peixes, o cheiro, o movimento das águas, enfim, diversos fatores que advém da observação acerca do comportamento da natureza, que é desenvolvida à medida que os pescadores vão crescendo e tornando-se mais experientes, sempre tendo num primeiro momento o acompanhamento de um pescador mais experimentado (Moraes, 2007, p.147).

Tais saberes, portanto, não podem ser meramente adquiridos, ou então “repassados”, como uma fórmula fixa que se replica automaticamente. Antes, são desenvolvidos por meio da prática constante e do “treino no ambiente”, ao passo que se reinventam e se aprimoram de acordo com o contexto (Ingold, 2021, 2010; Coupaye; Sautchuk, 2017).

Durante uma de nossas conversas sobre o que sabia sobre a pesca e o mar, enquanto caminhávamos juntos pela areia da praia da Cocanha até a praia da Mococa, Seu Donizete me disse:

O pensamento do pescador, o que restou dos pescadores, é o que vem da sabedoria lá dos nossos bisavós, mas também tá melhorando cada dia mais... Entendendo mais o processo. Começou lá do início, com as pessoas aqui do litoral, a comunidade do litoral, e aí foi se aperfeiçoando e tudo veio acontecendo pelas experiências que a gente tem.

Se Ingold (2010) refuta a noção de transmissão cultural, ou dos saberes, entre os membros de uma família ou grupo, como dados e independentes da vida vivida ou da relação com o ambiente, ele se propõe a responder a pergunta: “na criação e manutenção do conhecimento humano, o que dá, de subsídio, cada geração à geração seguinte?” (Ingold 2010, p.6).

Como a experiência alcançada ao longo da vida dos pescadores é enriquecida pela sabedoria “lá dos bisavós” (e vice-versa), como mencionado por Seu Donizete? De acordo com o argumento de Ingold (2010), o que dá sustento ao conhecimento é a habilidade [*skill*] que emerge do engajamento com o mundo e seus seres (humanos e não humanos). Um “praticante habilidoso”, nesse caso, não teria suas ações vinculadas a uma execução mecânica e pré-determinada de algo aprendido, mas sim à interação contínua com o ambiente percebido. Portanto:

O movimento corporal do praticante é, ao mesmo tempo, um *movimento de atenção*; porque ele olha, ouve e sente, mesmo quando trabalha. É esta capacidade de resposta que sustenta as qualidades de cuidado, avaliação e destreza, que são características da obra executada com maestria (: 18)

A partir dessa concepção, que posiciona a atenção, a habilidade/destreza e o cuidado como elementos centrais para a construção do conhecimento, infere-se que é por meio de um processo de habilitação [*enskilment*] que cada geração atinge e excede os conhecimentos construídos pelas gerações anteriores. No final, ao retornar à pergunta motivadora de seu raciocínio inicial, Ingold (2010, p.19) conclui que a contribuição de uma geração para a outra seria, de fato, a *educação da atenção*.

Nesse sentido, seria por meio de uma atenção educada, refinada, direcionada e cuidadosa – seja pelos pais, avós, mestras e mestres que mostram o que se precisa ouvir, ver, sentir e tocar, seja pelos vivos do meio, os peixes ou os mexilhões, por exemplo – que se constituem os conhecimentos dos pescadores. Portanto, como partem da interação com o meio, com os sentidos, com o corpo e com os vivos implicados e em interação, eles não são e nem nunca podem ser fixos e imutáveis – são cambiantes, na mesma medida em que o meio também é.

Devos *et al.* (2016), ao abordarem a percepção do ambiente na prática dos vigias de cardumes durante a temporada de pesca da tainha com rede de cerco em Florianópolis (SC), destacam como os vigias, por meio de suas interações com múltiplas dimensões do meio, desvendam o ambiente e percebem suas variações, ritmos e movimentos. Segundo os autores, o olhar dos vigias é orientado por uma percepção multissensorial e por um conhecimento

refinado, que permite uma atenção direcionada. Vigiar e acompanhar os cardumes de tainha envolve, portanto, uma sensibilidade aguçada que considera, entre outros fatores, os sons da paisagem, as condições do céu e do mar, o comportamento dos peixes e a direção dos ventos. Conforme afirmam os autores:

Este conhecimento que é parte do fazer-se vigia é descoberto através das pistas que consegue reconhecer nas águas, marés e ventos; nas sutis transformações do ambiente. Um saber que se desenvolve na observação de outros vigias, daquilo que estes mostram ao enxergar o peixe no mar, mas também a partir de como a tainha se mostra (Devos *et al*, 2016, p. 47).

Da mesma forma, os caiçaras do litoral norte de São Paulo, que possuem a pesca como uma das suas principais práticas, elaboraram formas singulares de, por exemplo: descrever espécies; diferenciar peixes machos e fêmeas através da observação de sua pele ou cor das ovas; diferenciar os ambientes de acordo com as regiões e a posição na coluna d'água em que os peixes são capturados; estabelecer relações entre a sazonalidade de captura das espécies diferenciando “peixes de inverno”, “peixes de verão” e “peixes do ano todo”; associar a época de reprodução com o comportamento de desova, entre outros (Ramires, Molina & Hanazaki, 2007).

Tais conhecimentos são demonstrados na *Cartilha Previsão do Tempo Caiçara* (Souza & Souza, 2021), material produzido por alunos do Instituto Federal de São Paulo (Campus Caraguatatuba) a partir de entrevistas com pescadores do litoral norte paulista. Os registros buscaram evidenciar os saberes caiçaras que fundamentam suas inferências e previsões sobre o clima, no âmbito do projeto “Etnometeorologia Caiçara”.

### FIGURA 8

Ilustrações de Stella de Souza Bolina extraídas da *Cartilha Previsão do Tempo Caiçara*.



Fonte: Souza & Souza, 2021.

De acordo com o relato dos pescadores entrevistados, é “usando o sol” e percebendo sua cor ao nascer do dia que é possível saber se vai vir vento mais tarde; é “usando a lua” e notando se há um anel ao seu redor que é possível saber se o tempo vai mudar – quando o anel é pequeno, o tempo bom vem logo, quando o anel é grande, o tempo vai ficar ruim; é “usando o céu a noite” que é possível saber se fará sol no dia seguinte, ou um tempo nublado; é “usando as montanhas”, ao olhar para a Bocaina, que pode-se suspeitar da chuva mais tarde (se o topo estiver escuro), ou do tempo bom (se o topo estiver claro), dentre outros exemplos registrados pelos alunos (Souza & Souza, 2021).

Na Cocanha, muito se falava sobre os “carneirinhos” no mar – ondas pequenas de espuma branca que se formam aos montes – e como esses são indicativos de vento forte chegando. Da mesma forma, ouvir os barulhos de trovoadas em determinada fase da lua, ou sentir em seu corpo ventos quentes, eram evidências de que a chuva vem se aproximando. Como Dona Maria afirma:

Quando o mar tá carneirinho, é vento sul, né? Tanto pode ficar no vento sul, como pode também virar para o noroeste...E dá vento bom! Fica uns três dias de vento. A gente sabe que é o noroeste quando a gente sente aquele vento quente no rosto. E aí passa três dias, vem chuva. E de chuva a gente sabe! Quando ronca trovoadas na lua nova é 15 dias de tempo ruim! Aí as pessoas não vão muito para o mar, porque chove muito. Meu pai pescava muito no tempo bom, chegava no tempo ruim, aí não ia para o mar, não.

Do mesmo modo, o pescador Cadu descreve os sinais naturais que indicam mudanças no clima – quando a lua está próxima de mudar, especialmente nas fases crescente e cheia, o mar começa a ficar agitado dois dias antes, sinalizando que vem vento forte, geralmente sudoeste ou leste. Ou observando o céu, quando nuvens finas e alongadas, semelhantes a ossos ou costelas, anunciam a aproximação de vento e frente fria no litoral. Outro sinal é percebido no comportamento da fauna marinha:

Quando você está no mar pescando, ou você está aqui em terra, olhando para o mar e vê várias manchas de sardinha e muito golfinho no mar...várias manchas de sardinha e muito golfinho [repete, enfatizando], isso aí já está te mostrando que entre dois ou três dias já é temporal feio que está vindo, tempo ruim que já está chegando.

Tais descrições detalhadas e inferências precisas sobre as nuances do clima, do movimento dos animais, das sensações captadas pelos sentidos, do formato das nuvens e outros aspectos revelam, conforme Devos *et al.* (2016), uma ecologia sensível, em que o mundo se revela ao corpo por meio do engajamento com as coisas e com o ambiente. Em outras palavras, o que orienta essas pessoas em seu cotidiano – como decidir o momento de pescar ou não – são suas habilidades de “ler a paisagem” e interagir com ela, construindo um conhecimento que vai

além do cognitivo e não se limita a estar “dentro da cabeça”, mas que existe “lá fora”, em sua relação com o meio (Ingold, 2004).

A partir dessa perspectiva, a pesca e as práticas caiçaras aqui descritas vão muito além da ideia de exploração, ou apropriação, de recursos naturais, refletindo uma relação profundamente simbólica com o meio ambiente. Ao contrário da visão dicotômica que separa “natureza” e “humanos” como esferas distintas, o engajamento contínuo dos pescadores com o mar, a terra e os outros seres demonstra uma interdependência que está no cerne de sua identidade. O mar, longe de ser um espaço isolado e selvagem, é entendido como um território dinâmico, permeado de e por significados e relações, onde a prática pesqueira é tanto uma forma de sustento quanto um modo de existir e se perceber no mundo.

Nas próximas seções, procuro examinar a situação da pesca artesanal no cenário pesquisado, abordando algumas das dinâmicas atuais e dificuldades que impactam a atividade pesqueira e o cotidiano dos pescadores da Cocanha, com a intenção de analisar como essas questões têm afetado aqueles que, ao longo de gerações, exercem e ainda mantêm essa prática.

## **2.2 A pesca no Litoral Norte e na Praia da Cocanha**

A pesca artesanal desempenha um papel vital nas comunidades costeiras ao redor do mundo, sendo uma fonte fundamental de sustento para muitas delas. No Brasil, ao se abordar particularmente populações caiçaras do litoral norte de São Paulo, constata-se como essa prática não é somente crucial para a economia local, como também está intrinsecamente ligada às identidades e modos de vida das comunidades que lá habitam. Entre essas, a comunidade caiçara da Praia da Cocanha, em Caraguatatuba (SP), desponta enquanto um microcosmo que possibilita refletir acerca das crescentes transformações e desafios enfrentados contemporaneamente por essas populações.

De acordo com a *Síntese baseada no Relatório do Diagnóstico Socioambiental das Comunidades de Pescadores Artesanais da Baía da Ilha Grande (RJ)* (2009), a pesca artesanal é responsável por cerca de 40% a 60% do pescado de origem marinha consumido no Brasil. Para o mercado consumidor, essa pesca é a responsável por oferecer uma grande variedade de espécies, incluindo peixes como garoupas, badejos, robalos e vermelhos, enquanto a pesca industrial se concentra em espécies como sardinhas, anchovas e atuns, muitas das quais são destinadas a rações animais.

A pesca artesanal desenvolvida pelos caiçaras do litoral norte de São Paulo se caracteriza por seu sistema de produção eminentemente familiar, que abrange desde a

confeção de embarcações, a fabricação e reparo de redes, e a feitura dos equipamentos utilizados na atividade pesqueira, (como se vê na figura 8).

**FIGURA 9**

**Seu Zeca, pescador artesanal, tecendo uma rede na Praia da Cocanha - SP**



**FONTE:** Isabela Brasil, 2023.

Entre os caiçaras da Cocanha, os integrantes da família imediata, assim como outros familiares, participam das diversas tarefas relacionadas às diferentes formas de pescar e plantar. Embora a divisão de tarefas entre os gêneros não seja estrita, a pesca em alto-mar, que demanda maior esforço físico e envolve a ausência prolongada do lar, é predominantemente desempenhada pelos homens – enquanto isso, as mulheres costumam ficar encarregadas por salgar, secar e escalar<sup>20</sup> o pescado na beira dos rios, pelo preparo da alimentação, pelo manejo das roças, pelo cuidado das crianças e, claro, de seus maridos. Dona Maria relata:

Antigamente, as mulheres ajudavam, sim, os maridos nessa parte pesqueira. As mulheres dos homens que pescavam! Porque eles pescavam e trabalhavam na roça e as mulheres também ajudavam eles na roça e ajudavam eles na praia. Elas limpavam o peixe. Nós, por exemplo, a minha família... A minha mãe descia lá pra Praia da Cocanha, lá meu pai fazia um fogo, colocava a vasilha de camarão pra cozinhar e

---

<sup>20</sup> O processo de “escalar” o peixe consiste em abrí-lo de forma incompleta pelo dorso, eviscerá-lo e posteriormente salgá-lo e secá-lo ao sol. Informação disponível em: < <https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/2583/TANIA%20MARA%20PERUSSOLO%20-%20TCC%20ESPECIALIZA%C3%87%C3%83O%202022.pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=Escalar%20um%20peixe%20consiste%20em,processo%20de%20desidrata%C3%A7%C3%A3o%20por%20osmose> >. Acesso em 27 de agosto de 2024.

colocava no jirau pra secar ali. Aí, eles colocavam naqueles caixote e iam pra fora, eles vendiam. As mulheres escalavam os peixes porque não tinham pra vender muito, não tinha como vender. Tinha que escalar e vender seco. Aí, meu pai levava pra Caraguá, pra São Sebastião, seco! Elas ajudavam dessa forma, entendeu? Secava no rio, ou lá na praia mesmo.

De acordo com Ueda (2023), a pesca artesanal na Praia da Cocanha teve seu ápice entre os anos de 1970 a 1990 e isso se deu justamente pelo fato de que as atividades de roça, caça e extrativismo já não eram permitidas. A pesca, dessa forma, que já se configurava enquanto fonte de segurança alimentar para caiçaras, passa a ganhar um espaço central como atividade econômica. Segundo o autor, atravessando um cenário de expansão de uma economia “baseada em dinheiro”, o peixe encontrou novos mercados na área devido ao aumento da população local e de turistas, além da rodovia Tamoios, que facilitou o transporte para São Paulo e outras cidades.

Dessa forma, a venda do pescado revelou-se uma forma de integrar caiçaras da Praia da Cocanha a essa emergente economia em crescimento, embora a prática pesqueira tenha passado por mudanças significativas. A principal e mais significativa foi a conversão do peixe de um recurso utilizado para a alimentação da comunidade em um bem de troca no mercado, provocando uma reestruturação na dinâmica social da comunidade devido à profissionalização da atividade pesqueira (Ueda, 2023).

Essa realidade se evidencia na fala dos moradores e pescadores da comunidade, que relembram dos “tempos em que muito se pescava e pouco se vendia”, justamente pela ausência de um mercado consumidor. Não havia pessoas para comprar e, dessa forma, a alternativa era repartir coletivamente o que era pescado para o consumo de cada família. Seu Zica lembra:

O meu pai já era pescador. Antigamente aqui, o serviço, não tinha o que fazer... ou era pescar, caçar e roça...se vivia disso. Massaguaçu, você pescava, levava pra consumo, não tinha ninguém pra comprar, né? Você puxava 3 redes aí, puxava né? rede, à cabo...Aqueles 3 redes nessa praia. Cê não precisava ir muito longe “matá peixe”, aqui era um lugar de peixe. Aí os cara tirava o que tinha que tirar, aquele monte de peixe, levava quem queria levar...Não tinha consumo [não havia compradores para o excedente da pesca], aqui morador era muito pouco, se contava as casas que tinha antigamente.

A divisão do que era obtido no mar, a pesca coletiva, os mutirões para derrubadas e construções de canoas, as muitas festas para os santos padroeiros são exemplos de momentos em que o sentido de comunidade costumava ser construído e reafirmado. Envoltas por laços de parentesco, tais atividades coletivas eram comuns no cotidiano caiçara, na forma também de trocas, prestações de serviço, empréstimos e ajudas mútuas, permitindo uma distribuição mais ou menos justa dos recursos capturados ou plantados (Adams, 2000; Diegues & Nogara, 2005).

A criação da estrada e o subsequente desenvolvimento urbano do centro de Caraguatatuba resultou em um aumento intenso de turistas, em residências de veraneio, condomínios e hospedarias, estabelecendo, conseqüentemente, novas oportunidades para a comercialização do pescado, tanto de forma direta para os turistas quanto via intermediários, que posteriormente repassavam para peixarias ou mercados na área central da cidade ou para São Paulo. Ueda (2023) ressalta que a comercialização direta na praia para os turistas era a maneira mais vantajosa para os pescadores, permitindo-lhes vender o peixe a preços justos e sem a interferência de terceiros.

Essa dinâmica de escoamento direto da produção para os visitantes se intensificava nos períodos de férias de verão, porém, no restante do ano, era necessário recorrer aos atravessadores. Era justamente nesses períodos de “alta” da temporada que caiçaras da Cocanha costumavam realizar a puxada de arrasto de praia. Seu Donizete, ao ser questionado sobre essas ocasiões, me explica:

A pesca de arrasto é uma pesca... pelo menos era uma pesca, que nem existe mais... a mais importante! Juntava bastante gente para pegar os peixes na praia, para ajudar a puxar as redes... Eram 12, 10 pessoas em cada corda que puxava na praia, em cada lado. Tudo isso era possível e era bom porque tinha muito peixe, entendeu? Então, isso compensava todos que eles estavam ajudando... todos eram beneficiados, todos levavam peixe. Além dos pescadores que pegavam os peixes para vender também, mas a gente levava para poder secar peixe, comer peixe a semana inteira, praticamente. Agora, tudo isso acontecia devido ao grande estoque de peixe que existia, entendeu?

De acordo com Fagundes (2007), a pesca de arrasto de praia (ou puxada de rede, dependendo da localidade) é uma das técnicas mais antigas usadas no Brasil e uma das mais tradicionais entre caiçaras. Ela é realizada por pescadores em pequena escala em praias arenosas, com baixa inclinação e extensa área para estender a rede, como é o caso da Cocanha. Embora seja uma atividade não seletiva, há espécies-alvo que variam conforme a estação.



## FIGURA 10

### Pesca de arrasto de Xaréu no Massaguaçu, 1974.



**FONTE:** Acervo José Luiz.

A pesca de arrasto de praia é vista como uma prática tradicional na comunidade, junto com a pesca de linha, que já era realizada antes do início da construção da Rodovia BR-101. Além de sua função econômica, o arrasto de praia também desempenhava um papel social ao reunir toda a comunidade caiçara, desde as áreas internas do Massaguaçu e Sertão dos Taurinos até a rua da Praia da Cocanha (Ueda, 2023). Conforme o autor, ao longo dos anos, diversas modalidades de pesca foram desenvolvidas na Cocanha, além do arrasto de praia. Dentre essas, as principais incluem a pesca de linha, a rede de espera e o arrasto de camarão, sendo que as duas últimas práticas exigem o uso de motores.

A técnica de pesca com linha requer o uso de anzol, vara e corda, podendo ou não ser acompanhada por um molinete. A escolha da isca depende do tipo de peixe desejado e os locais nos quais essa modalidade é realizada costumam ser tanto em áreas costeiras quanto em águas mais abertas, dependendo, também, das condições do mar (Begossi, 2009).

Já a rede de espera (ou rede de emalhe) é uma das práticas mais realizadas entre caiçaras do litoral sul/norte de São Paulo e sul fluminense. Conforme apontado pela pesquisa de Ramires (2012), esse método foi o único citado em todas as comunidades em que esteve presente, nos municípios de Peruíbe, Ilha Comprida, Iguape, Cananéia, Juquiá e Registro. Foi, também, o método predominante empregado pelos pescadores das comunidades do Rio Piracicaba (SP) analisados por Begossi et al. (1997) e pela população da Ponta do Almada em Ubatuba (SP) pesquisada por Hanazaki (1995).

A prática da rede de espera costuma apanhar principalmente peixes de fundo, podendo também alcançar aqueles de superfície e, eventualmente, os de meia-água. De acordo com Denadai *et al* (2008), em ambas as pontas são fixadas uma poita (objeto pesado que funciona como âncora para pequenas embarcações) e uma bóia que juntas asseguram o equilíbrio da rede na água. Nessas boias, os pescadores frequentemente colocam uma bandeira para alertar sobre a presença da rede para as embarcações que passam pela área. As inspeções das redes são realizadas frequentemente, várias vezes ao dia, para a coleta dos peixes capturados.

Ueda (2023) assinala que o território pesqueiro tradicionalmente utilizado pela comunidade abrange a área ao redor da Praia da Cocanha, incluindo os Ilhotes e a Ilha do Tamanduá, estendendo-se ao norte até as proximidades da Praia da Caçandoca. Esta área pode sobrepor-se ao território pesqueiro quilombola da Caçandoca e se estender até a Praia da Maranduba. Ao sul, o limite pode alcançar a Baía de Caraguatatuba, passando pela Baía do Massaguaçu, enquanto a leste, na direção do oceano, ocasionalmente é feita a pesca de lula nas proximidades de Ilhabela.

Atualmente, para praticar a atividade de maneira regular, os pescadores devem adaptar-se às regulamentações estabelecidas para a pesca, se categorizar como pescadores artesanais e cumprir com as políticas de conservação da área protegida que se sobrepõe ao seu espaço marinho – no caso de Caraguatatuba, a Área de Proteção Ambiental Marinha do Litoral Norte (APAMLN). Mais à frente, especificarei melhor os aspectos dessa área protegida e as repercussões da implementação dela na vida e prática dos pescadores da Cocanha.

Para legalizar a atividade da pesca, é necessário que se assegure o Registro Geral da Atividade Pesqueira (RGP)<sup>21</sup> – cadastro obrigatório no Brasil para pessoas físicas e jurídicas que realizam a prática. Este registro atualmente é gerido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e tem o objetivo de organizar, controlar e monitorar a atividade pesqueira no país. Nesse sentido, possuir tal cadastro assegura benefícios como, por exemplo, o seguro-desemprego durante o período de defeso – intervalo de tempo durante o qual a pesca de determinadas espécies é proibida ou restrita por supostos motivos de conservação e sustentabilidade. Apenas aqueles que não possuem qualquer outra fonte de receita, exceto a pesca, têm direito ao seguro-desemprego. Isso implica que indivíduos que atuam no setor de turismo, por exemplo, não estão contemplados por esse benefício.

---

<sup>21</sup> BRASIL. Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009. Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca. Art. 24. Disponível em: < [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/11959.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11959.htm) > . Acesso em 29 de agosto de 2024.

A licença de pesca requer renovação a cada ano e, frequentemente, as associações e colônias de pescadores atuam como intermediárias entre os pescadores e o MAPA, enviando a documentação necessária para a atualização do RGP. A maior parte dos pescadores tem seu registro ativo e mantém vínculo com essas colônias, que ajudam na obtenção de benefícios e direitos, como aposentadoria.

### FIGURA 11

#### Seu Hélio com sua Carteira de Pescador Profissional



**FONTE:** Isabela Brasil, 2023.

Conforme aponta o documento *Pesca artesanal e conflitos costeiros e marinhos no litoral de São Paulo (SP)* (2022) – que se referencia em dados publicados em 2019 pelo Projeto de Monitoramento da Atividade Pesqueira do Estado de São Paulo (PMAP-SP) –, entre 2017 e 2018, aproximadamente 6.818 pescadores(as) artesanais do litoral paulista possuíam algum tipo de registro no Cadastro Geral da Atividade Pesqueira. Esse levantamento incluiu tanto pescadores(as) em fase de validação (com protocolos) quanto aqueles devidamente registrados e ativos.

Ainda com base nos documentos e dados do PMAP-SP, estima-se que aproximadamente 1.814 pescadores(as) não possuam vínculo cadastral no RGP e que uma parte significativa desse total é composta por pescadores e pescadoras artesanais. Sem o cadastro, esses trabalhadores ficam impedidos de acessar benefícios sociais específicos, como o seguro-

defeso e além disso, a falta de registro leva a uma subnotificação do número real de pescadores, o que dificulta a criação de políticas públicas adequadas e a alocação de recursos suficientes para essa categoria.

Atualmente, a pesca artesanal de pequena escala enfrenta uma série de desafios significativos. É cada vez mais comum escutar dos pescadores afirmações como “a pesca vai acabar”, ou que ela “está com os dias contados”. Os relatos sugerem que essas preocupações se baseiam principalmente em dois fatores: a percepção de um declínio nos estoques pesqueiros, atribuído à pesca industrial, predatória e à poluição dos mares; e a legislação ambiental intensa e punitiva, que tem levado a uma espécie de “criminalização” da pesca artesanal.

Durante a pesquisa de campo e nas diversas conversas com pescadores e suas famílias, observei que a profissão de pescador encontra-se hoje extremamente desvalorizada. As diversas dificuldades associadas a essa atividade têm levado os jovens da comunidade a desinteressarem-se pela pesca, procurando alternativas profissionais tanto fora da cidade quanto na praia. Entre essas alternativas estão profissões como caseiros, ajudantes na construção civil, bombeiros, salva-vidas e, principalmente, atividades relacionadas ao turismo, como passeios em barcos motorizados pelas ilhas próximas, ou trabalho em quiosques à beira-mar.

Diante da constatação dessa realidade, é comum a preocupação de muitos pescadores com as dificuldades que seus filhos deverão enfrentar para se sustentarem apenas com a renda da pesca, com isso, observam resignados seus filhos buscarem outros empregos, mais seguros ou rentáveis. Essa percepção se reflete, por exemplo, na fala de Seu Zica: “O futuro é que pescador vai acabar, filha! Porque eu tenho um filho que gosta de pesca! Já tem filho de outros pescadores, que foi pescador, mas que já não gosta de pescar e não quer mais nada com isso. E eu entendo eles.”

A pesca, que por muito tempo foi considerada a renda principal da maioria dos caiçaras da região, como já mencionado, vem tomando cada vez mais a forma de uma atividade complementar. Zé Luiz afirma:

A pesca e o pescador artesanal...Ele não consegue mais se manter da pesca... Geralmente hoje a pesca é uma atividade de segunda renda, ele tem uma renda principal e usa a pesca de segunda atividade... E tem outros que pesca por gostar... Tá acostumado e vai pescar de vez em quando...

É justamente nesse contexto que a criação de mexilhões e a implementação das “fazendas marinhas” emerge enquanto uma alternativa para o grupo que se vê diante de um cenário de significativas mudanças. Nesse sentido, a seguir, com base nos relatos que me foram

concedidos, abordarei mais detidamente as adversidades enfrentadas pelos pescadores da Praia da Cocanha no decorrer dos últimos anos.

### 2.3 Desafios atuais da pesca artesanal na Praia da Cocanha

*“O pessoal só tem inveja de pescador em dia que faz sol e tá tudo bonito, porque de resto...é cada sofrimento...”* (Devanir, caiçara).

Ao conversar com os caiçaras da Praia da Cocanha, era comum escutar sobre as inúmeras adversidades relacionadas ao ofício do pescador. Diante de tantas queixas, às vezes me parecia que a prática da pesca, se ainda permanece sendo feita, é muito mais por conta da sua carga simbólica e cultural do que pelo seu retorno econômico propriamente dito. A pesca, que por muitos anos desempenhou um papel central na vida dos caiçaras da região norte de Caraguatatuba vem perdendo pouco a pouco seu espaço para outras formas de trabalho – dentre elas, o turismo e o cultivo de mexilhão.

De acordo com muitos dos meus interlocutores, a conjuntura apresentada se deve a múltiplos fatores que acarretam mudanças tão rápidas e intensas que por vezes, se mostra difícil de acompanhar. Mesmo que, de certa forma, já estejam acostumados à “imprevisibilidade” ou à “inconstância” próprias da atividade da pesca – dadas as incertezas da própria natureza – a percepção é de que as dificuldades atuais são tamanhas, que já não se sabe se é possível confiar nesse ofício para o seu sustento. Essa falta de certezas acerca da captura do pescado difere, por exemplo, de uma maior expectativa de retorno propiciada pelas fazendas marinhas e o cultivo de mexilhão, como menciona Dona Maria:

Se pra gente é difícil [maricultores], imagina pros pescadores, né? Porque a gente tem pelo menos a garantia que vai pegar o nosso mexilhão se a gente plantar, eles nem isso tem.

Diegues (2003) descreve um certo “particularismo da gente do mar”, que está relacionado, principalmente, aos modos e práticas de vida que se constroem em relação a um meio tanto físico quanto social instável. De acordo com o autor:

O mar, espaço de vida dos pescadores, é marcado pela fluidez das águas e de seus recursos, pela **instabilidade contínua** provocada por fatores meteorológicos e oceanográficos, pela variação e migração das espécies, seus padrões de reprodução etc. A vida no mar é também marcada não só por contingências naturais, mas por temores e medos, acidentes e naufrágios, pela flutuação dos preços, pela extrema perecibilidade do pescado que, uma vez capturado deve ser vendido rapidamente, o que obriga o pescador a acertos particulares de comercialização que, usualmente, lhe são desfavoráveis (Diegues, 2003, p.10. Grifo meu).

O psicólogo Jacques Laberge, ao pretender “delinear um certo retrato sócio-psicológico do pescador” – a partir de sua pesquisa junto aos pescadores de Itapissuma (PE) – questionou

sobre as características que eles percebem e definem de si próprios (Laberge, 2000, p.41). De acordo com o autor, as características mais repetidas foram:

Não tem essa agitação que outra pessoa tem; **vive incerto quanto ao fruto de seu trabalho; não tem horário para nada: os planetas são seu relógio;** vida mais perigosa e aventureira (tempestades, peixes ameaçadores); o sol causticante e seu reflexo na água e a salinidade fazem envelhecer mais depressa e causam cegueira; é mais livre e dono de si, enquanto o operário é vigiado; ele é mais artista, mais sabido, faz trabalhar os “miolos”, mais que o agricultor (Laberge, 2000, p.41. Grifo meu).

Esses sentimentos auto-referidos de instabilidade e incerteza, que permeiam a prática da pesca, conforme apontado pelo autor, se intensificam quando consideramos, também, um contexto marcado pela construção de portos e rodovias, pela especulação imobiliária, pela “tomada” das praias pelos turistas e pela criação de grandes resorts e condomínios, fatores que afetam diretamente o modo de vida das populações que habitam as zonas costeiras brasileiras (Martins & Gasalla, 2018; Gasalla & Diegues, 2011).

Para a realização da pesca, são necessários muitos esforços, incluindo esforços econômicos. Um exemplo ilustrativo é o relato de Dona Maria, citado por Ueda (2023), que descreve a decisão de seu pai de vender parte das terras da família para adquirir barcos e equipamentos. Esse gasto era crucial, pois representava a principal forma para a maioria dos membros da comunidade acumularem algum capital. Tais investimentos, embora elevados, eram justificados pela expectativa de lucro para aqueles que se arriscavam em fazê-los, uma vez que o retorno era considerado viável. Sabia-se que haveria peixe e que a produção seria escoada, seja para o centro da cidade, seja para os turistas, ou ainda para outras cidades.

Contudo, atualmente, essa realidade não é mais a mesma, acarretando uma significativa diminuição no número de pescadores artesanais na comunidade. Os custos de produção, incluindo embarcações, equipamentos de pesca, combustível e gelo, frequentemente, tornam inviável a realização de períodos mais longos de deslocamento, reduzindo a rentabilidade da prática (Ueda, 2023). Seu Donizete reforça:

Hoje em dia o filho do pescador não quer ser mais pescador por causa do custo benefício, porque antes tinha um monte de peixe, você vivia daquilo ali! Dava pra você secar... Tinha um monte de jeitos de você sobreviver com isso... Hoje não! você vai investir dinheiro num barco, numa canoa, num motor e num monte de rede e você não vai ter o retorno! Fora os riscos que o mar oferece... Os temporais que dão no mar... O jovem vê hoje que não é viável, que não compensa.

Se considera que a “fartura” não é a mesma de antigamente; que determinadas espécies já não são encontradas; que a competição com a pesca industrial não é possível; que os impedimentos impostos por uma legislação ambiental punitiva têm tornado o ofício mais e mais difícil; e assim por diante. De modo geral, a frustração é evidente naqueles que têm se deparado

com um contexto cada vez mais desafiador, como Seu Zica declara: “Tem mês que você roda, roda, anda, não compensa, nem combustível não paga. Você olha e nossa! Que tristeza! E você tem conta para pagar, né, filha?”

Por outro lado, o investimento não é apenas financeiro, mas também físico e mental. Traço marcante e mencionado anteriormente por Laberge (2000) – “o sol causticante e seu reflexo na água e a salinidade fazem envelhecer mais depressa e causam cegueira” (p.41) – e descrito no clássico *O Velho e o Mar* (2013) de Ernest Hemingway:

O velho era magro e seco, com profundas rugas na parte de trás do pescoço. As manchas castanhas do benigno cancro da pele que o sol provoca ao refletir-se no mar dos trópicos viam-se-lhe no rosto. As manchas iam pelos lados da cara abaixo, e as mãos dele tinham as cicatrizes profundamente sulcadas, que o manejo das linhas com peixe graúdo dá. Mas nenhuma destas cicatrizes era recente. Eram antigas como erosões num deserto sem peixes (p.3).

A rotina desses trabalhadores envolve exposição contínua e intensa a condições climáticas adversas, como sol forte, tempestades, calor extremo e frio intenso. Esse cenário acarreta sérios riscos à saúde, incluindo insolação, hipotermia e até câncer de pele. Em relação a este último, há um crescente número de estudos sobre o risco elevado de câncer de pele entre pescadores (Bushatsky, 2016; Da Silva Veríssimo *et al.*, 2021; Sousa *et al.*, 2022). Um exemplo é o de Seu Miguel, pescador artesanal que desenvolveu essa doença e atribui seu surgimento às longas exposições ao sol ao longo de anos de trabalho no mar.

As intensas rotinas de trabalho, que exigem grande esforço físico desses trabalhadores, podem causar lesões significativas, dores e problemas nas articulações, seja no processo de levantamento de redes, ao puxar os barcos que ficam na praia e levá-los até o mar, ou no transporte de outros equipamentos pesados. Como relata Seu Zica:

A minha coluna, dói demais, demais, demais. Chego em casa, tomo remédio e apago. É um trabalho que prejudica o corpo. A coluna principalmente! Porque você pega a rede alto para cê jogar, é rápido... Quando você começa a baixar e ir lá pegar... e pra depois recolher a rede? Tem quase 30 redes naquele barco azul... Você olha e “Nossa Senhora!”, você faz um cerco lá, você fala... “Nossa, nunca acaba essa rede?”... E para puxar então?

Igualmente intensas são as adversidades relacionadas à saúde mental desse grupo, que incluem uma série de preocupações: desde a constante insegurança econômica devido à volatilidade na quantidade de pescado e do seu preço de venda, até a pressão por obter uma boa captura. Somam-se, ainda, a separação prolongada da família e dos amigos durante os longos períodos de pesca fora de casa, a angústia gerada pelas mudanças ambientais que afetam e limitam a pesca artesanal, e o enfrentamento das regulamentações e restrições impostas à profissão, que muitas vezes levam a sentimentos de frustração e desamparo.

Seixas *et al.* (2011), em sua pesquisa sobre as mudanças ambientais e seus impactos na subjetividade dos caiçaras de Caraguatatuba, destacam que os aspectos mencionados pelos entrevistados se relacionam principalmente às transformações na praia da Cocanha ao longo dos anos. Entre as mudanças citadas estão o afastamento do mar, o fechamento do rio Cocanha (ocorrido décadas atrás para a construção de um condomínio residencial) e o desaparecimento dos manguezais. Sobre essas alterações, Seu Donizete me relatou:

Antigamente era só mato e a casa dos caiçaras na beira da praia, não tinha turista... a gente via muitas nascentes e mangues... tinha muito mangue! Hoje foi aterrada a maioria das nascentes com os loteamento... Tá tudo acabando... É só concreto e asfalto! É uma tristeza.

### FIGURA 12

#### Praia da Cocanha, 1960 e 2023.



**FONTE:** Acervo José Luiz e Google Imagens.

Além desses fatores, acrescenta-se também a convivência com o esgoto doméstico, cujos resíduos são descartados diretamente no rio Bracuí, próximo aos quiosques, e que a correnteza acaba levando essas substâncias em direção às áreas de cultivo de mexilhões, ocasionalmente contaminando-as.

Essas observações indicam como as transformações ambientais locais têm sido intensamente experimentadas pelo grupo – repercutindo em suas atividades profissionais, em seu bem-estar psicológico e em suas vidas de modo geral. Esses impactos geram angústia e dificultam o enfrentamento das adversidades, que afetam diretamente suas práticas cotidianas e estilos de vida.



### 2.3.1 “Fartura” só na lembrança

Dentre as problemáticas vivenciadas pelos interlocutores, aquela que certamente se destaca e frequentemente sobressai de suas falas é a de que a quantidade de peixes tem diminuído drasticamente ao longo dos anos. O que antes era um cenário de excesso de pescado e falta de mercado consumidor para comprá-lo, aparentemente se inverteu e, ao final de muitos dias, o pescador considera que “rodou, rodou” e não voltou para casa com a captura esperada.

Já em 2001, Tirso, caiçara da Cocanha, afirmava em entrevista para a *Folha de São Paulo* que: “Há uns dez anos a gente viajava 30 minutos e pegava toneladas de peixe. Hoje, tem que navegar quatro ou cinco horas”<sup>22</sup>. O que se percebe através dos relatos é que de lá para cá esse quadro apenas se intensificou.

A percepção é de que não somente o estoque pesqueiro vem drasticamente diminuindo ao longo do tempo como também espécies que antes eram recorrentes nas pescas e na praia, hoje em dia não são mais encontradas. Como afirma Seu Zica:

Dava muito...Xaréu não tem mais, Carapau não tem mais, cardume bonito não tem mais...Que era cardume que cê via, Sororoca, Cavaló...Cê vai ver pra fora, que aqui não tem mais nada dessas coisas, acabou tudo. Antigamente pra você matar peixe, você não passava dessa ilha pra fora. A riqueza era aqui dentro.

Seu Donizete compartilha dessa opinião:

Faz 10 anos que não vejo uma lagosta... E todo ano a gente vendia muita, e não tem mais! Antigamente tinham 3 espécies de tubarão aqui...O tigre, a caçoa...Nós pegava toda semana umas 2 a 3 mangona...Tem anos que ninguém pega uma caçoa aqui...

Na busca por respostas para a atual situação da pesca e o evidente declínio do estoque pesqueiro, os pescadores frequentemente apontam a atuação da pesca industrial como a principal justificativa. Antes, apenas com canoas a remo se alcançava uma farta captura, sem a necessidade de grandes deslocamentos ou atuações em outras áreas de pesca: “A riqueza era aqui dentro”.

A mercantilização da prática pesqueira e a introdução dos barcos a motor transformaram profundamente a dinâmica da pesca, alterando não apenas a interação dos pescadores com o meio, como também a temporalidade vivenciada por eles até então. Cunha (2000) reflete acerca do *tempo artesanal* e do *tempo mercantil* na pesca, e as formas como o “tempo do capital” se

---

<sup>22</sup> Informação disponível em: < <https://www1.folha.uol.com.br/fsp/cotidian/ff3009200112.htm> >. Acesso em 04 de setembro de 2024.

integra à atividade pesqueira por meio das redes da produção industrial – convertendo tempo em dinheiro e modificando o ritmo e a lógica da produção. De acordo com a autora, o impacto da pesca industrial se evidencia na presença, tanto direta quanto indireta, das grandes embarcações, que trazem consigo um ritmo técnico e econômico distinto: o ritmo da mecanização e do grande investimento. Seu Zica, ao lembrar os tempos de fartura próxima à praia, comenta:

Antigamente não existia motor. Existir, existia, mas você não tinha capital pra comprar, né? Só dava pra ir de remo ver a rede de manhã cedo e de tarde, e olhe lá. E se não estivesse chovendo. Dependia muito do tempo, não dava pra ir pra fora de remo com ventania. Quando dá vento, chuva aqui, vou contar pra você, é triste!

A fala do experiente pescador expressa o que Cunha (2000) descreve como o *tempo artesanal*, que se articula com a natureza e as forças naturais, compreendendo a irregularidade na captura dos recursos marinhos e gerando um ritmo próprio na prática. É por meio dessa interação – que compreende céu, mar, ventos, chuvas e secas, corpo, sentidos, instrumentos, peixes e demais seres – que o tempo natural e o tempo do pescador artesanal se interconstituem.

Assim, a natureza não é vista como um elemento estático, como acontece sob a perspectiva da grande indústria, que a reduz a um recurso passivo ou simples objeto de exploração. Pelo contrário, ela se revela como um sistema dinâmico e interconectado, que interage com o ambiente e com as intenções sociais, formando uma rede complexa de relações e processos (Cunha, 2000). Para corroborar seu argumento relativo ao dinamismo da natureza, cujos movimentos conferem particularidade às atividades produtivas e aos ritmos temporais associados a elas, a autora cita Diegues (1983):

Ao contrário da indústria, onde a matéria-prima é relativamente homogênea, permitindo a produção em massa, a pesca exige ajustes a condições naturais em contínua mudança. Essas condições naturais em contínuo movimento dificultam a produção em massa e quando, pela introdução do maquinismo, ela se torna possível, como no caso da pesca do arenque, ocorre o **perigo do extermínio da espécie** (Diegues, 1983, p.87 *apud* Cunha, 2000, p.106, grifo meu).

A observação feita pelos caiçaras da Cocanha de que a quantidade de peixe está diminuindo e a conclusão de que essa redução é atribuída à pesca industrial refletem a forma assimétrica de interação de níveis de tecnologia empregados na prática – que, por sua vez, provocam diferentes repercussões sobre os ecossistemas locais.

Simultaneamente, a imprevisibilidade relacionada ao pescado e a crescente insegurança quanto à garantia do sustento têm desmotivado cada vez mais os caiçaras a continuarem com a pesca artesanal, os levando a reconsiderar seu envolvimento ou a abandonando em busca de outras formas de garantir a sobrevivência.

### 2.3.2 Legislação ambiental e a marginalização da pesca artesanal

No intuito de “compatibilizar a conservação da natureza com a correta utilização dos seus recursos naturais”<sup>23</sup>, foram estabelecidas três áreas de proteção ambiental marinha ao longo da costa do estado de São Paulo. Essas áreas incluem a APA Marinha do Litoral Norte, a APA Marinha do Litoral Centro e a APA Marinha do Litoral Sul<sup>24</sup>. A administração dessas unidades de conservação é de responsabilidade da Fundação para a Conservação e a Produção Florestal do Estado de São Paulo (Fundação Florestal), que atua sob a supervisão da Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo (SMA-SP), abrangendo um total de 1,1 milhão de hectares, o que corresponde a quase metade da área do mar territorial paulista.

Com a área total de 316.242,45 mil hectares e abrangendo os municípios de Ubatuba, Caraguatatuba, Ilhabela e São Sebastião, a APA Marinha do Litoral Norte (APAMLN), juntamente com a Área de Relevante Interesse Ecológico (ARIE) de São Sebastião, compreende ecossistemas importantes para a manutenção da biodiversidade e do estoque pesqueiro, e dos quais dependem diretamente as atividades de turismo e pesca, fundamentais economicamente e socialmente na região.

A APAMLN encontra-se subdividida em três setores: o Setor 1, denominado Cunhambebe, situado no litoral dos Municípios de Ubatuba e Caraguatatuba; o Setor 2, Maembipe, situado no litoral do Município de Ilhabela; e o Setor 3, Ypautiba, situado no litoral do Município de São Sebastião. De acordo com o documento que prevê sua implementação, essa Unidade de Conservação tem como objetivo “proteger, ordenar, garantir e disciplinar o uso racional dos recursos ambientais da região, inclusive suas águas, bem como ordenar o turismo recreativo, as atividades de pesquisa e pesca e promover o desenvolvimento sustentável da região” (Estado de São Paulo, Decreto nº 53.525, 2008, art. 1º).

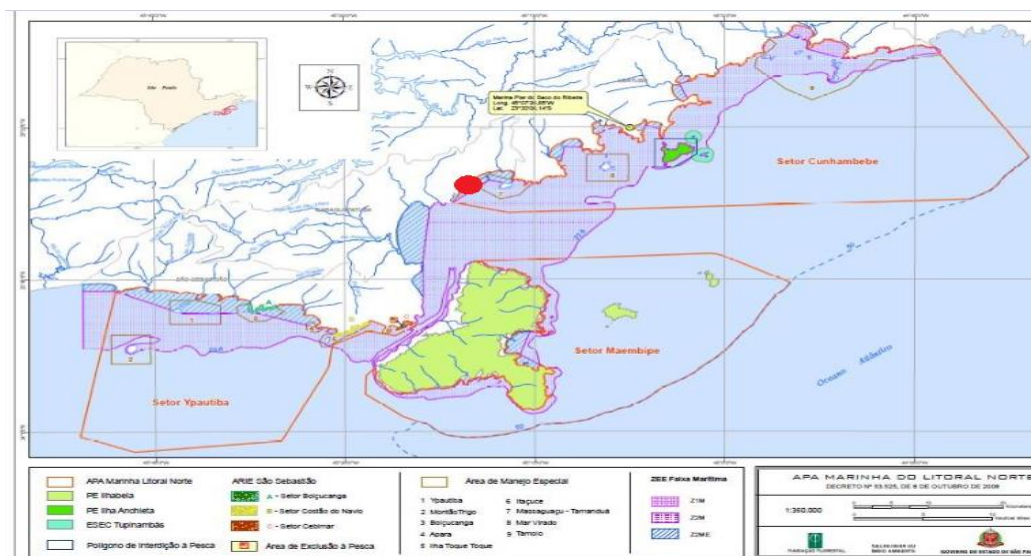
## FIGURA 12

---

<sup>23</sup> ESTADO DE SÃO PAULO. Decreto nº 53.525, de 8 de outubro de 2008. Cria a Área de Proteção Ambiental Marinha do Litoral Norte, do Litoral Centro e do Litoral Sul, e dá providências correlatas. Disponível em: <https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/2008/decreto-53525-08.10.2008.html>. Acesso em 6 de setembro de 2024.

<sup>24</sup> Definidas pela legislação, conforme a seguir: APA Marinha do Litoral Norte (Decreto nº 53.525, de 8 de outubro de 2008), a APA Marinha do Litoral Centro (Decreto nº 53.526, de 8 de outubro de 2008) e a APA Marinha do Litoral Sul (Decreto nº 53.527, de 8 de outubro de 2008).

## Imagem da APA MARINHA LITORAL NORTE (APAMLN)<sup>25</sup>



**FONTE:** Google Imagens.

De acordo com Legaspe (2012), a criação da APAMLN e da ARIE de São Sebastião instaurou uma rede contínua de áreas ecológicas preservadas, que busca complementar a conservação das regiões ao redor dos Parques Estaduais da Serra do Mar, Ilha Anchieta, Ilhabela e Estação Ecológica Tupinambás. Além disso, foram estabelecidas 10 (dez) zonas de gestão especial dentro da área da APAMLN, com a finalidade de preservar a biodiversidade, combater práticas prejudiciais, monitorar a poluição e promover a sustentabilidade da pesca. Essas zonas incluem: Tamoio e Ilha do Mar Virado, em Ubatuba; Ilha de Massaguacu, Ilhotas da Cocanha e do Tamanduá, em Caraguatatuba; Itaquê, Toque-Toque, Apará, Boiçucanga, Ilha Montão de Trigo e Ypautiba, em São Sebastião.

Ao longo dos meses em que estive acompanhando diariamente o cotidiano dos caiçaras da Cocanha, acompanhando suas atividades ou no rancho em frente à praia, constatei que, inicialmente, a conversa e a criação de vínculos com os pescadores se mostrou bem mais difícil do que com os maricultores. Aqueles que percebiam a situação e as minhas tentativas frustradas de aproximação prontamente me avisavam em tom de brincadeira: “Eles são assim mesmo, são desconfiados! Quando veem que é pesquisa, dão meia volta ou até se escondem”. Por um momento acreditei que o motivo disso fosse um traço local daqueles sujeitos, acanhados e fechados. Porém, logo veio a resposta e a explicação para esta atitude arredia: “Eles ficam com medo de você ser ‘da ambiental’ (referindo-se à fiscalização ambiental exercida pelo IBAMA

<sup>25</sup> Na imagem, o círculo vermelho representa a Praia da Cocanha, em Caraguatatuba.

ou pela Fundação Florestal) ou de você estar aqui disfarçada para saber o que eles fazem, e multar”.

Há, em parte do território marinho de Caraguatatuba, a sobreposição com um dos setores da Área Protegida Marinha Litoral Norte – o setor Cunhambebe. O que se ouve nos relatos de muitos pescadores é que, em decorrência da implementação da APA, de repente, estes sujeitos se viram criminalizados e obrigados a agirem literalmente “no escuro”. Muitos dizem que, atualmente, a única maneira de pescar é à noite, para fugir da “ambiental”. Ao indagar sobre tal afirmação, mencionando quão arredios a maioria deles se mostrava, Zé Luíz discorreu sobre motivos que justificariam esse comportamento:

[...] é verdade...Até foto eles encrencam...Porque tem a multa do tal do ato intencional, né? [O que é isso?] o Ato Intencional é uma categoria criada pela Ambiental para multar atos que pareçam ser a intenção de cometer o crime ambiental, então, por exemplo, o pescador é visto na época de defeso com uma rede de camarão no seu barco, mesmo sem camarão, ele é multado. Isso para outras coisas também, então até foto com determinados apetrechos eles podem entender como ato intencional... E eles monitoram. Quando são multados, os apetrechos e barcos muitas das vezes são levados e só podem ser recuperados de volta depois do pagamento da multa.

Ouçó ainda, de Cacique e Zé Luiz, que quase nenhum dos pescadores que conhecem vive mais (exclusivamente) da pesca, como antigamente:

Hoje em dia apenas um vive disso... Mas ele só vive disso porque os pais dele são aposentados e ajudam ele em tempo integral, não cobram salário e ajudam ele a vender. Se fosse o caso dele ter que pagar funcionários, não tinha condições de se sustentar da pesca como se sustenta.

Davi (marisqueiro e, eventualmente, limpador de piscinas) fala que os pescadores artesanais sofrem muito e que esta prática em breve irá acabar – seja pela diminuição de peixe no mar, seja pelas inúmeras proibições impostas a esse grupo. Davi ilustrou a explicação: “os pescadores só podem pôr sua rede no mar a 3km da praia, em mar aberto, e ‘como que esses barquinhos de remo conseguem ir até lá?’ Só as embarcações grandes que conseguem, não dá pra competir”.

Ainda em diálogo com Davi e outro caiçara, Devanir, este acrescentou a informação de que os pescadores precisam ser licenciados para a pesca de cada uma espécie específica, detalhando:

[...] por exemplo: eu tenho a carteirinha de pescador de tainha, se a ambiental parar meu barco e eu tiver uma unidade de qualquer outra espécie comigo, sou multado; o exemplo é o mesmo para os apetrechos...se o pescador for parado e tiver uma rede ou um arco direcionado para a pesca de uma espécie diferente da qual foi autorizado a pescar, é multado... ‘o tanto de coisa que vem na rede de pesca! O pescador vai

escolher o que vem nela? Antes pescava de tudo!” [Davi, corrobora e acrescenta] ‘Pior que isso é que nem consumir pode, ou dar pra alguém que precise. O pescador tem que descartar, mesmo o peixe já morto. Se for pra doar tem que ser pra uma instituição de caridade parceira da Ambiental e nem sempre eles têm a rapidez de transportar com gelo pra não apodrecer o que foi pescado, aí perde tudo’.

É de se notar, entretanto, que, ainda que entendido ou justificado, esse comportamento é visto como prejudicial aos próprios pescadores artesanais, na medida em que as desconfianças direcionadas às pessoas de fora da comunidade, como aqui descrito em relação aos pesquisadores, impede ou ao menos dificulta o conhecimento mais realístico de sua situação e, por conseguinte, prejudica a obtenção de medidas que os ajudem a modificar essa realidade, como depreende-se do depoimento de Zé Luís:

[...] são pesquisadores que acabam pesquisando mais embarcação industrial... precisaria ter um pesquisador vir a campo e ver essa vivência com as comunidades, saber que tipo de rede que eles pescam, saber a canoa...o quê que essa canoa consegue...até onde o cara rema, até onde é o limite dele...o que ele consegue fazer de pesca e de captura com aquele tipo de apetrecho que ele tem ali! o pescador não está tendo essa voz, de relatar a atividade dele...o pessoal vai muito fazer pesquisa em Santa Catarina, o pescador vai a bordo da embarcação...mas a pesca industrial é diferente da pesca artesanal...o pescador artesanal precisa ser representado por uma pesquisa...e isso não tem! só tem pesquisas de pescador grande...vem de cima pra baixo...precisa defender um pouco o pescador artesanal pra permitir que ele possa continuar trabalhando.

A questão, portanto, que subjaz ao comportamento arredo dos pescadores parece derivar do fato de que estes vêm sendo cada dia mais cerceados e impedidos de desenvolver suas atividades de pesca em territórios e formas que, por gerações, eram exercidos.

A situação dos pescadores, portanto, se revela bem mais opressiva quando comparada a dos maricultores – ainda que haja sobreposição das áreas ocupadas pelas fazendas marinhas com a APAMLN –, haja visto que, raramente, enfrentam maiores impedimentos ou cobranças em suas atividades, a não ser a exigência de documentação que indique a procedência dos mexilhões, pois é proibido tirá-los das encostas das rochas, como antigamente era feito, sendo hoje somente permitido cultivá-los.

O conjunto de dificuldades enfrentadas pelos pescadores da Cocanha aqui descritas, e que estão recorrentemente presentes nas falas dos meus interlocutores caiçaras, são comumente usados em boa parte dos argumentos e explicações para a transformação mais perceptível que eles têm vivido – aquela que notadamente tem tido maior repercussão no seu modo de viver e nos traços de sua identidade enquanto pescadores artesanais –, a migração para a atividade da maricultura, prática com a qual muitos deles têm reinventado seu saber fazer e suas formas de se relacionar com/no ambiente e, que, a partir dela, decorrem novas configurações do que é “ser caiçara”.



### 3. A Maricultura e a Criação de Mexilhões na Praia da Cocanha

“Se nos contentamos com a decadência como o desfecho, abandonamos qualquer esperança – ou, então, dirigimos nossa atenção para outros locais de promessa” (Tsing, 2022, p.61).

Como apontado anteriormente, diante das diversas transformações decorrentes do novo contexto histórico, social e ambiental vivido no litoral norte de São Paulo, especialmente no município de Caraguatatuba, a prática da pesca artesanal tem paulatinamente perdido seu espaço como atividade econômica principal dos caiçaras da Praia da Cocanha. Nesse cenário que tem se desenhado, a maricultura tem se fortalecido e se mostrado uma alternativa viável para garantir a continuidade desse grupo, além de favorecer a permanência em seu território, ressignificando o que entendem como sendo representações da cultura caiçara.

A maricultura é um tipo de aquicultura<sup>26</sup> que ocorre no mar, enquanto a criação de mexilhões dentro desse contexto é denominada mitilicultura. Essa atividade é realizada por pescadores e maricultores locais, em áreas produtivas chamadas de “fazendas marinhas”, que se estendem entre a praia da Cocanha e o ilhote da Cocanha.

#### FIGURA 14

#### Fazenda Marinha da Praia da Cocanha



**FONTE:** Acervo José Luiz.

Diante da redução dos estoques pesqueiros e de restrições legais e ambientais, o cultivo de mexilhões da espécie *Perna perna* e sua crescente produção nas “fazendas marinhas” tornaram-se fundamentais para a comunidade. O desenvolvimento dessa prática, assim como

---

<sup>26</sup> Aquicultura é a produção de pescados em cativeiro. Informação disponível em: < <https://incaper.es.gov.br/aquicultura> >. Acesso em 18 de Setembro de 2024.



sua exponencial relevância ao longo do tempo, tem se mostrado uma possibilidade de se reinventar diante de uma realidade distinta daquela historicamente estabelecida. À medida que o meio tem se transformado, os membros da comunidade têm, também, reorganizado suas práticas, suas habilidades e modo de proceder, garantindo a permanência em seu território, e mantendo sua conexão com o mar, mesmo que sob uma nova configuração.

Roberto, caiçara de Ubatuba, que estava de passagem pela região para participar de um dos roteiros de apresentação das fazendas marinhas oferecidos pela Associação de Pescadores e Maricultores da Praia da Cocanha (MAPEC) – que pude acompanhar diversas vezes –, me disse, durante uma conversa acerca do seu interesse a respeito do cultivo de mexilhão:

A gente tem que cultivar o mexilhão porque é uma forma da gente retomar o nosso “maretório”, o território a gente já perdeu.

Lima *et al* (2024), em um esforço de contribuir na reflexão sobre o conceito de “maretório”, explora a perspectiva elaborada por Nascimento (2021), que, ao mobilizar um conjunto de noções acerca de “território” e “territorialidade” (Haesbaert, 2011; Little, 2004) e “maritimidade” (Maldonado, 1994), associando-as com sua vivência nas Resex Mar do litoral do Pará, definiu “maretórios” como:

[...] espaços geográficos costeiros/estuarinos habitados, usados, autogestados por populações tradicionais de pescadores e pescadoras artesanais e/ou cogeridos [...] [que] vivem muito tempo de sua existência com as águas, sofrendo influência direta dos regimes das marés, dos ciclos lunares, dos ventos e das dinâmicas costeiras (Nascimento, 2021, p. 199 *apud* Lima et al, 2024, p.71).

De acordo com o autor, com base em tais aspectos, os povos tradicionais extrativistas costeiros e marinhos:

[...] edificam contratos sociais, práticas produtivas e societárias que emanam para além da pesca como atividade produtiva, mas que a partir dela incorporam dimensões simbólicas, culturais, éticas elaboradas a partir das relações de compadrio e do respeito mútuo (Nascimento, 2021, p. 200 *apud* Lima et al, 2024, p.71).

Se manifesta, na fala de Roberto, o papel que a prática de cultivo do mexilhão tem assumido nesse momento: um caminho para ressignificar a relação dos caiçaras com o “maretório” cotidianamente constituído e que emerge através destas interações mesmas que, gradualmente, vêm sendo impedidas. Ao mesmo tempo em que o “território” também está sendo restringido, seja pela construção de rodovias, pela crescente e desenfreada ocupação urbana causada pelo afluxo de turistas, por projetos de desenvolvimento voltados para o litoral,

pela intensa especulação imobiliária na região, ou pela sobreposição com o Parque Nacional da Serra do Mar.

Os caiçaras, à medida em que têm se visto progressivamente impossibilitados de pescar e plantar, têm também buscado novas formas de existir no mundo, reinventando suas maneiras de ser e desenvolvendo novas práticas produtivas. Uma evidência disso é a forma como seus saberes sensíveis, construídos por meio da realização da pesca e da agricultura, têm sido aplicados no manejo e no cuidado das fazendas marinhas, de modo que podem ser entendidos, também, como responsáveis pela bem-sucedida apropriação da maricultura por esse grupo.

O início do cultivo do mexilhão na Praia da Cocanha teria ocorrido no ano de 1984, através do Projeto Martim Pescador, fruto de uma colaboração entre a Colônia de Pescadores Z-8 Benjamin Constant, de Caraguatatuba, e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO). Os maricultores afirmam que a iniciativa foi idealizada pela pesquisadora Geraldina Leonice de Almeida, que exerceu a coordenação do projeto. De acordo com Freitas (2012), o projeto tinha como objetivo principal a introdução de técnicas de produção junto aos pescadores artesanais, com ênfase na complementaridade econômica e na reposição da fauna marinha. Por meio da maricultura, buscava-se aumentar a renda familiar dos pescadores, que já enfrentavam os reflexos do declínio do estoque pesqueiro, através da “exploração sustentada e a proteção dos nichos ecológicos constituídos pelas baías do litoral paulista” (Projeto Martim Pescador, 1988, *apud* Freitas, 2012, p. 44).

A autora destaca também outros objetivos autodeclarados pelo projeto, como: criar pontos de difusão de tecnologias alternativas acessíveis aos pescadores artesanais, fortalecer as organizações de colônias de pescadores, promover a sustentabilidade ambiental da região, organizar e formalizar os produtos artesanais da Colônia Z-8 Benjamin Constant e incentivar o consumo de pescado e mariscos na merenda escolar. Contudo, este último objetivo nunca foi realizado, já que até hoje nem o pescado da pesca artesanal e industrial, nem o mexilhão foram incluídos na merenda escolar, conforme relatam os maricultores. Zé Luiz, por exemplo, menciona que, embora o governo de Caraguatatuba frequentemente levante o tema, a questão permanece sem solução prática. Ele aponta a burocracia em torno da regulamentação do pescado como um entrave significativo, mas que até agora não houve avanços reais nesse sentido.

Por fim, como justificativa para a implementação da maricultura na região, considerava-se que “o fato do cultivo ser muito simples e não exigir elevado grau de capitalização, o torna

acessível a inúmeras pessoas, o que possibilita atingir os objetivos propostos” (Projeto Martim Pescador, 1988, *apud* Freitas, 2012, p. 45).

Roberto Carlota, caixara e pescador artesanal, é reconhecido por muitos como o “pioneiro” da maricultura na Praia da Cocanha. Ele foi o primeiro presidente da MAPEC e um dos primeiros contratados pelo projeto para ajudar no manejo dos cabos de cultivo do mexilhão, que foram instalados inicialmente na Prainha (praia na região norte de Caraguatatuba, que faz fronteira com a praia Martim de Sá), conforme descrito por Ueda (2023).

Em um depoimento para a pesquisa de Freitas (2012), Roberto Carlota destacou que o Projeto Martim Pescador contou com a plena participação dos pescadores locais durante seu desenvolvimento. O projeto começou a partir de reuniões com pescadores dos municípios do Litoral Norte de São Paulo, quando decidiram que, além de manterem suas atividades de pesca, eles também se dedicariam à criação de mexilhões.

De acordo com Zé Luiz, que é o atual presidente da MAPEC e, também, um dos primeiros contratados pelo projeto, o Martim Pescador teve duas etapas. A primeira, que se iniciou em 1984, tratava da parte “mais teórica e burocrática”, que passava pelo processo de reunir os pescadores, deliberar coletivamente acerca da adesão ao projeto ou não, sobre a necessidade de solicitação da cessão de uso de águas da União para fins de aquicultura, ou ainda sobre a contratação de pessoal e afins.

A segunda parte, de 1988 a 1989, foi quando “o projeto começou a funcionar mesmo”, a parte “mais prática” na qual se iniciaram os cursos de capacitação ministrados por pesquisadores do Instituto de Pesca de Ubatuba para os pescadores que, posteriormente, fariam a primeira colheita no *long line*<sup>27</sup>, que inicialmente havia sido instalado na Prainha.

Ainda de acordo com Zé Luiz, os treinamentos ocorreram ao longo de três meses. Após esse período, os participantes se deslocavam para diversas comunidades do litoral norte do estado de São Paulo e litoral sul do estado do Rio de Janeiro para “passar as técnicas, fazer oficina e deixar o material de demonstração para o pessoal dar continuidade”. Essa jornada incluía visitas a diversas cidades, desde Paraty até Bertioga, com cada visita tendo duração de uma semana, segundo explica:

O pesquisador do Instituto de Pesca treinou a gente lá, capacitou, e nós fomos fazer a colheita desse *long line*. Pra gente fazer a colheita desses mexilhão que estavam lá, no mínimo ele passou lá uns seis, sete meses no mar. Então, já

---

<sup>27</sup> *Long lines* são cordas suspensas na água do mar por boias, onde são amarradas as redes de mexilhões. Informação disponível em: < <https://amespmaricultura.org.br/maricultura-na-rota-turistica-dos-municipios-do-litoral-nortepaulista> >. Acesso em 26 de setembro de 2024.

estava lá, teve uma turma antes que começou... não foi tão rápido pra gente, levou uns quatro anos pelo menos nessa fase da organização.

Foi justamente por sugestão de Roberto Carlota, com a colaboração de pescadores e a orientação de técnicos do Instituto de Pesca de Ubatuba, que o cultivo foi implementado na Praia da Cocanha, em 1989 (Freitas, 2012; Ueda, 2023). Segundo Zé Luiz:

Eu entrei em 1989, já na parte de fazer o curso... nós fomos capacitados, fizemos um curso de três meses, aí teve um pesquisador do Instituto de Pesca, tinha um engenheiro naval, tinha várias especialidades em cada área. Fizemos três meses de curso de capacitação, e nisso já tinha um *long line* no mar. Na prainha, do lado da Pedra do Jacaré, que era um piloto ali, né? Aí a gente foi para fazer a colheita lá. Ainda bem que chegamos lá pra fazer a colheita dos mexilhões! Porque veio o mar ruim e levou tudo a estrutura embora. Aí o Beto Carlota, como já tinha mais essa experiência de vivência do mar, ele que indicou aqui na Cocanha, que tem um local assim que é mais abrigado. Aí os pesquisadores vieram olhar o local, concordou com ele, e ali deu início a maricultura aqui em Caraguá.

Como descrito, a fazenda, inicialmente instalada em outra localidade, foi levada pelo “mar ruim” que a destruiu por completo. Apenas posteriormente, seguindo a indicação do Roberto Carlota, pescador “com vivência do mar”, o cultivo foi reiniciado na Praia da Cocanha. Como ressaltado por Ueda (2023), a prática da maricultura no local tem como especificidade estar desde sua origem “entrelaçada” à pesca artesanal, pois, embora tenha sido possibilitada pelo Projeto Martim Pescador, só se desenvolveu a partir do conhecimento proveniente da pesca e dos pescadores.

De acordo com o autor, o local onde os cultivos foram estabelecidos, situado entre a Ilha da Cocanha e o Ilhote, faz parte do território pesqueiro da comunidade, sendo um espaço tradicionalmente utilizado para a pesca devido às suas características, que o tornam um “abrigo ideal” para a proteção contra condições climáticas adversas. Em vista disso, diferente de outras áreas onde a maricultura é implementada por indivíduos externos à comunidade e a sobreposição com o espaço pesqueiro pode ser um causador de conflitos, na comunidade caiçara da Praia da Cocanha estabeleceram-se pactos internos que asseguraram a coesão do grupo. Ueda (2023) considera que tal configuração “só foi possível por ter sido atividade, desde o início, realizada pelos pescadores” (p.64).

Dessa forma, mesmo que incorporando tecnologias “de fora”, por se tratar de inovações aprendidas através de cursos e projetos de formação em parceria com instituições internacionais e de ensino, os caiçaras da praia da Cocanha construíram sua prática de cultivo do mexilhão, também, recorrendo aos saberes específicos e sensíveis que foram construídos pela prática

constante da pesca. Ao mesmo tempo, tais formas de “ler a natureza” também tem se transformado a partir da incorporação de novas tecnologias – como o uso de boias de sinalização, redes de cultivo, *long lines*, cordas de engorda – e dos conhecimentos que se fazem necessários nessa nova realidade, como o “tempo de plantar” e o “tempo de colher” o mexilhão.

Ao longo dos anos, as técnicas foram sendo aprimoradas com base nas experiências do dia a dia. Zé Luiz comenta que já se deparou com diversas informações equivocadas que recebeu em cursos, percebendo que a realidade prática é muitas vezes distinta. Ele destacou, por exemplo, que, inicialmente, todos os livros e apostilas recomendavam o uso de 600 “sementes” de mexilhão por metro nas cordas. Contudo, com o tempo, ficou claro que essa quantidade não era a ideal, uma vez que os mexilhões competem entre si e precisam de espaço para se reproduzir. Assim, a quantidade adequada se estabeleceu em torno de 250 a 300 por corda, o que, perceptivelmente, otimizou o cultivo e a produção.

#### FIGURA 15

**Zé Luiz e Luiz Estevam retirando mexilhões do mar em uma tradicional canoa caiçara, em 1990**



**FONTE:** Acervo José Luiz.

Olhar para a maricultura desenvolvida pelos caiçaras da Cocanha desperta reflexões acerca do dito “saber tradicional” e sua capacidade de transformar-se ao longo do tempo, estando em permanente construção – como discutido por Cunha (2007, p.78) e demais autores

mobilizados anteriormente, que, ao traçar semelhanças e diferenças entre este e o “saber científico”, descreve ambos como “obras abertas, inacabadas, sempre se fazendo”. De acordo com a autora:

Para o senso comum, o conhecimento tradicional é um tesouro no sentido literal da palavra, um conjunto acabado que se deve preservar, um acervo fechado transmitido por antepassados e a que não vem ao caso acrescentar nada. Nada mais equivocado. Muito pelo contrário, o conhecimento tradicional reside tanto ou mais nos seus processos de investigação quanto nos acervos já prontos transmitidos pelas gerações anteriores (Cunha, 2007, p. 78).

As habilidades relativas à maricultura, embora relativamente novas para esses caiçaras, vêm sendo incorporadas ao seu cotidiano e se integram cada vez mais ao que consideram ser a cultura caiçara da Praia da Cocanha – demonstrando, a meu ver, o caráter dinâmico do que se considera “conhecimento tradicional” e, também, das tradições culturais em si. Conforme observado por Ingold e Kurtilla (2018, p.177), essas tradições não são estáticas. Pelo contrário, elas são “continuamente geradas e regeneradas nos contextos de engajamento prático das pessoas com componentes significativos do ambiente”. Assim, o “conhecimento tradicional” se transforma à medida que novas práticas, como a maricultura, são incorporadas ao repertório dos caiçaras da Praia da Cocanha. A foto anterior, do acervo de Zé Luiz, é uma clara demonstração disso.

No que diz respeito a como a coleta de mariscos costumava ser desenvolvida antes do advento da mitilicultura, ela se dava nas encostas das praias e na areia durante a maré baixa, por entre caminhadas pelas rochas para o recolhimento dos moluscos – o que, atualmente, configura crime ambiental. Dona Maria relembra os momentos em que, “colada à barra da saia de sua mãe”, ia em direção às costeiras:

A gente ia... a minha mãe convidava a minha tia, mais gente por aqui, convidava a outra ali do caminho e a gente ia lá! Levava um balaio, era aqueles balaios, sabe? Balaio de timbopeva. Tinha o de timbopeva e o de taquara, né? A minha mãe levava o balaio e levava uma... a gente chamava de ‘vanga’, uma ‘vanga’! Era um pedaço de um podão... um pedaço de penado, mas como ele era quebrado a ponta, eles pegavam aquele penado e colocava no pau... colocava um cabo, né? E chegava lá, pegava aquilo ali... e era tudo grudadinho. Eles eram tudo um grudadinho no outro! Aquele manto preto nas pedras... Eles ficavam em cima da pedra! Que nem fica hoje no galão.... Você já foi lá nas fazendas e viu em cima do galão, né? Então, antes ficava em cima da pedra.... Aí a gente ia com a ‘vanga’, enfiava a ‘vanga’ e tirava da pedra.... Aí pegava aqueles pedaços e já botava no balaio, enchia o balaio e a gente ia embora...

É importante ressaltar que a “mariscagem” e o consumo do mexilhão, antes da introdução dos projetos relacionados à maricultura na comunidade, não ocupavam grande espaço, nem na alimentação, nem nas atividades econômicas dos caiçaras da Cocanha.

Caracterizava-se, muito mais, como um complemento para o consumo próprio. Como afirma Dona Maria:

A minha mãe trazia, ela cozinhava, tirava e fazia com arroz pra nós. Fazia com arroz, fazia ensopado, mas a gente comia pra variar, né? Porque a gente tinha o porco, tinha a galinha, tinha a caça do mato, tinha o peixe, mas a gente variava. Sempre a gente ia para catar isso daí. Catava o marisco! Que a gente chama de marisco, né? Aí só depois que veio esse nome aí “mexilhão”. Antigamente a gente não chamava de mexilhão, não! chamava de marisco! Eu conheci ele por marisco.

Observa-se um reposicionamento significativo do mexilhão, anteriormente chamado de “marisco”, no contexto da comunidade caiçara da Praia da Cocanha. Seu consumo, que outrora era visto apenas como uma variação, ou um complemento, menos comum do que o peixe ou outros animais que eram caçados ou criados nas roças, adquiriu novo status e valor cultural. O mexilhão passou a ser considerado como um importante símbolo da identidade e da tradição local, e esse reconhecimento culminou em iniciativas como o Festival do Mexilhão, realizado anualmente e que, em 2023, celebrou a sua 13ª edição.

Organizado pela Prefeitura de Caraguatatuba em parceria com a Associação dos Pescadores e Maricultores da Praia da Cocanha (MAPEC), o festival tem representado não só uma oportunidade de promoção econômica, pois é um dos momentos do ano em que mais conseguem vender sua produção, como também é percebido enquanto um espaço de valorização e difusão da cultura caiçara de Caraguatatuba. Nesse sentido, o que o grupo considera ser a sua cultura tem se transformado, ao passo que vem desenvolvendo novas formas de interação entre si, com o mar, com os mexilhões e os demais seres implicados nessa relação – agora, mediada pela maricultura.

Ingold, também, faz uma crítica ao conceito de "conhecimento ecológico tradicional", amplamente utilizado pelo Estado e, por vezes, por outros antropólogos, argumentando que essa noção está associada a uma perspectiva modernista sobre o que constitui o dito “conhecimento tradicional”, e que compreende a tradição como um conjunto de regras rígidas, transmitidas de geração em geração ao longo de linhas de descendência – denominando essa abordagem de “modelo genealógico”, por compará-lo à transmissão de substâncias genéticas. Nesse sentido, tomar a origem do conhecimento por tal perspectiva ignoraria o papel ativo do ambiente em sua construção e o reduziria a um conteúdo cognitivo separado da prática cotidiana. Como o autor afirma:

Nesta visão, no entanto, o meio ambiente (que eu considero incluir a terra junto com sua vida animal e vegetal) não desempenha nenhum papel na constituição das pessoas. É simplesmente o pano de fundo da natureza contra

o qual um certo modo de vida é jogado (Ingold, 2004, p.307. Tradução própria).<sup>28</sup>

De forma oposta, propõe a mobilização do “conhecimento tradicional na concepção local” – entendido enquanto um conhecimento enraizado no engajamento contínuo e prático das pessoas com seu ambiente, não sendo meramente transmitido, mas regenerado constantemente na interação diária das pessoas com componentes significativos de seu meio. Ele enfatiza que considerar a tradição como um processo dinâmico e processual permite compreendê-la a partir de seu caráter cambiante e que não implica em replicação exata, mas, em grande medida, em criatividade e improvisação.

Segundo Ingold, forçar a formalização do “conhecimento ecológico tradicional” em princípios fixos pode destruir a própria tradição que as comunidades buscam preservar, transformando-a em algo rígido e descontextualizado, rompendo sua essência prática e vivencial. Em suas palavras:

Só porque as pessoas estão fazendo as coisas de forma diferente agora, em comparação com a maneira como as fizeram em algum momento no passado, não significa que houve uma ruptura da tradição. O que realmente quebraria a continuidade, no entanto, seria se as pessoas fossem forçadas a replicar um padrão "tradicional" fixo (Ingold, 2004, p.308. Tradução própria).<sup>29</sup>

Tsing (2022) argumenta que a indeterminação é uma condição essencial e produtiva do mundo contemporâneo: tudo está em fluxo, inclusive nossa capacidade de sobreviver. Embora a incerteza sobre o futuro possa ser inquietante, ela também abre espaço para que transformações aconteçam e novas redes de relações possam ser criadas em meio a condições precárias. Tomo esse argumento como uma possível lente para entender a maneira pela qual a comunidade da Cocanha tem se valido da prática da maricultura para desenvolver uma nova forma de viver no e com o mar, já que outras alternativas se tornaram impraticáveis.

Através da mobilização de seus conhecimentos sensíveis e uma atenção educada para as nuances da paisagem da qual fazem parte, o grupo tem, também, construído novos saberes relativos à interação com o mexilhão – um encontro certamente imprevisível (Tsing, 2022),

---

<sup>28</sup> Versão original do autor: In this view, however, the environment (which I take to include the earth along with its animal and plant life) plays no role in the makeup of people. It is simply the backdrop of nature against which a certain way of life is played out.

<sup>29</sup> Versão original do autor: Just because people are doing things differently now, compared with the way they did them at some time in the past, does not mean that there has been a rupture of tradition. What would really break the continuity, however, would be if people were forcibly constrained to replicate a fixed "traditional" (sensu MTK) pattern.



mas que tem transformado o que concebem como sendo sua cultura e sua tradição, os auxiliando a permanecer na praia da Cocanha, ainda que de outro jeito.

### **3.1 Repercussões da maricultura na Cocanha**

A implementação da maricultura na Cocanha irradiou outros processos sociais e econômicos no grupo, paralelos à venda do mexilhão, que ensejou, por exemplo, dentre outras iniciativas: a criação da associação local, os roteiros de turismo de base comunitária, o projeto de educação ambiental “Rancho Escola” e a divulgação da culinária caiçara através do Festival do Mexilhão.

De acordo com os relatos, o movimento de cultivo do marisco despertou, primeiramente, a urgência em se organizar coletivamente como uma forma de unificar as vozes e os esforços da comunidade; deliberar as decisões acerca da pesca e da maricultura; negociar com autoridades e garantir que as demandas individuais e coletivas fossem discutidas em grupo. A necessidade de organização interna foi considerada, naquele momento, essencial para poder estruturar as atividades, promover a colaboração entre os associados e definir regras em relação a espaços compartilhados, como o Rancho e o entreposto de venda dos pescados e mariscos.

Nesse contexto, o Rancho dos Pescadores teve sua denominação acrescida da menção aos Maricultores e se tornou a sede da Associação dos Pescadores e Maricultores da Praia da Cocanha (MAPEC). A Associação atua no sentido de auxiliar esses sujeitos em suas demandas em geral, bem como de representá-los diante das instituições do Estado, tal como no que se refere às solicitações endereçadas à Prefeitura de Caraguatatuba, ou ainda àquelas relativas ao direito de uso das águas da União para a instalação de fazendas marinhas de mexilhões, por exemplo.

Atualmente, a MAPEC reúne 22 pescadores artesanais e 20 maricultores, totalizando 42 pessoas associadas, que contam também com a participação e colaboração de seus respectivos familiares. Suas deliberações se dão nas Assembleias, que em geral são convocadas pelo presidente e se diferenciam entre as ordinárias, que necessitam da maioria de votos dos associados presentes para acatar ou rejeitar alguma recomendação, e as extraordinárias, aquelas que exigem para a aprovação da deliberação dois terços dos associados presentes (Montagner, 2012). De acordo com Zé Luiz, a “parte mais burocrática” é toda feita pela Associação, cujos resultados, satisfatórios, têm demonstrado que coletivamente “é mais fácil fazer as coisas acontecerem”.

Acompanhando o crescimento da maricultura na região, o Festival do Mexilhão surgiu como uma forma de promover a gastronomia local, apresentando para os moradores da cidade e, também, para os turistas, os pratos elaborados com o marisco. De acordo com relatos de alguns interlocutores, muitas pessoas têm familiaridade com o mexilhão, mas ainda não o haviam experimentado, especialmente em preparações tradicionais, como o lambe-lambe e o bolinho de mexilhão.

Ao longo dos anos o evento tem ganhado cada vez mais relevância para a cidade e mobilizado imensamente os maricultores, que se preparam ao longo de meses para a realização do evento – que acontece com colaboração e parceria entre a Prefeitura Municipal, a Colônia de Pescadores e a MAPEC.

No que diz respeito ao turismo, os caiçaras da Cocanha enfrentam uma problemática complexa e histórica que reflete um impasse em suas relações com essa atividade. Essa situação é bem exemplificada nas palavras de Eduardo Gigliotti, professor de Ciências da Secretaria Municipal de Educação de Caraguatatuba e um dos principais colaboradores da MAPEC:

A relação do turismo é um dilema, né? Porque hoje o turismo é fundamental, a gente tem que se envolver com o turismo, a gente precisa do turismo, mas ao mesmo tempo qual o turismo? Como esse turismo vai ser explorado?

Nos finais de semana e feriados, a praia da Cocanha costuma receber quantidades exorbitantes de turistas, que ocupam a estreita rua em frente ao mar com fileiras de carros e motos que impossibilitam a movimentação no local por horas. Com a presença de diversos quiosques no local, o turismo do som alto e da cerveja tem reinado e prosperado. Na perspectiva de Zé Luiz, até 2010 a sazonalidade do turismo em Caraguatatuba era bem definida, com períodos de alta e baixa temporada claramente estabelecidos. Durante o meio e o final do ano, a região experimentava uma significativa redução no fluxo de visitantes, resultando em praias praticamente vazias. No entanto, atualmente, essa sazonalidade parece ter se transformado, com a praia apresentando um movimento constante ao longo do ano.

Ainda segundo sua percepção, essa mudança foi acentuada devido à inauguração da Nova Tamoios – um trecho da Rodovia dos Tamoios que foi inaugurado em março de 2022 –, que facilitou o acesso à região, aumentando o número de visitantes nos finais de semana.

Essa nova dinâmica turística apresenta tanto aspectos positivos quanto negativos, ao ver dos maricultores entrevistados. Por um lado, o aumento da movimentação traz benefícios econômicos, pois estimula o comércio. Por outro lado, a constante presença de turistas na praia gera preocupações em relação à sobrecarga dos recursos naturais e à capacidade de recuperação

dos ecossistemas locais. Parece não haver mais períodos de baixa temporada, que anteriormente permitiam a recuperação da fazenda marinha, e isso tem gerado preocupações.

Somado a isso, por estar rodeado por estabelecimentos como pousadas, distribuidoras de bebida e os já citados quiosques, o Rancho dos Pescadores e Maricultores e, conseqüentemente, os caixas vêm paulatinamente experimentando pressões relativas à sua presença na praia. O turismo de base comunitária surge nesse contexto, portanto, como uma forma de fomentar uma lógica turística distinta daquela relativa ao turismo hegemônico e de massa. Aquele, que é desenvolvido inteiramente pelo grupo, tem atuado como instrumento para assegurar sua permanência na Cocanha. A prática é, portanto, percebida sem idealizações e, sim, como urgente – tal como descrito por Zé Luiz:

O turismo de base comunitária foi uma necessidade pra gente se manter naquele local e segurar os pescadores e as famílias que ainda restam ali... Por isso buscamos outra atividade, foi uma necessidade. Não surgiu porque ‘ah, achamos bonito’ não. Foi uma necessidade, um meio da gente se manter ali. Porque se a gente começar a se afastar, parar de usar o lugar e não ter mais aquela frequência de uso do espaço dos pescadores, os outros vão ocupando aquele espaço. Então, a gente consegue dar o movimento naquela área ali com o turismo de base comunitária. Às vezes o pessoal não tá pescando, porque diminuiu a frequência da pesca, mas tem outras atividades que tá mantendo ali aquele espaço e tomando conta.

Para compor essa verdadeira disputa territorial, a maricultura emerge enquanto peça chave na composição dos roteiros turísticos elaborados pelo grupo. Em janeiro de 2020, após inúmeras reivindicações, a Prefeitura concedeu ao grupo o Alvará de Licença de Funcionamento para a visita na Fazenda de Mexilhão.

Os passeios, que duram em média 1h30, se iniciam no rancho e sede da Associação e incluem a visita à fazenda marinha para que os participantes possam observar o processo de cultivo do marisco e as práticas envolvidas no processo. Também são apresentadas as técnicas de limpeza, beneficiamento e preparação do produto para venda, já em terra. Ao fim do percurso, é possível degustar os pratos preparados por Selma, Dona Maria e Zenaide, e também comprar mexilhão *in natura* diretamente dos maricultores.

FIGURA 17

Roteiro de Turismo de Base Comunitária da MAPEC



FONTE: Google Imagens.

Esse roteiro, antes mesmo de ser turístico, já era realizado com alunos do Instituto de Pesca de São Paulo e do Instituto Federal de Caraguatatuba, servindo como uma atividade prática no curso de Aquicultura. Zé Luiz iniciou esse formato de visitação em 2007, recebendo alunos de pós-graduação para visitas técnicas, proporcionando um aprendizado empírico em um ambiente real de maricultura. Em 2022, o projeto – que recebeu o nome de “Rancho Escola” – foi ampliado para incluir estudantes de diversos níveis, com um foco especial na educação básica.

Durante o passeio, os alunos assistem a uma apresentação com slides e vídeos que aborda a história dos pescadores e maricultores da Cocanha. A apresentação construída por Seu Donizete e Eduardo explora a história da Associação, destacando as transformações ao longo dos anos na praia e nas práticas de trabalho desenvolvidas ali, além de enfatizar a importância da memória e da tradição para a cultura caiçara. Os slides incorporam uma seleção de fotografias históricas, extraídas do Arquivo Histórico Municipal, que contextualiza as narrativas apresentadas.

FIGURA 18

Conteúdo dos *slides* apresentados nas atividades do Rancho Escola



FONTE: Acervo Eduardo Gigliotti

Enquanto Seu Donizete e Eduardo conduzem a apresentação para um grupo, Zé Luiz oferece uma palestra na área ao fundo do Rancho para outro grupo, com foco na maricultura e no cultivo de mexilhões nas fazendas marinhas.

**FIGURA 19**

**Seu Donizete e Eduardo durante atividade do Rancho Escola**



**FONTE:** Isabela Brasil, 2023.

**FIGURA 20**

**Zé Luiz durante atividade do Rancho Escola**



**FONTE:** Isabela Brasil, 2023.

Através de palestras, aulas práticas de manejo e debates que incluem temas relacionados à biologia, ao desenvolvimento sustentável e à educação ambiental, a MAPEC tem atuado diretamente na valorização da cultura caiçara, principalmente para crianças das escolas públicas do bairro próximo à praia. Como afirma Eduardo:

As crianças de famílias caiçaras quando frequentam a atividade do Rancho Escola se soltam e passam a admirar mais sua própria identidade. Muitos estão desistindo de ficar no lugar por falta de oportunidade, falta de perspectiva. É uma das únicas chances de você conseguir despertar pra não desanimar, pra pelo menos tentar reverter e continuar persistindo nessa cultura.

Nesse contexto, ao fomentar a aproximação entre as crianças do município e as práticas dos pescadores e maricultores, a MAPEC tem buscado não apenas apresentá-los ao cotidiano de suas atividades, como também auxiliar na construção de uma formação educacional que valoriza e reconhece a diversidade social e ambiental, promove um senso de pertencimento local e proporciona aos alunos uma compreensão abrangente das dinâmicas socioeconômicas e ambientais que moldam a vida na Cocanha.

### **3.2 “*Tem que plantar hoje pra colher amanhã*”: o cultivo, o manejo e a colheita do mexilhão**

Os caiçaras maricultores seguem uma rotina marcada pela dedicação e cuidado constante com as fazendas marinhas. Ao amanhecer, com os primeiros raios de sol refletindo na água, eles começam a chegar à Praia da Cocanha, a pé ou de bicicleta, em direção aos seus botes para mais um dia de trabalho. A atividade inicia-se cedo. Foram poucas as vezes em que consegui acompanhar a ida de um deles ao mar. Quando chegava à praia por volta das 7h da manhã, muitas vezes já os encontrava em plena atividade, tendo já saído e retornado ao Rancho. Os achava posicionados em mesas de madeira, limpando os mexilhões recém-colhidos com facas e separando-os das “cracas”. O descarte das cracas é feito por meio de buracos cavados na areia da praia e eles costumam dizer que as conchas desses crustáceos são poderosos nutrientes para adubo. O rico e diverso quintal da Dona Maria é uma prova disso.

Na parte de trás do Rancho, costumava encontrar Zé Luiz, Cacique e Zenaide; no canto esquerdo ficava Caroba e mais próxima ao mar – no sol e em sua mesa de limpeza – Dona Maria, comumente acompanhada de seus dois netos, seu cunhado Guilherme, ou seu filho Leandro. Do lado direito, ao fundo, via Homero e seu irmão Zeca (que são pescadores e maricultores) e, também, Davi, que divide seu tempo entre a maricultura e a limpeza de piscinas na cidade. Uma presença invariável era a de Seu Zeca, antigo pescador, que já não pesca, e que

atualmente frequenta o Rancho muito mais para encontrar seus amigos, tomar um café preto, caminhar pela praia e tomar uma dosezinha de cachaça.

Inicialmente, eu me dedicava exclusivamente a observar atentamente as atividades em andamento, buscando me aproximar e construir lentamente uma relação com o grupo. Com o passar do tempo, comecei a ajudar na remoção das cracas enquanto conversava com os maricultores e, também, a auxiliar Dona Maria em todas as tarefas possíveis, levando mexilhões para aqueles que faziam encomendas na praia e ajudando na venda dos bolinhos.

No decorrer desses eventos cotidianos, vendo a vida acontecer, pude observar de perto o profundo compromisso exigido na prática do cultivo de mexilhões. Essa atividade não apenas requer dedicação e esforço, como também uma ética particular, que reconhece a construção de um processo colaborativo que envolve não apenas os seres humanos, mas também a água, os ventos, as marés e os diversos organismos que coexistem nas fazendas marinhas. Tal interconexão evidencia um cenário marcado por atores que, paralelamente, desempenham um papel vital na viabilidade e sustentabilidade da prática.

Para qualificar o tipo de cultivo descrito a partir das observações etnográficas, considero relevante mobilizar as distinções propostas por Haudricourt — reconhecido como um dos pioneiros da chamada "antropologia da ação" (Fagundes, 2019). Sua proposta, guiada pelo interesse em etnobotânica e etnozologia e nas formas de ação com animais e plantas, sugere uma continuidade entre as práticas de cultivo e as interações sociais. Em outras palavras, certos tipos de ações aplicadas ao trato da natureza refletem as práticas que desenvolvemos nas relações com outros seres humanos (Haudricourt, 2013 [1962]; Fagundes, 2019; Teixeira, 2015).

Ao comparar duas formas de cultivo – o do inhame realizado pelos Melanésios da Nova Caledônia e a criação de ovelhas realizada na região mediterrânea – o autor elabora duas e opostas distinções, os “dois tipos extremos”, que seriam: as ações diretas positivas as ações indiretas negativas (Haudricourt, 2013 [1962], p.2).

A primeira, ação direta positiva, refere-se à criação de ovelhas praticada na região mediterrânea, onde há um contato físico contínuo entre o criador e os animais domesticados, incluindo a escolha dos caminhos que eles percorrem. Já a segunda, ação indireta negativa, é exemplificada pelo cultivo de inhame praticado pelos Melanésios, em que não há um contato direto com as plantas cultivadas; seu desenvolvimento é apenas induzido. Como bem descreve Oliveira (2023, p. 168): “Não há, portanto, um ‘contato brutal’ com o ser domesticado. Ao contrário, há uma preocupação com o terreno, uma delicadeza com o tubérculo”.



A meu ver, o cultivo realizado pelos maricultores caiçaras guarda grande semelhança com o que Houdricourt (2013 [1962]) categoriza como uma “ação indireta negativa”. Há, aqui, a atuação em favor da criação de possibilidades e condições favoráveis para que o mexilhão se desenvolva de forma autônoma, respeitando seus próprios ritmos naturais, considerando as suas agências. Nesse contexto, não tanto como uma domesticação, cria-se uma nova forma de condição para o seu desenvolvimento, para além das pedras e rochas onde costumavam existir.

Esses trabalhadores cuidam de um ecossistema que é, em muitos aspectos, semelhante ao cultivo de uma horta ou jardim – não à toa recebeu o nome de fazenda marinha, por suas “raízes” compartilhadas com a prática da agricultura, que parte dos mesmos princípios: o preparo das mudas, o plantio, o cuidado das culturas, o manejo e a colheita – como Zé Luiz afirma: tem que plantar hoje para colher amanhã. Ou seja, pressupõe compromisso e engajamento mútuos.

#### **FIGURA 21**

##### **Imagem submersa das cordas de engorda do mexilhão na Praia da Cocanha**



**FONTE:** Acervo José Luiz.

A fala de Zé Luiz revela essa responsabilidade: “Quando nós falamos em mexilhões, lembramos apenas de uma concha e de uma carne a ser consumida. Mas antes, temos que lembrar que é um animal. Então, para ser cultivado, a gente tem que pensar no bem-estar dele”.

Nesse sentido, uma bem-sucedida colheita requer, ou pressupõe, uma abordagem cuidadosa e sensível, já que o bem-estar e o equilíbrio do ecossistema influenciam diretamente no processo.

Cada mexilhão, assim como cada planta, necessita de atenção, cuidados e um ambiente saudável para prosperar: Eles se reproduzem espontaneamente na água e suas larvas flutuam na coluna d'água até encontrarem superfícies adequadas para se fixar. Uma vez aderidos, os mexilhões iniciam seu crescimento, alimentando-se de fitoplâncton e outros nutrientes presentes no ambiente.

A jornada, portanto, se inicia com a escolha do local ideal para o cultivo, que tem de possuir certas características específicas, como por exemplo: a proteção contra ventos, ondas fortes e ressaca, a profundidade adequada – acima de 2 metros – e a presença de água corrente para a circulação dos nutrientes. Somando-se a tais qualidades, a proximidade com rios, casas e indústrias deve ser evitada para a garantia de um ambiente livre de poluição e conflito com outras atividades, como o turismo náutico.

Uma vez escolhido o local, o próximo passo é a desova dos mexilhões, que ocorre geralmente no final da primavera, entre outubro e novembro. O período pós-desova é crucial, pois as larvas se dirigem à superfície da água para se fixar. Por isso, os coletores artificiais precisam estar adequadamente posicionados no mar durante essa fase, quando a fecundação acontece e as larvas estão disponíveis, facilitando o processo de incrustamento.

Os coletores representam, segundo Zé Luiz, uma abordagem mais prática e econômica para a captação das chamadas “sementes”. No *Manual do Produtor de Moluscos: Assentamento Remoto de Larvas de Mexilhão* (2014), elaborado pelo Laboratório de Moluscos Marinhos da Universidade Federal de Santa Catarina, esses coletores são descritos como “estruturas no mar, como cabos filamentosos, para captação de larvas de mexilhões” (p. 8). Eles constituem uma das três principais formas de obtenção de sementes de mexilhões, sendo as outras a raspagem dos costões e a produção em laboratório.

As melhores épocas para lançar os coletores no mar são nos meses de março, abril e maio, e novamente na primavera, entre agosto e novembro. Durante esses períodos, os coletores são lançados com boias fixas, que os mantêm flutuando na superfície da água. Após a fixação das larvas nos coletores, espera-se que, em 4 a 5 meses, os mexilhões atinjam um tamanho de 3 a 4 cm.

Passado o momento do cultivo das sementes, inicia-se a fase de crescimento, ou da também chamada “engorda”, dos mexilhões. Após a obtenção e a retirada das sementes, ocorre a ordenação por tamanho e a limpeza destas, para que possíveis organismos competidores e

predadores – como as já citadas cracas – sejam removidos. Esse processo ocorre tanto na praia, em mesas de madeira fixadas no rancho dos maricultores, quanto ainda no mar, em estruturas flutuantes próximas à fazenda marinha, demonstradas na imagem abaixo:

**FIGURA 22**

**Estruturas flutuantes próximas à Fazenda Marinha**



**FONTE:** Google Imagens.

Após serem limpas e classificadas, as sementes são dispostas em suportes específicos para o cultivo, conhecidos como “cordas de mexilhão” ou “cordas de engorda”. Existem métodos distintos para realizar esse processo de encordamento, mas os principais são os métodos francês e espanhol – na Cocanha, o método inicialmente adotado foi o francês.

Segundo Scalice (2003), o método francês envolve ensacar os mexilhões em duas redes tubulares que se encaixam uma na outra. A rede interna, feita de algodão, se degrada em cerca de uma semana, permitindo que os mexilhões se movam para a rede externa, que é de náilon e atua como substrato para a fixação dos animais. Sobre esse sistema, Zé Luiz, descreve:

Você pega aquela malha de algodão, enche com os mexilhões, depois que encheu, estica ela bem esticado - que nem uma linguíça - e depois vem com uma rede externa, que é uma rede de pesca mesmo, malha 7, e reveste essa malha de algodão com os mexilhão já lá no centro já. Em uma extremidade amarra uma corda que vai ser amarrada no *long line* e na outra extremidade vai um pesinho de no máximo 2kg, pra fazer aquela rede compactar a malha do algodão e pra não deixar os mexilhões descenderem, se amontoar.

**FIGURA 23**  
**Método francês pronto**



**FONTE:** Acervo Zé Luiz.

Esse formato não é mais utilizado na Cocanha desde 2007, quando o biólogo Helcio Luis de Almeida Marques, iniciou pesquisas com os maricultores e, juntos, introduziram o método espanhol. Esse sistema – que foi apelidado localmente como “método Geraldina”, pela semelhança da corda com os cabelos da pesquisadora que deu início à maricultura em Caraguatatuba através do projeto Martim Pescador – é descrito por Zé Luiz como sendo o uso de uma “corda de filamento” para lançar as sementes dos mexilhões, que são envoltas em uma malha de algodão na parte externa. Essa malha se degrada rapidamente na água e, nesse momento, os mexilhões já estão fixados na corda, permanecendo ali.

Após confeccionadas tais cordas de engorda, que atuam como espécies de mudas, os mexilhões permanecerão na água por um período de 7 a 8 meses, até atingirem o tamanho comercial, que geralmente é superior a 7 cm.

Seguido do plantio, chega o momento da colheita. Depois de permanecerem no mar pelo tempo necessário e atingirem o tamanho considerado ideal, as cordas com os mexilhões são retiradas e levadas à terra, onde estes passam por uma nova classificação quanto ao tamanho e aparência para a venda, além de serem limpos. Nesse processo, utilizam-se, máquinas que giram e limpam os mexilhões, telas para atritar e separá-los das cracas ou, ainda, a limpeza manual com facas.

**FIGURA 24**

**Processo de limpeza do mexilhão com faca**



**FONTE:** Isabela Brasil, 2023

O verão é a época de maior atividade para a venda de mexilhões, impulsionada pelo intenso fluxo de turistas e banhistas na Praia da Cocanha. As vendas são predominantemente realizadas diretamente na praia, tanto para consumidores individuais quanto para restaurantes locais. Inicialmente os volumes de venda eram modestos, no entanto, a demanda cresceu a ponto de frequentemente superar a capacidade de produção dos maricultores. Estes relatam ser frequentemente abordados por banhistas interessados em adquirir mexilhões, mas que, muitas vezes, precisam informá-los de que toda a colheita diária já foi comercializada. Atualmente, o preço por quilo está fixado em R\$ 25,00 (vinte e cinco reais).

A Cocanha possui um parque de cultivo – área designada para a criação dos mariscos – , onde cada família possui uma área de 2.000 metros quadrados. Em cada área, é possível instalar até 6 *long lines*, cada uma produzindo até 2.000 kg de mexilhões por safra. Com 18 famílias envolvidas, o potencial total de produção pode chegar a 108 *long lines*, resultando em uma estimativa de 250 toneladas por ano.

Todo o processo de plantio e colheita, que dura praticamente um ano, é atravessado por um próximo manejo que garante a manutenção da fazenda marinha – tal procedimento envolve a limpeza das estruturas para evitar o acúmulo de algas, predadores e sedimentos, o controle do volume e densidade das cordas e sementes para impedir a competição dos animais por nutrientes, e também o monitoramento da qualidade da água que está relacionado à checagem de aspectos como temperatura e salinidade.

Essa atenção e cuidado por parte dos maricultores – que é multissensorial, contínuo e abrange as mais diversas particularidades relacionadas ao meio – é fundamental para o cultivo, pois os mexilhões são constantemente descritos como animais extremamente sensíveis às mínimas mudanças no ambiente, tendo sua qualidade, crescimento e saúde impactados diretamente nos momentos em que ocorrem mudanças bruscas de temperatura, da qualidade da água, agitação intensa do mar e assim em diante. Zé Luiz ressalta:

Como ele é um animal, como a gente também, a gente gostamos de conforto, né? Ele também... Pra desenvolver precisa do melhor conforto possível! Uma boa alimentação, um ambiente adequado... Então qualquer mudança, temperatura mesmo... Barulho... Principalmente embarcação que passa muito próxima aos cultivos... Esse barulho do motor acaba se propagando no mar e estressa os mexilhões! Então, assim, ele acaba desovando antes da hora e com mais frequência...

A sustentabilidade do ecossistema é crucial para garantir a continuidade dos cultivos e suas colheitas, ambos estão intimamente interligados e esse é justamente um dos maiores desafios enfrentados pelos caiçaras da Cocanha no decorrer dos anos. Tanto maricultores quanto pescadores observam que o mar vem sofrendo mudanças significativas, sendo cada vez mais impactado por fenômenos atmosféricos e pela contaminação das águas, resultante de resíduos químicos, esgoto, derramamentos de óleo, entre outros (Gasalla & Diegues, 2011).

Sobre a temperatura da água, Zé Luiz ressalta que os mexilhões da espécie *Perna perna* desenvolvem-se melhor em temperaturas ideais entre 22 e 26 graus Celsius, o que cria condições ideais para o seu crescimento. Quando a temperatura sobe para 28 graus, os mexilhões conseguem sobreviver, mas já começam a sofrer estresse térmico. Ele recorda o verão de 2005, em que as temperaturas alcançaram 30/31 graus, o que causou uma perda

significativa de 60% de sua produção. Além disso, menciona que, há dois anos, a temperatura chegou a 32 graus, resultando em impactos ainda mais graves para a fazenda.

São comuns os relatos acerca da percepção de uma mudança nas temperaturas das águas, sendo observado por muitos deles que essas alterações têm se tornado cada vez mais bruscas, o que decerto afeta a saúde e a produtividade dos mexilhões.

Em relação à qualidade da água, o atual presidente da MAPEC enfatiza a importância de estabelecer padrões de qualidade favoráveis para a maricultura. A Companhia Ambiental do Estado de São Paulo (CETESB) realiza monitoramentos mensais desde os anos 2000 voltados para o uso balneário próximo ao continente e os resultados destes acompanhamentos têm sido utilizados pela comunidade como indicativos acerca das condições da água que chega até a fazenda, que está localizada a 500 m da costa.

Além disso, a Defesa Agropecuária do Estado de São Paulo (GEDAVE) vem analisando a carne dos mexilhões e, até o momento, os resultados são favoráveis. No entanto, Zé Luiz expressa sua preocupação com o futuro da fazenda. Ele observa que, ao seu ver, há um limite de tempo para sua continuidade por fatores relacionados à forma como a cidade vem crescendo. Um exemplo disso é o tratamento de esgoto realizado pela Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo (SABESP), que, após o processo, é despejado no rio da Mococa. Esse rio deságua no mar, introduzindo várias substâncias poluentes no ambiente.

Pereira (2003) destaca que os mexilhões, sendo moluscos bivalves filtradores, podem se tornar potenciais veículos de transmissão de bactérias, vírus patogênicos, metais pesados e outras substâncias nocivas quando cultivados em ecossistemas aquáticos poluídos. Além dos contaminantes externos, também há o risco de infecção por bactérias marinhas nativas. Por isso, é essencial realizar avaliações periódicas de qualidade por meio de análises microbiológicas e físico-químicas, assegurando que os mexilhões sejam adequados e seguros para consumo.

Em relação a isso, os maricultores relatam episódios em que houve a contaminação dos mexilhões causada pela chamada “maré vermelha” – um fenômeno natural caracterizado pela proliferação excessiva de microalgas, que pode resultar em coloração avermelhada das águas do mar. Essa ocorrência é frequentemente associada a espécies de dinoflagelados, que podem produzir toxinas prejudiciais à vida marinha e à saúde humana (Ciotti, 2019).

O consumo de frutos do mar e peixes contaminados por algas tóxicas associadas à maré vermelha pode causar intoxicações alimentares, reações alérgicas, problemas respiratórios e, em casos mais graves, doenças neurológicas. Em 2016, a venda e distribuição de mexilhões foi interrompida devido à presença dessas algas, e, mais recentemente, em dezembro de 2023, a

Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento detectou novamente a presença de microalgas tóxicas na fazenda marinha da praia da Cocanha (Mattos, 2024).

Zé Luiz comenta que, nas duas ocasiões em que houve contaminação na fazenda, foi relatado que a causa estaria na chegada de correntes oriundas do estado de Santa Catarina. Segundo Ciotti (2019), florações de algas acontecem quando a temperatura da água favorece o crescimento dessas espécies e há um excesso de nutrientes disponíveis. No entanto, o fenômeno também é associado a fatores como mudanças climáticas, lançamento de esgoto e ocupação desordenada do litoral, que intensificam as condições para o seu surgimento. Ciotti enfatiza que:

Na maior parte dos sistemas costeiros que têm problemas com maré vermelha, existe uma relação bem forte com a ocupação desses lugares. Você constrói, tem uma erosão dos terrenos e os nutrientes são carregados para a água do mar (Ciotti, 2019, p. 5).

Em relação aos eventos com maiores danos à fazenda marinha, à pesca artesanal e à comunidade caiçara de Cocanha, o incidente mais impactante até hoje foi o vazamento de óleo combustível marítimo ocorrido no Terminal Almirante Barroso (TEBAR), em São Sebastião (SP). Esse vazamento, no dia 5 de abril de 2013, liberou 3.500 litros de combustível no oceano devido a falhas na inspeção das tubulações (Mattos, 2024).

De acordo com a CETESB, o incidente afetou mais de 10 praias em São Sebastião e Caraguatatuba, comprometendo a qualidade da água para banho e poluindo as areias e os costões rochosos, causando, também, impactos socioeconômicos drásticos para as comunidades costeiras da região. Ueda (2023) descreve a ocasião em que os pescadores e maricultores notaram a chegada do óleo à praia da Cocanha:

A informação sobre o vazamento chegou no mesmo dia, uma sexta-feira. No sábado a notícia era que o vazamento já havia sido contido em São Sebastião. E no domingo pela manhã os pescadores da comunidade que estavam próximos à Ilha do Tamanduá foram os primeiros a avistar a mancha de óleo se deslocando em direção à praia. [...] O sr. José Luiz relata que ligou para o canal de atendimento da Petrobras cuja central de Santos (SP) não tinha ciência do vazamento e o transferiu para a central do Rio de Janeiro (RJ), que também não tinha informações, mas informou o telefone da Transpetro em São Sebastião (SP). Somente após o comunicado é que a equipe de contenção do vazamento chegou à praia para tirar o óleo (Ueda, 2023, p. 72).

Como consequência do episódio, a comunidade foi severamente impactada: todos os instrumentos utilizados na produção foram destruídos; a safra que havia sido cultivada até aquele momento foi inteiramente perdida e a produção ficou paralisada por dois anos. Conforme Renk (2016), os prejuízos ambientais provocados pelo derramamento de óleo resultaram rapidamente em consequências sociais, justamente pelo fato de que as atividades culturais e econômicas das comunidades dependem diretamente dos recursos naturais afetados pelo óleo.



A contaminação das águas tem graves impactos tanto na pesca quanto na maricultura. Para a pesca, a poluição torna os peixes impróprios para consumo, além de reduzir os estoques devido à mortalidade dos animais. No caso da maricultura, além da perda imediata da colheita, estimada em 150 toneladas de mexilhão naquele ano<sup>30</sup>, a contaminação pode afetar a recuperação da atividade a longo prazo, pois compromete os bancos naturais de sementes e organismos reprodutores. Esses danos também se estendem ao turismo na região, que foi severamente prejudicado pela crise ambiental (Renk, 2016).

Devido ao acontecimento e suas repercussões para a comunidade, a Prefeitura de Caraguatatuba, através da Lei Municipal nº 2.075, de 18 de abril de 2013<sup>31</sup>, estabeleceu um “Auxílio Financeiro Emergencial” para apoiar pescadores e maricultores afetados pelo derramamento de óleo. De acordo com o documento:

Art. 1º Fica o Poder Executivo autorizado a conceder um Auxílio Financeiro Emergencial aos Maricultores e Pescadores profissionais de Caraguatatuba, que comprovadamente tenham sido prejudicados pelo desastre ambiental ocorrido no Terminal Marítimo Tebar, localizado no Município de São Sebastião, em 05/04/13 (Derramamento de Óleo), bem como para socorro de situações futuras (Caraguatatuba, 2013).

Ainda:

Parágrafo único. Entende-se como 'Auxílio Financeiro Emergencial' medidas como ajuda de custo adicional, custeio com reparação de danos materiais ou ainda auxílio na reestruturação das atividades de cultivo de marisco e pesca, com valores a ser definido pelo Chefe do Poder Executivo, concedido durante o período de recuperação das praias e costeiras afetadas pelo derramamento de óleo ou outros desastres (Caraguatatuba, 2013).

Conforme apontado por Renk (2016) e Ueda (2023), e também percebido etnograficamente, as relações sociais na comunidade ficaram bastante fragilizadas durante esse período. O suporte financeiro estipulado no valor de dois salários-mínimos (R\$1.576,00), que durou 11 meses, não foi suficiente para assegurar a subsistência dos pescadores e maricultores. Como resultado, muitos acabaram vendendo suas embarcações e equipamentos, desmotivados pela incerteza da atividade e sobrecarregados com dívidas acumuladas. Muitos relatam que, nesse período, as atividades no Rancho dos pescadores e maricultores foram completamente paralisadas, assim como a angústia e a frustração tomou conta do grupo.

---

<sup>30</sup> Informação disponível em: < <https://g1.globo.com/sp/vale-do-paraiba-regiao/noticia/2013/11/vazamento-de-oleo-contamina-150-toneladas-de-mexilhao-em-caragua.html> >. Acesso em 28 de setembro de 2024.

<sup>31</sup> Lei Municipal nº 2.075, de 18 de abril de 2013. (2013). Caraguatatuba. Disponível em: < [https://sistema.camaracaragua.sp.gov.br/consultas/norma\\_juridica/norma\\_juridica\\_mostrar\\_proc?cod\\_norma=3708](https://sistema.camaracaragua.sp.gov.br/consultas/norma_juridica/norma_juridica_mostrar_proc?cod_norma=3708) >. Acesso em 28 de setembro de 2024.

Renk (2016) ressalta que embora os relatórios de monitoramento dos mexilhões elaborados na época pela Fundação de Estudos e Pesquisas Aquáticas (FUNDESPA) tenham mostrado que, na segunda semana após o vazamento, as concentrações estavam alinhadas com aquelas de fazendas marinhas não afetadas, tanto os maricultores quanto a CETESB observaram a contaminação dos flutuadores nas fazendas de mexilhões. Posteriormente, a CETESB destacou que, independentemente da segurança para consumo, os tambores contaminados comprometeram o valor comercial do cultivo, resultando em rejeição por parte dos consumidores e evidenciando um problema significativo causado pelo vazamento da TRANSPETRO.

Embora o derramamento de óleo tenha ocorrido em abril de 2013, foi somente em novembro do mesmo ano que a Transpetro iniciou a retirada dos equipamentos da fazenda marinha, após uma ordem judicial resultante de uma ação civil pública movida pela Prefeitura de Caraguatatuba contra a empresa. Conforme descrito por Ueda (2023):

(...) por meio de denúncias feitas pela própria associação de que as pessoas estavam visitando a criação e retirando marisco contaminado para consumo, que a Transpetro contratou uma equipe para a retirada dos equipamentos da água. (...) a equipe contratada não era especializada na área e a própria comunidade teve que ajudar, assim a Transpetro incorporou a comunidade à equipe de retirada dos petrechos de maricultura da fazenda marinha da Cocanha. (Ueda, 2023, p.73.)

Ainda conforme apontado pelo autor, a volta do cultivo dos mexilhões na Cocanha se deu a partir de 2015 e somente em 2020/2021, pós pandemia, se alcançou o mesmo nível de produção e venda que havia antes do vazamento de óleo – atualmente, em 2024, a fazenda marinha está em plena atividade.

Aqueles que perderam seu material e cultivo, ficando longamente impossibilitados de trabalhar no mar, entraram com ações individuais contra a Transpetro, uma vez que cada um tinha produções e investimentos distintos – apenas em 2023, 10 anos depois do ocorrido, alguns começaram a receber indenização.

Verifica-se – diante dos desafios citados, relacionados às repercussões de mudanças climáticas, desastres associados à cadeia do petróleo e gás, ocupação desenfreada do litoral, poluição do mar e outros – a relação específica que grupos tais quais os caiçaras da Cocanha cultivam com os ecossistemas que habitam, e a maneira pela qual suas práticas socioeconômicas e culturais encontram-se intimamente entrelaçadas a este. Consequentemente, evidencia-se como transformações repentinas e catastróficas são particularmente, e intensamente, vivenciadas por tais coletivos.

O mexilhão, portanto, representa o que ficou claro para mim ao longo do trabalho de campo sobre a relação interconstitutiva entre os caiçaras e seus ambientes, de modo que ambos são agentes plenos nesse processo. Esses sujeitos, por meio das práticas de cultivo nas fazendas marinhas, utilizando o que Houdricourt (2013 [1962]) descreve como “ações negativas indiretas”, promovem uma janela de possibilidade para os mexilhões, criando condições favoráveis para seu desenvolvimento para além das pedras e rochas. Da mesma forma que tais animais são considerados “sensíveis”, dado que sua saúde e desenvolvimento dependem de condições ambientais propícias, específicas, e que qualquer alteração na temperatura, limpeza ou qualidade da água impacta drasticamente seu bem-estar – os coletivos humanos também o são.

Assim sendo, o compromisso com a sustentabilidade da prática e o cuidado com os ecossistemas não expressam um mero interesse utilitário dos caiçaras da Cocanha com sua fazenda de mexilhões – a vida, a saúde e a reprodução deles enquanto grupo pressupõe a saúde dos meios com os quais se engajam e se constituem mutuamente.

Tal relação parece-me semelhante àquela descrita por Souza (2017), que percebe a forma como os Kisêdjê<sup>32</sup> habitam a paisagem, manejam suas roças, sabendo o momento certo para caçar ou plantar, coletando frutos e pescando em um regime de coexistência no qual podem se considerar de certa forma “criadores” dos animais que caçam e “donos” dos lugares em que vivem, justamente por estes se constituírem a partir de uma interação criativa e recíproca entre ambos.

A partir dessa perspectiva o mar, os mariscos, as plantas, as roças e os peixes surgiriam “não tanto como recursos a serem explorados, mas como agências a serem consideradas” (Souza, 2017, p. 117); e o saber e a prática que perpassa toda essa interação é mesmo uma capacidade de identificar tais agências dentro do regime de coexistência. Como Souza afirma: “Conhecer a terra é perceber que suas características são efeitos, aspectos ou produtos das ações de algum outro sujeito, coletividades ou pessoas (humanas e não humanas)” (Souza, 2017, p. 117).

Zé Luiz, apesar de conseguir se manter economicamente com a prática e constatar, atualmente, a bem-sucedida apropriação da maricultura pelo grupo, acredita que a fazenda marinha talvez tenha um tempo curto pela frente, justamente por todas as transformações percebidas intensamente pela comunidade, sejam elas relacionadas à praia, às chuvas, à cidade

---

<sup>32</sup> Os Kisêdjê constituem o único grupo de língua Jê que habita o Parque Indígena do Xingu. Informação disponível em: < <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Kis%C3%AAAdj%C3%AA> >. Acesso em 17 de julho de 2024.

de Caraguatatuba, ou ao mar. Seu Donizete ressalta que os efeitos de tais mudanças não ecoam somente na pesca e na maricultura:

A gente percebe essas mudanças até na roça e na lavoura...as coisas que você plantava antigamente, hoje em dia já não dá... não sai mais. Hoje em dia o caiçara não sabe de mais nada, agora só olhando o aplicativo mesmo.

Manter-se firme diante dos reveses, aparentemente tem sido um desafio cada vez maior, mas que não deixa de ser uma constante por parte de tais sujeitos. Apesar do “embaralhamento” do que antes eram certezas, este grupo tem se reinventado sucessivamente para enfrentar e “adiar o fim do [seu] mundo” como costumavam vivê-lo.

À medida que se reconstróem e se reconfiguram, navegando por entre a indeterminação e a incerteza e as possibilidades que se apresentam, o grupo tem construído novas redes de relação com diferentes elementos do meio, seja com a maricultura e o mexilhão, seja com o turismo de base comunitária, dentre outros.

Os caiçaras da Cocanha ao recorrerem a novos formatos, colaborações e encontros imprevisíveis (humanos e não humanos) se mostram capazes de sucessivamente criar e recriar formas de estar no mundo – fazendo com que o processo do engajamento prático com o meio permaneça existindo, mesmo que isso não seja através da replicação de formas idênticas às do passado. Como bem coloca Ingold (2004, p. 307), “manter o processo em andamento” pode envolver improvisação criativa, muito similar ao processo de manter uma banda de *jazz* tocando – numa constante reinvenção.

#### 4. Atravessamentos do Cuidado

A antropóloga Anna Tsing, em sua obra *O Cogumelo no Fim do Mundo* (2022), indaga o leitor com a seguinte pergunta: “O que fazer quando o seu mundo começa a ruir?” A autora parte da história do *matsutake*, um cogumelo raro e valorizado que cresce em florestas degradadas por atividades humanas na Ásia, Europa e América do Norte, para utilizá-lo como alegoria para discutir a “sobrevivência colaborativa” em um mundo permeado por crises e instabilidades. Aciono aqui essa pergunta não com a pretensão de respondê-la, mas como um ponto de partida para elaborar o que foi observado etnograficamente junto a comunidade de pescadores e maricultores da Praia da Cocanha.

Como mencionado em capítulos anteriores, os caiçaras da Cocanha têm se deparado com intensas transformações em seu território, em suas práticas e na forma como costumavam se relacionar com (e constituir) a praia, com as roças e com o mar. Em face dos novos contextos que se apresentam e do “fim do [seu] mundo”, tal como costumavam vivê-lo, esses sujeitos têm coletivamente se transformado ao passo que o seu meio também se transforma.

Diante do que foi visto, ouvido e vivido em campo durante o período em que estive em suas companhias, o que parece permanecer e amalgamar as múltiplas e simultâneas relações que se dão em meio à fluidez e impermanência dos cenários que se desenham, dando sentido para que novas configurações permaneçam sendo tecidas, é o cuidado. O cuidado perpassou cada uma das minhas interações com a comunidade de pescadores e maricultores da Praia da Cocanha. Desde o primeiro momento, foi evidente como ele se manifesta de formas diversas e até mesmo complexas e não óbvias, conectando pessoas, práticas e o ambiente.

O cuidado por meio da comida – seu preparo, a culinária, o modo de apresentar, servir e consumir – foi uma das primeiras expressões dessa percepção. Ao comer junto, ganhar comidas, ou sentar-me à mesa com eles, percebi que os alimentos não eram estritamente meios de sustento e sobrevivência, mas sim, como afirma Cândido (1982), “fulcros de sociabilidade” e manifestações tangíveis dos atos e das intenções daquele grupo para comigo e entre si. A comensalidade – comer junto, nas mesas de suas casas, a comida preparada especialmente para a ocasião – estabeleceu relações e vínculos fundamentais para que a pesquisa pudesse se desenvolver da forma como foi desenvolvida.

Dessa forma, cada alimento trazia consigo histórias e lembranças que revelavam a relação íntima com o mar e as roças, de onde vem (ou costumava vir) boa parte dos ingredientes consumidos ali. Era como se, ao compartilhar o alimento, meus interlocutores estivessem me

convidando a fazer parte de sua teia de relações e me permitindo acessar suas memórias – me levando a compreender um pouco mais suas percepções acerca do que é “ser caiçara”, tão intrinsecamente relacionadas à sua culinária.

A atenção e preocupação com a minha alimentação eram especialmente demonstradas pelas mulheres do grupo, que, embora não estivessem diretamente envolvidas na pesca ou no cultivo dos mexilhões, assumem a responsabilidade tanto pelo preparo dos pratos à base de peixe e mariscos quanto pelo auxílio na limpeza destes após serem retirados do mar. Esse cuidado, tipicamente das mulheres, se expressava por meio de gestos simples e cotidianos, refletindo-se, também, no preparo cuidadoso das refeições: na escolha do peixe ou na avaliação do tamanho do marisco adequado para cada prato, na maneira como apresentavam sua culinária a quem visitava a Cocanha pela primeira vez e nas atividades realizadas no Rancho Escola.

O cuidado também se estendia às relações entre os próprios pescadores e maricultores. No trabalho – às vezes coletivo, outras vezes solitário, seja na pescaria ou no manejo da fazenda de mexilhões –, o apoio mútuo se manifesta de diversas formas. Ele é percebido no incentivo do pai ao filho para que se inicie e se mantenha na prática da pesca, na preocupação com aqueles que demoram a retornar do mar, no gesto de compartilhar o peixe após uma boa pesca, no suporte oferecido a quem é multado pelas autoridades ambientais, ou no auxílio ao manejo dos mexilhões, mesmo quando o cultivo não é o seu.

Mesmo não sendo um espaço de consensos, por vezes marcado por tensões relativas às deliberações coletivas, ou a respeito da maricultura, que não foi continuada por muitos dos pescadores, ou até mesmo um espaço repleto de segredos, compartilhados por pequenos núcleos familiares relativos a desavenças antigas ou recentes – a cooperação e o respeito pelos companheiros, muitas vezes em silêncio, revelavam um senso de comunidade construído cotidianamente por meio do exercício do cuidado, que ia além das palavras, expressando-se em ações cotidianas de ajuda, de atenção aos detalhes e de comprometimento com o bem-estar coletivo.

A relação com o mar evidenciou outra dimensão fundamental do cuidado expresso no cotidiano da comunidade caiçara da Cocanha, que parece ser visto não apenas como recurso, mas como uma entidade viva, imprevisível e em plena mudança – percebida a partir de diversos indicativos que são constantemente lembrados. Essa percepção acabou por me aproximar daquilo que Tsing (2022) se refere como “assembleia polifônica”, àqueles espaços constituídos por variados e distintos regimes de vida que coexistem e criam novos arranjos por meio de práticas de existência interligadas.

Entendendo assembleias enquanto úteis para pensar processos de convergência e de colaboração, a autora recorre à noção de polifonia musical - melodias autônomas que se entrelaçam sem se sobrepor umas às outras - para descrever a forma como diferentes modos de existência, seres e práticas podem coexistir, se influenciar mutuamente e criar condições de vida para todos os agentes implicados e em relação. Nesse sentido, parece apropriado tomar o termo para descrever as relações firmadas na Cocanha entre os diversos seres que ali interagem, seja o mar que provê os alimentos ou o manejo do mar pelos caiçaras que, também, atua para preservar e promover a vida marinha. Como descrito pela autora: “as assembleias não se limitam a reunir formas de vida; elas as criam” (Tsing, 2022, p.68).

Dessa forma, tal grupo habita o seu mundo no envolvimento com demais forças, aprendendo a ler o vento leste-sudoeste-leste-oeste, o solo, a lua em suas diversas fases, as ressacas, as cheias e as correntes oceânicas, desenvolvendo um engajamento e uma sensibilidade práticos que lhe permitem se transformar com e cuidar do seu ambiente da maneira que o fazem.

O cuidado com a fazenda de mexilhões também simboliza o aspecto mencionado – uma rotina marcada por um manejo próximo e atento, pelo “plantio” do mexilhão, pelo preparo das mudas, pela limpeza, pela consciência sobre o tempo (desde o tempo como categoria que se refere ao clima até o tempo de cada etapa do cultivo), pela preocupação com o bem-estar do meio e do marisco, que pressupõe uma preocupação com a comunidade e sua continuidade. Todos os elementos implicados na dedicação que a fazenda marinha demanda, demonstram o aspecto holístico que envolve as formas como estes sujeitos se engajam com o seu meio, os transformam e são transformados em contrapartida.

Por fim (para efeitos desta dissertação), o cuidado comigo, como uma pessoa que chegou em suas casas, seus ranchos e em sua praia para escutar histórias e conhecer suas vidas, que foi acolhedor e generoso. A forma como me receberam, compartilharam suas memórias e me inseriram em seus cotidianos, deu espaço para que honestamente me conhecessem, ao passo que também os conhecia. Em cada visita, cada conversa, o cuidado com que me apresentavam suas experiências e me incluíam em seus espaços foi um testemunho de sua generosidade e abertura para a construção de uma relação.

Da minha parte, o cuidado se transformou em um compromisso ético e profundo com essas pessoas e com suas histórias. Como pesquisadora, entendi que meu papel ia além de observar e relatar. Cabe a mim a responsabilidade de cuidar daquilo que me foi confiado – suas histórias, seus conhecimentos, suas vidas –, tratando-as de acordo com as complexidades que

exigem e possuem. Esse cuidado se traduz em meu compromisso em escrever um trabalho que reflita, de forma ética e respeitosa, o contexto que me foi apresentado, procurando fugir de idealizações que se distanciam da realidade e fazendo jus à confiança que foi depositada em mim.

Neste capítulo conclusivo, portanto, o cuidado emerge como um dos fios que conecta todas essas dimensões, mostrando que, para além de uma prática ou um gesto, ele é constitutivo de uma forma de vida, permeando todas as esferas da comunidade da Praia da Cocanha. Aqui, o cuidado não é compreendido por meio de uma perspectiva romantizada e idealizada, como se fosse um traço natural desse grupo. Em vez disso, seguindo as argumentações de Bellacasa (2023) e Tsing (2022), ele emerge da interdependência entre humanos, não humanos e o meio. Interdependência que cria redes simultâneas de responsabilidade – fundamentadas na orientação para a reprodução – e impulsiona a construção coletiva de formas de colaboração e até de regeneração diante de novos e desafiadores contextos.

As aproximações entre a maricultura e a agricultura vão além da utilização de termos como “fazendas” marinhas, “mudas” e “sementes” para denominar as larvas, e “plantar” o mexilhão. Acerca desse possível paralelo, Rosso (2010) menciona a adaptação do termo “Revolução Verde” para “Revolução Azul” ao tratar das mudanças que a aquicultura tem provocado nos ecossistemas marinhos, conforme apontado por Sachs (2007), e o termo “sem-mar” para designar maricultores que não conseguiram a concessão de áreas de cultivo, em uma analogia aos “sem-terra” no contexto agrícola.

Da mesma forma, compreendo aqui que a particularidade da maricultura, por se tratar de um cultivo e não uma captura – como aconteceria na atividade da pesca – a aproxima em muitas instâncias da prática do cultivo da terra e do solo. Tal configuração, portanto, exige novas formas de organização e planejamento relacionadas ao mar, introduzindo práticas como a delimitação dos espaços de cultivo, a instalação de estruturas como *long lines* e o acompanhamento periódico do desenvolvimento dos moluscos.

Somado a esse aspecto, ambas as atividades estão associadas não somente por seus processos como também pela organização social que demandam. Ainda apoiando-me em Rosso (2010), a autora menciona que, diferenciando-se da pesca, o maricultor não mais necessita ausentar-se de sua casa por longos períodos, pois o seu trabalho passa a acontecer nas proximidades, na praia, não muito distante dos ranchos ou residências. Da mesma forma, grande parte das etapas do trabalho são realizadas em terra firme, como a organização das sementes, as limpezas e o beneficiamento do produto.



Todavia, diferenciações precisam ser feitas e atualmente surgem como uma demanda das comunidades que desenvolvem a atividade artesanalmente. De acordo com Silva (2018) e Castro (2014), a maricultura pode ser classificada em dois diferentes formatos: a “industrial” e a “artesanal”. A primeira é descrita como sendo de grande escala, em geral gerenciada por empresas e alcançam produções elevadas, por possuírem investimentos financeiros igualmente elevados. Já a segunda é caracterizada como sendo aquela que envolve mão-de-obra familiar e o processo produtivo é gerido e realizado pelo próprio produtor. Como Silva (2018) destaca, mesmo sendo considerada artesanal, não se configura como estritamente de subsistência, pois mesmo em cultivos de pequena escala, a comercialização dos produtos é feita.

Durante a Caravana do Bem Viver, em Caraguatatuba, no mês de dezembro de 2022, evento já descrito na introdução, uma das pautas discutidas pelos pescadores e maricultores de diferentes comunidades do litoral norte de São Paulo e sul do Rio de Janeiro, reunidos na Praia da Cocanha para a ocasião, foi a partilha de seus entendimentos acerca do que é a pesca e a maricultura artesanal segundo suas próprias perspectivas.

Como resultado de construção coletiva, a concepção de maricultura artesanal elaborada foi a de que esta faz parte de um conjunto de “práticas territorializadas das comunidades tradicionais nos territórios pesqueiros” e que maricultor artesanal refere-se àquele que “vive do mar” e que faz parte de uma comunidade que possui uma relação íntima com seu território. Foi entendido, naquele momento, que, em contextos de maricultura artesanal, a produção é desenvolvida estritamente pelos comunitários e a área de cultivo dos mexilhões não deve ultrapassar 0,6 hectares, mas que este tamanho também pode variar em diferentes localidades. Tais informações foram registradas em um documento denominado *Carta-Síntese Partilha de Pesca e Maricultura Artesanais*, redigido pelos participantes do evento, que circulou internamente em grupo de aplicativo de mensagens, não sendo divulgado posteriormente.

A decisão de formular uma definição própria sobre o conceito de maricultura artesanal surgiu durante a Caravana do Bem Viver, estimulada pela inquietação de muitos dos presentes relativa ao avanço da maricultura industrial-empresarial de algas marinhas (*Kappaphycus alvarezii*<sup>33</sup>), crescente na região do litoral sul fluminense e à necessidade de demarcar as diferenças entre ambas as práticas.

---

<sup>33</sup> Alga natural da região tropical do Indo-Pacífico e uma das principais fontes de matéria prima para a indústria de *carragenanas* (um hidrocolóide extraído, utilizado em diversas aplicações na indústria alimentícia como espessante, gelificante, agente de suspensão e estabilizante, tanto em sistemas aquosos quanto em sistemas lácteos). Informação disponível em: < <https://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/trabalhostecnicos/pub2007kappaphycusfinal.pdf> > e < <https://agargel.com.br/carragena/#:~:text=A%20carragena> >

**FIGURA 25**

**Maricultura caiçara na Ilha da Cocanha, 1991.**



**FONTE:** Acervo Zé Luís.

A aquicultura, que tem experimentado um crescimento patente no Brasil desde a década de 1990. Ela obteve um destaque ainda maior a partir do ano de 2002, com a criação da Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca (SEAP), órgão que possuía o objetivo de criar políticas públicas voltadas para o crescimento e incentivo da produção pesqueira e aquícola, com foco especial na promoção, execução e avaliação de iniciativas, programas e projetos que atuassem no apoio ao desenvolvimento, tanto da pesca artesanal, quanto da industrial, além de medidas para a implementação de infraestrutura para a produção e comercialização de pescados e o fomento das atividades pesqueiras e aquícolas (Timpone, 2009).

De acordo com Ueda (2023), um vácuo relativo às definições de maricultura artesanal/industrial ainda existe e isso abriu espaço para que, durante o governo do então presidente Jair Bolsonaro (2019-2022), a Secretaria de Aquicultura e Pesca facilitasse a criação de novos empreendimentos aquícolas, direcionando fomento à aquicultura a produtores de diferentes escalas. Esse processo deu margem ao que o autor chama de “mercantilização do mar” e outros autores como Bernardes *et al* (2022) denominam “especulação e grilagem do mar” – a “sobreposição de cessões de aquicultura em territórios tradicionais historicamente utilizados

---

[%20C3%A9%20um%20hidrocol%C3%B3ide,aquosos%20quanto%20em%20sistemas%20l%C3%A1cteos >.](#)  
Acesso em 15 de outubro de 2024.

pelas comunidades tradicionais” (Bernardes *et al*, 2022, p. 37). Tal contexto potencializou conflitos relativos ao uso e a expropriação do espaço marinho de pescadores, maricultores e comunidades costeiras.

No litoral norte de São Paulo, devido à intensificação desses conflitos, o Grupo de Trabalho de Pesca/Maricultura do Fórum de Comunidades Tradicionais (FCT), em parceria com outros movimentos sociais – como a Coordenação Nacional das Comunidades Tradicionais Caiçaras (CNCTC), o Fórum de Povos e Comunidades Tradicionais do Vale do Ribeira (FPCT-VR) e o Coletivo Caiçara de São Sebastião, Ilhabela e Caraguatatuba – uniu-se em defesa da Consulta Livre Prévia e Informada para os projetos de aquicultura marinha que visem obter a cessão de uso das águas da União. Na Caravana do Bem Viver de 2022, houve o lançamento do Protocolo de Consulta dos Movimentos Sociais de Povos e Comunidades Tradicionais para as Cessões de Águas da União para Aquicultura, construído coletivamente pelos grupos mencionados (Ueda, 2023; Bernardes *et al*, 2022).

Reconhecendo as diferentes formas de maricultura, esta pesquisa adota uma perspectiva baseada no acompanhamento da prática de cultivo de mexilhões desenvolvida especificamente pelos caiçaras da Praia da Cocanha. Essa prática se alinha com os princípios definidos coletivamente pelos grupos participantes da Caravana do Bem Viver: trata-se de uma atividade conduzida pelos próprios membros da comunidade, sujeitos que vivem com e do mar, e que mantêm uma singular relação com a terra que habitam e o mar que cultivam e pescam.

De igual forma, acredito que pensar a prática do cultivo de mexilhões realizada nesse contexto por meio das distinções elaboradas por Haudricourt (2013 [1962]) seja, também, profícuo. Perceber essa prática como uma “ação indireta negativa” com o meio, implica em entender a atuação dos maricultores em favor da criação de condições que favoreçam o desenvolvimento autônomo do mexilhão – respeitando seus próprios ritmos naturais, considerando suas agências e compreendendo que não possuem controle ou centralidade na gama de processos vitais envolvidos nesse processo.

Enredando as práticas da maricultura, da agricultura e os cuidados tanto com a terra quanto com o mar, minha análise sobre o cultivo de mexilhões encontrou um terreno fértil nas ideias de Puig de la Bellacasa (2023). Sua pesquisa relativa às práticas de atenção e relação com o solo na permacultura<sup>34</sup> oferece um olhar sobre a interação entre humanos e o ambiente. A

---

<sup>34</sup> A permacultura consiste no planejamento e execução de ocupações humanas sustentáveis, unindo práticas ancestrais aos modernos conhecimentos das áreas, principalmente, de ciências agrárias, engenharias, arquitetura e ciências sociais, todas abordadas sob a ótica da ecologia. Informação disponível em: < <https://ipoema.org.br/conceitos-da-permacultura/> >. Acesso 15 de outubro de 2024.

autora destaca como as transformações contemporâneas nas associações entre humanos e o solo, impulsionadas pela interseção entre concepções científicas e práticas ecológicas, estão redefinindo o solo de uma substância e recurso inerte e útil, para um mundo vivo do qual os seres humanos também fazem parte – a agroecologia, por exemplo, compõe essa gama de novas perspectivas relativas aos solos, como aponta Oliveira (2023):

A Agroecologia também se insere como um desses novos repertórios e agendas sobre os solos como organismos vivos, mobilizando diferentes conhecimentos, ferramentas e atores. Nesse sentido, agroecólogos também têm cooperado com investigações a respeito dos solos não como uma coisa dada, mas sim como um organismo vivo “que hay que proteger, restaurar, estimular; como un recurso y/o un territorio que hay que conservar, vigilar y acondicionar” (Oliveira, 2023, p.102).

A partir de tais concepções, Puig de la Bellacasa propõe em suas obras (2023; 2017; 2012) expandir as formas de pensar o cuidado, reposicionando as agências humanas e não humanas implicadas no seu decorrer, entendendo, por exemplo, que os humanos não apenas participam da criação e regeneração do solo, mas também se ajustam às condições de vida dentro desse ecossistema. Isso ressoa fortemente com a dinâmica do cultivo do mexilhão na Cocanha, em que a relação entre os maricultores e o mar se assemelha àquela entre agricultores e a terra, destacando a interação mútua e o cuidado necessários para ambos os tipos de cultivo.

A noção de Puig de la Bellacasa (2023) amplia a compreensão de que a sustentabilidade e a vitalidade de qualquer ecossistema – seja marinho ou terrestre – dependem de práticas cuidadosas e colaborativas entre os múltiplos agentes, humanos, não humanos e o meio ambiente. Nessa perspectiva, a maricultura, assim como a agricultura, pode ser vista como uma prática de cuidado, tanto do ambiente físico quanto das relações que nele se enraízam, por meio de uma visão e um agenciamento que concebem e modulam a interdependência dos processos ecológicos – ressoando fortemente com a interdependência colaborativa que a ideia de assembleias polifônicas de Tsing (2022) carrega, e me parecendo igualmente adequada para descrever o contexto dessa pesquisa.

No artigo *O pensamento disruptivo do cuidado* (2023), Puig de la Bellacasa propõe o exercício de pensar o cuidado em termos “mais que humanos”, elaborando uma concepção acerca do cuidado não como uma mera responsabilidade, mas uma prática distribuída entre diferentes tipos de seres e entidades, incluindo organismos, ecossistemas, tecnologias, plantas, e outras formas de vida que participam da manutenção e continuidade do mundo. De acordo com a autora:

O cuidado é um problema humano, mas isso não faz do cuidado uma questão apenas humana/de interesse apenas humano. Afirmar o absurdo de desemaranhar as relações

humanas e não humanas de cuidado e as éticas envolvidas nelas requer descentrar as agências humanas, bem como permanecer perto das contingências e das heranças dos fazeres humanos situados (Puig de La Bellacasa, 2023, p.109).

Somando-se a essa concepção e coexistindo com ela, a autora descreve a discussão filosófica acerca do cuidado em seu aspecto ontológico, elaborada por Joan Tronto e Berenice Fisher, nas obras *Moral Boundaries: A Political Argument for an Ethic of Care* (1993) e *Toward a Feminist Theory of Caring* (1990). Aqui, defende-se o cuidar não apenas enquanto uma ação prática ou técnica, mas também um ato intrínseco à compreensão do que significa ser humano. Pensar cuidado dessa maneira, inclui:

[...] tudo o que fazemos para manter, continuar e reparar “nosso mundo”, para que possamos viver nele da melhor maneira possível. Esse mundo inclui nossos corpos, nossos eus e nosso meio ambiente, tudo o que procuramos entrelaçar em uma teia complexa e sustentadora da vida (Tronto, 1993, p. 103, *apud* Puig de La Bellacasa, 2023, p. 111).

Esta teia complexa e sustentadora de vida se constitui a partir da interação entre diversas agências, entrelaçadas no que Puig De la Bellacasa (2023; 2012) chama de “malha de obrigações relacionais”: um tecido de responsabilidades que não surgem como imposições externas, mas que emergem do reconhecimento de uma vulnerabilidade mútua e de uma coexistência num mundo compartilhado, sendo, em si, uma prática relacional. Este conceito nos convida a enxergar tais responsabilidades não apenas como deveres morais, ou desinteressados, mas como percepções às necessidades e vulnerabilidades de todos os seres implicados e em relação (Oliveira, 2023).

As interações ecológicas criadas no âmbito do cultivo do mexilhão geram responsabilidades que não podem ser ignoradas. Isso significa que, ao interagir com o mundo e seus habitantes (humanos e não-humanos), são assumidos deveres de cuidado, que se manifestam no reconhecimento da vida do outro e na resposta ativa a esta. Reconhecer que o estresse do meio é o estresse do mexilhão, e que o bem-estar do mexilhão corresponde ao bem-estar do meio, é assumir o compromisso para que determinados parâmetros sejam mantidos para conservar alguma forma de “equilíbrio dinâmico” nesse ambiente.

De forma semelhante em uma agrofloresta, o manejo do solo envolve cuidados específicos, em momentos distintos, que buscam mimetizar processos e promover a sinergia entre plantas, árvores e outras formas de vida no/do ecossistema, por meio de etapas que envolvem: manter o solo coberto com matéria orgânica para incentivar a atividade microbiana; fazer podas regulares para estimular ciclagem de nutrientes; realizar o controle natural de pragas; e usar microrganismos, compostagem e assim por diante. O mesmo se passa com o

cuidado de Dona Maria ou Seu Donizete, no manejo de suas roças, com as fases de escassez ou de abundância das suas bananeiras, pés de feijão, e de muitas outras plantas e árvores, que só prosperam em seus quintais por causa dos olhos e mãos atentos que as tomam de conta.

### FIGURA 26

#### Chão da roça de Dona Maria, com conchas de mexilhão usadas como adubo



FONTE: Isabela Brasil, 2023.

Zé Luiz me contou certa vez que sua vida nos últimos anos era feita de idas e vindas constantes ao mar e à praia, para cuidar de seu cultivo. Ser maricultor, para ele, não era apenas instalar as estruturas na água, mas um trabalho minucioso de organização e planejamento, exigindo um acompanhamento próximo e contínuo de tudo o que se "plantava". Como cada etapa envolve uma série de procedimentos complexos, sendo necessário que haja empenho e atenção aos detalhes por parte do maricultor que espera ter uma boa colheita, é necessário fazer tempo para cuidar.

Puig De la Bellacasa (2023) explora a temporalidade como um elemento essencial e complexo do cuidado, argumentando que este está profundamente vinculado ao tempo, pois envolve processos contínuos e duradouros que se desenrolam em seu próprio ritmo. Ferreira (2023) sinaliza que as consequências de pensar o tempo do cuidado – ou “pensar com o

cuidado”<sup>35</sup> – implica a descentralização antropocêntrica em favor do reconhecimento das temporalidades múltiplas e interdependentes dos agentes que “fazem o solo”.

Cuidar, nesse sentido, não é uma ação pontual ou imediata, mas uma prática que demanda dedicação sustentada, atenção constante e ajuste às mudanças dos seres envolvidos – muitas vezes em descompasso com a temporalidade acelerada e voltada ao progresso, que prioriza rapidez e produtividade<sup>36</sup>. É assim que percebo as práticas dos caiçaras da Cocanha, sejam elas a maricultura, a pesca ou agricultura: elas requerem um ritmo distinto, ajustado aos ciclos ecológicos, aos imperativos dos corpos e aos processos materiais que não podem ser apressados, reconhecendo que certas coisas simplesmente levam o tempo que precisam.

Ao acompanhar seu cotidiano e escutar os seus relatos, percebi que a temporalidade do manejar e interagir com o mar e com a terra entrelaçam, também, memória e antecipação, pois lembrar e reconhecer as histórias e experiências passadas desempenha papel igualmente importante, tanto quanto prever e se preparar para as demandas futuras, ou para possíveis desafios que podem e têm aparecido em suas vidas. Reconhecer as formas como já se viveu ali também ajuda a se reconstruir enquanto grupo e ressignificar práticas diante de um meio em constante transformação.

Nesse sentido, ler minha experiência com esse grupo enquanto uma questão de cuidado me possibilitou notar as nuances implicadas no cultivo de mariscos, na pesca e no manejo de suas roças para além de uma prática produtiva. Trata-se de, dentre as muitas interpretações possíveis, compreender tais condutas enquanto decorrentes da noção de que é necessário estar presente, cultivando e cuidando, para “colher” seja o mexilhão, o peixe, uma banana, ou até mesmo um vínculo interpessoal, não como uma relação de troca, mas de compartilhamento e confluência – como Antônio Bispo menciona: “a gente não deixa de ser a gente, a gente passa a ser a gente e outra gente, gente rende” (Antônio Bispo, 2023, p.4).

Pensar em dinâmicas dessa natureza incitou, também, reflexões acerca do meu papel enquanto antropóloga – quais os valores associados à prática da pesquisa, do trabalho de campo e da escrita penso serem os mais adequados para o tipo de profissional que desejo ser. Ao tentar elaborar as experiências vividas com o grupo de caiçaras da Cocanha por meio da perspectiva

---

<sup>35</sup> Na tradução original, “*thinking with care*”.

<sup>36</sup> Trago aqui a reflexão enviada por uma amiga, antropóloga, que considero importante ser socializada, à propósito dessa articulação dos caiçaras maricultores com o mercado de mexilhões: “Me faz pensar na oposição da ideia do tempo de regime econômico capitalista X dádiva. No primeiro as relações pretendem ser neutras e impessoais; uma vez findada a relação comercial está findada também a relação entre os envolvidos. Enquanto a dádiva opera num outro tempo, o tempo de dar, receber e retribuir; se alonga justamente porque a dádiva serve para fazer a manutenção das relações no tempo, fazê-las duradouras tanto quanto possível.” (Marina Puzzilli, enviada por aplicativo de mensagens à autora, 01 de novembro de 2024).

do cuidado, considero que pensar e repensar continuamente os compromissos e a ética implicados no fazer antropológico seja, também, uma forma de cuidar.

Como mencionado, determinadas coisas simplesmente levam o tempo que precisam, sejam elas a germinação de uma semente plantada na terra, um mexilhão cultivado no mar, um peixe chegando à vida adulta, a elaboração de uma dissertação de mestrado. O processo da pesquisa também tem sua temporalidade específica, em particular quando se está falando da pesquisa de campo. Chegar em um lugar diferente, apresentar-se, ganhar a confiança daqueles que te recebem e deixá-los confortáveis (na medida do possível) com uma presença atípica em seus dias, conhecer os lugares, a cidade, as famílias, os atores envolvidos nas tramas que acontecem, ou já aconteceram, ver tudo e, em contrapartida, também ser vista – leva tempo.

Conforme apontado por Mansano (1998), a experiência de campo evidencia quão longo e delicado é o processo de ser aceita pelos interlocutores e que, nesse decorrer, as relações são construídas por entre silêncios, desconfianças, representações e estigmas de ambos os lados. Em sua descrição sobre sua pesquisa junto aos caiçaras da praia de Camburí (SP), muito semelhante ao que experimentei, a autora comenta que foi considerada turista, turista curiosa, intrometida, repórter, escritora, funcionária do Instituto Florestal, sendo muitas as identidades atribuídas a ela ao longo do convívio.

Sua percepção, portanto, a respeito do que se mostrou necessário para que uma aproximação não só física com os sujeitos da pesquisa pudesse ser construída, seria justamente que os envolvidos estivessem “munidos de uma predisposição ao diálogo” (p.25). De forma semelhante, penso que para que uma relação no âmbito do fazer científico e especificamente antropológico possa ser possível, é necessário que ambos os lados envolvidos tenham interesse de que aquela aconteça e atue em favor dela.

A fabricação de algum tipo de relação nesse âmbito, implicaria, então, numa prática contínua de atenção, ajustamento às particularidades, demandas e expectativas dos envolvidos, percepção das responsabilidades associadas e da vulnerabilidade dos que estão “emaranhados” nessa “teia complexa”, assemelhando-se em muitos aspectos ao que Puig de la Bellacasa entende acerca do cuidado.

Entendendo que a relação antropológica se estabelece a partir da vontade de ambas as partes e sobre um terreno comum, em *Mutuality: Anthropology's changing terms of engagement* (2015), coletânea organizada por Roger Sanjek, os autores buscaram, com base em suas pesquisas e trabalhos passados e recentes, pensar coletivamente o conceito de mutualidade na antropologia – que, de modo geral, incluiria o valor que atribuímos às “relações mutuamente



positivas com as pessoas com quem estudamos, trabalhamos, sobre quem escrevemos e para quem nos comunicamos<sup>37</sup>” (p.2. tradução própria).

Dessa forma, a mutualidade como orientação para o fazer científico e antropológico partiria de uma decisão explícita sobre como construir as relações em nosso ofício, apostando na colaboração, na compatibilidade de perspectivas e na autotransformação para ambas as partes (Hirabayashi, 2015; Besteman, 2015) – que igualmente está “em encontros que não necessariamente acontecem no marco de projetos de mudança social” (Besterman, 2015, p.260 *apud* Fleischer, 2021, p.263).

Em sua resenha da obra organizada por Sanjek (2015), Fleischer (2021) destaca, no capítulo de Catherine Besteman, *On Ethnographic Love*, que muitas antropólogas, ao realizarem pesquisas prolongadas, constatam que o principal legado de seus projetos ultrapassa a coleta de dados: são as relações pessoais, mutuamente construídas, que marcam a vida de todos os envolvidos.

Essas interações exigem o enfrentamento de tensões, decepções e ambivalências, já que “nunca somos vistos apenas como colaboradores intelectuais, mas também como amigos, parentes, vizinhos ou testemunhas” (p. 264); e justamente por compreender tais aspectos, a mutualidade também requer negociações, o estabelecimento de compromissos constantes e a disposição para revisitar e adaptar as bases do relacionamento – não é uma relação na qual nos inserimos espontaneamente, muito menos é fixa ou imutável, podendo mudar a qualquer instante caso alguma das partes não se engajem em sustentá-la (Fleischer, 2021).

O caráter cambiante – das relações construídas em campo, do ambiente, das práticas produtivas na Cocanha e do que significa ser caçara ao longo do tempo, por exemplo – parece ser algo que se mantém. Refletir e interconectar todas essas vivências a partir do cuidado me parece revelar as formas como os diversos atores implicados no que busquei abordar nesta pesquisa tem apostado: modos de se reinventar, coexistir e fazer-mundos dinâmicos.

---

<sup>37</sup> Versão original do autor: which include the value we place upon mutually positive relations with the people we study, work with, write about and for, and communicate with more broadly as anthropologists.

## 5. Considerações Finais

A elaboração dessas considerações finais acerca da minha experiência etnográfica junto à comunidade caiçara de pescadores e maricultores da Praia da Cocanha me demandou, necessariamente, refletir sobre “transformação”. Na mesma medida que a pergunta inicialmente intentada como diretriz de investigação tomou caminho diverso àquele traçado originalmente, também o contexto vivenciado pelos meus interlocutores, seja ele ambiental ou social, tem se transformado e tomado novos e imprevisíveis rumos.

Ingold (2002, p. 242) menciona que “os caminhos da vida não são pré-determinados como rotas a serem seguidas, mas devem ser continuamente elaborados de outras formas”. Acredito que os sucessivos reposicionamentos da comunidade da Cocanha descritos nesse trabalho, a reinvenção de seus conhecimentos sensíveis relativos ao meio; as novas tradições sendo construídas; a paulatina transição da atividade da pesca artesanal para o cultivo de mexilhão; e, conseqüentemente, as suas novas concepções acerca do que é “ser caiçara” podem ser vistas a partir dessa afirmativa.

A pesca artesanal, que por muito tempo foi a principal atividade econômica e de reprodução social dos caiçaras da Cocanha, tem se transformado gradualmente em uma atividade complementar. Esse deslocamento é, em grande parte, atribuído a dois fatores principais: a percepção de um declínio nos estoques pesqueiros, em larga medida uma consequência do avanço e constatável protagonismo que a pesca industrial exerce na captura, levando a um potencial esgotamento daqueles estoques, bem como a crescente rigidez da legislação ambiental, que tem gerado um ambiente de criminalização da prática. Diante dessas dificuldades, muitos consideram que a pesca já não oferece mais a segurança necessária para garantir seus sustentos, tornando incerta a viabilidade dessa ocupação.

Face ao contexto que se desenha para o futuro a partir das atuais dificuldades enfrentadas pelos caiçaras – que há tempos exercem como atividade precípua a pesca –, o cultivo de mexilhões da espécie *Perna perna* em suas “fazendas marinhas” tem se tornado fundamental para a comunidade, sendo percebida enquanto uma possibilidade de transformação e reinvenção diante de uma realidade distinta daquela historicamente experimentada. Observando em retrospectiva as imensas mudanças às quais os caiçaras da Cocanha têm sido apresentados – em seus variados aspectos –, é notável também a capacidade dos seus membros de se transformarem, reorganizando suas práticas, modos de agir e formas de habitar o território, ressignificando suas relações, em particular com o mar.

Esses novos caminhos não apenas têm gerado novas fontes de renda, como também tem se consolidado como um novo e importante elemento de identidade da comunidade, fato plenamente reconhecido por seus membros e o que se vê plena e notadamente ocorrendo no município de Caraguatatuba, a partir da crescente visibilidade que a maricultura vem tendo. Isso tem estimulado a economia local e atraído o interesse e a curiosidade de pessoas de fora, o que se transforma em fator de estímulo à criação de roteiros de turismo de base comunitária; ao desenvolvimento de projetos de educação ambiental, como o “Rancho Escola”; e à realização do Festival do Mexilhão – que, em 2023, celebrou sua 12ª edição – e que tem sido um fator-chave na valorização dessa atividade, reforçando seu papel cultural e econômico.

Nesse olhar etnográfico, pude perceber como a maricultura na Cocanha, desde sua origem, está profundamente entrelaçada com a pesca artesanal, posto que guiada por saberes que foram sendo construídos ao longo do tempo e orientados por uma atenção cuidadosa às sutilezas da paisagem. Ao mesmo tempo, essa atividade vem gerando novos conhecimentos, agora mediados pela interação com os mexilhões e seus processos de cultivo. Essa dinâmica, a meu ver, evidencia o caráter contínuo e processual do que chamamos de “conhecimento tradicional” e das próprias tradições culturais, demonstrando sua capacidade de se renovar ao longo do tempo (Ingold, 2010; Ingold; Kurttila, 2018).

A prática do cultivo de mexilhão pelos maricultores da Cocanha, parece atuar em favor da criação de possibilidades e condições favoráveis para que o mexilhão se desenvolva de forma autônoma, respeitando seus próprios ritmos naturais e considerando as suas agências. Essa atividade não apenas requer dedicação e esforço, como também uma ética particular, que reconhece a construção de um processo colaborativo que envolve não apenas os seres humanos, mas também a água, os ventos, as marés e os diversos organismos que convivem nas fazendas marinhas – evidenciando um cenário marcado por atores que, paralelamente, desempenham um papel vital na viabilidade e sustentabilidade da prática.

Os caiçaras da Cocanha nesse processo de transformação, ao recorrerem a novos formatos, colaborações e encontros imprevisíveis (entre humanos e não humanos), se mostram capazes de, sucessivamente, criar e recriar formas de estar no mundo – fazendo com que o processo do engajamento prático com o meio permaneça existindo, mesmo que isso não seja através da replicação de formas idênticas às do passado.

Por fim, destaco as formas pelas quais o cuidado foi percebido em campo, atravessando diversas dimensões da vida na comunidade da Praia da Cocanha: desde o cuidado com a comida, o cuidado entre si, o cuidado com o mar, o cuidado com a fazenda marinha e,

finalmente, o cuidado comigo. Aqui, o cuidado não é visto como uma característica romantizada ou idealizada, nem como um traço intrínseco e natural desse grupo. Ao contrário, seguindo as reflexões de Bellacasa (2023) e Tsing (2022), ele surge da interdependência entre humanos, não humanos e o meio ambiente, criando redes de responsabilidade compartilhada, orientadas pela necessidade de reprodução e continuidade das vidas.

## **Bibliografia**

ADAMS, C. As roças e o manejo da mata atlântica pelos caiçaras: uma revisão. *Asociación Interciencia*, Caracas, Venezuela: Interciência, vol. 25, núm. 3, mayo-junio, pp. 143-150, 2000.

ADAMS, Cristina. As populações caiçaras e o mito do bom selvagem: a necessidade de uma nova abordagem interdisciplinar. *Revista de Antropologia*, v. 43, n. 1. São Paulo: USP, 2000.

AUGUSTO FILHO, Oswaldo. Cartas de risco de escorregamentos e planos de seguro no Brasil: Um ensaio em Caraguatatuba (SP). *Geotecnia (Lisboa)*, Lisboa, v. 108, p. 197-214, 2006.

BEGOSSI, A.; LOPES, P. F.; OLIVEIRA, L. E. C. & NAKANO, H. *Ecologia de Pescadores Artesanais da Baía de Ilha Grande*. São Carlos: RiMa Editora, FAPESP, 2009.

BEGOSSI, A.; LOPES, P. F.; OLIVEIRA, L. E. C. & NAKANO, H. Síntese baseada no Relatório do Diagnóstico Socioambiental das Comunidades de Pescadores Artesanais da Baía da Ilha Grande (RJ). Instituto BioAtlântica (IBio). Rio de Janeiro: Instituto BioAtlântica, 2009.

BERNARDES, Santiago; ISHIKAWA, Aline; PINTO, Ana Flávia. Povos e Comunidades Tradicionais e o direito ao oceano saudável. *Diálogos Socioambientais*, v. 5, n. 14, p. 35-38, 2022.

BESTEMAN, Catherine. On ethnographic love. In: SANJEK, Roger (org.). *Mutuality. Anthropology's changing terms of engagement*, pp. 259-284. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2015.

BRASIL, Isabela de Oliveira. Expulsão velada e exclusão entre populações locais da Bocaina: um estudo etnográfico. 2021. 78f. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Antropologia). Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

BRASIL, Silvio Silva. Trabalho, adoecimento e saúde: aspectos sociais da pesca artesanal no Pará. 2009. 172f. Dissertação (Mestrado em Sociologia). Universidade Federal do Pará, Belém, 2009.

BRASIL. Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000. Dispõe sobre o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza (SNUC). Disponível em: < [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/Leis/L9985.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9985.htm) >. Acesso em 29 ago. 2024.

BUSHATSKY, Magaly et al. Câncer de pele: conhecimento, práticas e atitudes de pescadores. *Cogitare Enferm*, v. 21, n. 1, p. 01-09, 2016.

CALAZANS, Roseni Santana. Marisqueira é pescadora: mulheres negras do quilombo de São Braz–Santo Amaro, Bahia. *Revista da Associação Brasileira de Pesquisadores/as Negros/as (ABPN)*, v. 9, n. 23, p. 82-108, 2017.

CÂNDIDO, A. Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida. 6ª ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades, 1982.

CARDOSO, Thiago Mota. Paisagens em transe: ecologia da vida e cosmopolítica Pataxó no Monte Pascoal. Brasília: IEB Mil Folhas, 2018.

CIOTTI, Áurea Maria. Maré vermelha traz microalga incomum e com potencial tóxico ao litoral de SP [Depoimento]. Jornal da USP, 2019.

COUPAYÉ, Ludovic & SAUTCHUK, Carlos. Técnica e Transformação: Perspectivas Antropológicas. 2017.

CUNHA, Lúcia Helena Oliveira. Tempo natural e tempo mercantil na pesca artesanal. In: A imagem das águas. NUPAUB-USP, São Paulo, Brasil, p. 101-110, 2000.

CUNHA, Manuela Carneiro da. Relações e dissensões entre saberes tradicionais e saber científico. Revista USP, n. 75, p. 76-84, 2007.

DA CAL SEIXAS, Sônia Regina et al. Percepção de pescadores e maricultores sobre mudanças ambientais globais, no litoral norte paulista, São Paulo, Brasil. Revista de Gestão Costeira Integrada - Journal of Integrated Coastal Zone Management, v. 14, n. 1, p. 51-64, 2014.

DA MATTA, Roberto. La cultura de la mesa en Brasil. El Correo UNESCO Alimentación y Cultura, Paris, v. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DA SILVA VERÍSSIMO, Francisco Arlyson & MENDONÇA, Joabson Romário Borges. Câncer de Pele em Pescadores: Evidências Científicas para o Cuidado em Saúde. UNICIÊNCIAS, v. 25, n. 1, p. 14-19, 2021.

DA SILVA, A. P. Pesca artesanal brasileira: aspectos conceituais, históricos, institucionais e prospectivos. 2014.

DE LA BELLACASA, Maria Puig. O pensamento disruptivo do cuidado. Anuário Antropológico, v. 48, n. 1, p. 108-133, 2023.

\_\_\_\_\_. 'Nothing comes without its world': thinking with care. The Sociological Review, v. 60, n. 2, p. 197-216, 2012.

DE MELLO FONTANELLI, Marina. Rio-Santos: A promessa da modernização e do turismo, conflitos de terras e resistência caiçara. Tempos Históricos, v. 22, n. 2, p. 715-735, 2018.

DE MOURA CARVALHO, Isabel Cristina; STEIL, Carlos Alberto. O pensamento ecológico de Tim Ingold. Anuario de Antropología Social y Cultural en Uruguay, 2012.

DE SOUZA LIMA, Romilda; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

DENADAI, Márcia Regina; GONÇALVES, Maria Angélica Oliveira; OLIVATO, Débora & TURRA, Alexander. Com quantas memórias se faz uma canoa. São Paulo: Edição do Autor, 2008.

DESCOLA, Philippe. Par-delà nature et culture. Paris: Gallimard, 2005.

DEVOS, Rafael; VEDANA, Viviane; BARBOSA, Gabriel Coutinho. Paisagens como panorama e ritmos audiovisuais: percepção ambiental na pesca da Tainha. GIS-Gesto, Imagem e Som-Revista de Antropologia, v. 1, n. 1, 2016.

DIEGUES, Antônio Carlos Sant'Ana. O mito moderno da natureza intocada. 6ª edição. São Paulo: Hucitec, 2008.

\_\_\_\_\_. A interdisciplinaridade nos estudos do mar: o papel das ciências sociais. Semana de Oceanografia, Instituto Oceanográfico da USP, v. 15, 2003.

\_\_\_\_\_. Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil. São Paulo: MMA/COBIO/NUPAUB/USP, 2000.

\_\_\_\_\_. A pesca construindo sociedades: leituras em antropologia marítima e pesqueira. NUPAUB-USP, 2004.

\_\_\_\_\_. Pescadores, camponeses e trabalhadores do mar. São Paulo: Editora Ática, 1983.

DIEGUES, A. C. & NOGARA, P. J. N. Nosso lugar virou parque. 3ª. Edição. São Paulo: NUPAUB USP, 2005.

DOS SANTOS, Antônio Bispo; PEREIRA, Santídio. A terra dá, a terra quer. Ubu Editora, 2023.

ESTADO DE SÃO PAULO. Decreto nº 53.525, de 8 de outubro de 2008. Cria a Área de Proteção Ambiental Marinha do Litoral Norte, do Litoral Centro e do Litoral Sul, e dá providências correlatas. Art. 1º.

FAGUNDES, Guilherme Moura. Fogos gerais: transformações tecnopolíticas na conservação do Cerrado (Jalapão, TO). 2019. 444 f. Tese (Doutorado em Antropologia). Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

FAGUNDES, Lúcio *et al.* A pesca de arrasto-de-praia na ilha de São Vicente, São Paulo, Brasil. Série Relatórios Técnicos, São Paulo, v. 29, p. 1-45, 2007.

FERREIRA, Amanda Finotti Lagos. Cuidado e precariedade em Anna Tsing e Maria Puig de la Bellacasa. 2023. 49f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Sociais). Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2023.

FISHER, Berenice; TRONTO, Joan. Toward a Feminist Theory of Caring. In: ABEL, E.; NELSON, M. (orgs.). *Circles of Care*, p. 36-54. Albany, NY: SUNY Press, 1990.

FLEISCHER, Soraya Resende. A mutualidade como proposta ao fazer antropológico. *Altera*, v. 11, n. 1, p. 145-158, 2021. Disponível em:< [https://periodicos.ufpb.br/index .php/altera/article/view/56494/32814](https://periodicos.ufpb.br/index.php/altera/article/view/56494/32814) >. Acesso em: 30 out. 2024.

FLEISCHER, Soraya Resende; MANICA, Daniela Tonelli. O podcast Mundaréu como uma experiência de antropologia pública. 2021.

FREITAS, Jussara Shirazawa de. *Gestão da zona costeira: políticas públicas e atores sociais na praia da Cocanha, Caraguatatuba, São Paulo*. 2012. 106f. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

GASALLA, Maria A. & DIEGUES, Antonio C. S. People's Seas: “Ethno-Oceanography” as an Interdisciplinary Means to Approach Marine Ecosystem Change. In: *World Fisheries: A Social-Ecological Analysis*, p. 120-136, 2011.

GRAEBER, David; WENGROW, David. *O despertar de tudo. Uma nova história da humanidade*. Tradução de Denise Bottmann e Claudio Marcondes. São Paulo: Companhia das Letras, 2022.

HAUDRICOURT, A.-G. “Domesticação de animais, cultivo de plantas e tratamento do outro”. Universidade de Brasília Departamento de Antropologia Brasília, Serie Tradução n. 7, PPGAS/DAN., v. 07, p. 1-13, 2013 [1962]).

HEMINGWAY, Ernest. *O velho e o mar*. Editora Bertrand Brasil, 2013.

HEMMING, John “Arqueólogos encontram o homem primitivo”. In: *Árvores de rios: a história da Amazônia*. São Paulo: Editora Senac, 2011.

HENRIQUES, Marcelo Barbosa; MACHADO, Ingrid Cabral; CAMPOLIM, Marcos Bühner. Ordenamento da mitilicultura de pequena escala na comunidade tradicional do Pontal de Leste, Parque Estadual da Ilha do Cardoso, Cananéia-SP. *Boletim do Instituto de Pesca*, v. 33, n. 2, p. 137-146, 2007.

HIRABAYASHI, Lane Ryo. Thinking about and experiencing mutuality: Notes on a son’s formation. In SANJEK, Roger (org.). *Mutuality. Anthropology’s changing terms of engagement*, pp. 118-129. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2015.

INGOLD, Timothy. Da transmissão de representações à educação da atenção. *Educação*. Porto Alegre, p. 06-25, 2010.

----. Two reflections on ecological knowledge. *Nature knowledge: Ethnoscience, cognition and utility*. NY: Berghahn books, p. 301-10, 2004.



\_\_\_\_\_. Perception of the Environment. Essays on livelihood, dwelling and skill. New York: Routledge, 2002.

INGOLD, Timothy; KURTTILA, Terhi. Percebendo o ambiente na Lapônia finlandesa. Campos-Revista de Antropologia, v. 19, n. 1, p. 169-182, 2018.

LABERGE, Jacques. As naturezas do pescador. In: A imagem das águas. São Paulo: Hucitec, p. 39-58, 2000.

LEGASPE, Lara Bueno Chiarelli. Os potenciais Impactos Cumulativos das Grandes Obras - novo corredor de exportação e exploração de hidrocarbonetos do campo mexilhão - no território da APA Marinha Litoral Norte (SP). 2012.

LEITE, S. N., VASCONCELLOS, M. da P. C. Construindo o campo da pesquisa: reflexões sobre a sociabilidade estabelecida entre pesquisador e seus informantes. Saúde e Sociedade, 16(3), 169–177, 2007.

LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. Editora Schwarcz-Companhia das Letras, 2021.

LIMA, Paulo Victor Sousa; NASCIMENTO, Jessica Silva França; LEIVA, Francisco Javier Araos. Maretório e os povos tradicionais extrativistas costeiros e marinhos do litoral do Pará, Brasil. Ilha Revista de Antropologia, v. 26, n. 2, p. 67-91, 2024.

MANSANO, Candice Filipak. "Do" tempo dos antigos" ao" tempo de hoje": o caiçara de Cambury entre a terra e o mar. Dissertação (Mestrado em Educação). 1998. 236f. Unicamp, Campinas, 1998.

----. O homem urbano industrial ensinando o homem tradicional a conservar a natureza. Relatório de qualificação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Educação. Campinas: FE/UNICAMP, 1997.

MARCONDES, D. & RAIMUNDO, S. Povos tradicionais e turismo: o Taus como instrumento para gestão de conflitos? Ambiente & Sociedade, v. 22, 2019.

MARTINS, Ivan Machado & GASALLA, Maria A. Perceptions of climate and ocean change impacting the resources and livelihood of small-scale fishers in the South Brazil Bight. Climatic Change, v. 147, p. 441-456, 2018.

MATTOS, Marina Gonçalves de. Abordagens participativas para avaliação de riscos e desastres em Caraguatatuba/SP, Brasil. 2024.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva:(in Sociologia e antropologia). Ubu Editora LTDA-ME, 2018.

MELO, C.M.R.; SILVA, F.C.; FERREIRA, J.F.; ANDRADE, G.P.O.; GOMES, C.H.A.M.; BERCHT, M.; BLASHER, C.; TURINI, C.S.; ARAÚJO, J. Manual do produtor de moluscos:

assentamento remoto de larvas de mexilhão. Florianópolis: Laboratório de Moluscos Marinhos – Universidade Federal de Santa Catarina, 2014.

MENESES, Maria Paula; REDD, Mariana. Sabores, aromas e saberes: desafios para uma epistemologia dominante. *Revista Epistemologias do Sul*, v. 6, n. 2, 2022.

MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 5. ed. São Paulo: Hucitec, 1998.

MONTAGNER, Natália Correa. A representação social dos maricultores: uma análise das instâncias participativas associadas à maricultura no Litoral Norte do Estado de São Paulo. 2012. 89f. Dissertação (Mestrado em Oceanografia). Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012.

MUSSOLINI, G. Ensaio de Antropologia Indígena e Caiçara. (Org.). Edgard Carone. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980.

NEVES, Eduardo Góes. Sob os tempos do equinócio: oito mil anos de história na Amazônia Central. Ubu Editora, 2022.

OLIVEIRA, Amanda Antunes Reis Santos de. Aterrando com Agroecologia: vida e técnica, do solo ao agroecosistema. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). 2022. 286f. Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

PEREIRA, Christiane Soares. A cultura de mexilhões na Baía de Guanabara e suas implicações para a saúde pública: contexto político-social e microbiológico. Tese (Doutorado em Ciências, área de Saúde Pública). 2003. 177f. Fundação Oswaldo Cruz. Escola Nacional de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 2003.

PRADO, Deborah Santos; MARTINS, Ivan Machado & CHRISTOFOLETTI, Ronaldo Adriano (Org.). Pesca artesanal e conflitos costeiros e marinhos no litoral de São Paulo (SP) [recurso eletrônico]. 1. ed. Santos (SP): Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), 2022.

RAMALHO, Cristiano Wellington Noberto. O sentir dos sentidos dos pescadores artesanais. *Revista de Antropologia*, p. 315-352, 2011.

RAMIRES, Milena; BARRELLA, Walter & ESTEVES, Andréia Martucci. Caracterização da pesca artesanal e o conhecimento pesqueiro local no Vale do Ribeira e Litoral Sul de São Paulo. *Revista Ceciliana*, v. 4, n. 1, p. 37-43, 2012.

RAMIRES, Milena; MOLINA, Silvia Maria Guerra & HANAZAKI, Natalia. Etnoecologia caiçara: o conhecimento dos pescadores artesanais sobre aspectos ecológicos da pesca. *Biotemas*, v. 20, n. 1, p. 101-113, 2007.

RENK, Michelle. Transporte e armazenamento de hidrocarbonetos em áreas costeiras: um estudo sobre percepção de riscos em municípios do litoral norte paulista. 2016. 166f. Tese (Doutorado em Ambiente e Sociedade). Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, 2016.

ROCHA, Rossilan M. da *et al.* Delineamento da situação das organizações sociais de pescadores amazônicos: o caso do Nordeste paraense. In: XIMENES, Tereza (Org.). Políticas pesqueiras nos países amazônicos, p. 437-499. (Série Cooperação Amazônica, 17). Belém: UNAMAZ, NAEA/UFPA, 1996.

ROMANI, Carlo. O discurso cultural e ambientalista das comunidades de pescadores caiçaras na luta pela terra: uma análise histórica do conflito ambiental no canal de Bertiooga, na Baixada Santista. *História Oral*, v. 14, n. 2, 2011.

ROSSO, Kelem Ghellere. “Plantadores do mar”: a maricultura catarinense e o processo de exclusão dos produtores familiares. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Ciências Sociais). 2010. 102f. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2010.

SACHS, Jeffrey. A promessa da Revolução Azul. *Revista Scientific American Brasil*, Edição 63, agosto, 2007.

SALVO, Fernanda. Amazônia, memória e esquecimento: estéticas decoloniais no documentário Apiyemiyekî (Por quê?). XIII Encontro Nacional de História da Mídia, 2021.

SANJEK, Roger (Org.). *Mutuality: Anthropology's changing terms of engagement*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2015.

SAUTCHUK, Carlos Emanuel. O arpão e o anzol: técnica e pessoa no estuário do Amazonas (Vila Sucuriju, Amapá). Tese (Doutorado em Antropologia). 2009. 402f. Universidade de Brasília, Brasília, 2007.

SAUTCHUK, Carlos Emanuel; FAGUNDES, Guilherme Moura. Conservação como técnica: transformações na pesca amazônica e nos incêndios cerratenses. Neves, Fabrício (org.), p. 63-82, 2020.

SCALICE, Régis Kovacs *et al.* Desenvolvimento de uma família de produtos modulares para o cultivo e beneficiamento de mexilhões. 2003.

SEIXAS, Sônia Regina da Cal; HOEFFEL, João Luiz de Moraes; RENK, Michelle; VIEIRA, Simone Aparecida; MELLO, Leonardo Freire de & VIANNA, Paula V. Carnevale. Mudanças ambientais globais, vulnerabilidade e risco: impactos na subjetividade em Caraguatatuba, litoral norte paulista. *Revista VITAS – Visões Transdisciplinares sobre Ambiente e Sociedade*, v. 1, 2011.

SILVA, Camila Broer Dieguez. Gestão ambiental: uma análise das ações da colônia de pescadores Z-04 enquanto ator social do processo de desenvolvimento local de São Caetano de

Odivelas/PA. Dissertação (Mestrado em Gestão dos Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia). 2012. 179f. Universidade Federal do Pará, Belém, 2012

SILVA, Kelly da. A Maricultura no município de Florianópolis: estudo de caso no distrito de Santo Antônio de Lisboa. Monografia (Bacharelado em Ciências Econômicas). 2018. 79f. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018.

SILVA, Luiz Geraldo. Os pescadores na história do Brasil. Comissão Pastoral dos Pescadores, 1988.

SOUSA, Amanda Martins; DE MORAIS, Antonia Sabrina Duarte & SOARES, Paula Renata Amorim Lessa. Avaliação de lesões elementares de pele em profissionais da pesca. Revista Eletrônica Acervo Saúde, v. 15, n. 6, p. e10478-e10478, 2022.

SOUSA, Márcio. História da Amazônia: do período pré-colombiano aos desafios do século XXI. Editora Record, 2019.

SOUZA, Marcela Stockler Coelho de. Dois pequenos problemas com a lei terra intangível para os Kisêdjê. Revista de Antropologia da UFSCar, v. 9, p. 1, 2017.

SOUZA, Shirley Pacheco de; SOUZA, Stella de. A previsão do tempo caiçara. Registro de Obras, Registro 312241155, 2021.

TEIXEIRA, Ivana dos Santos. A terapia assistida por animais como uma forma de associação: um estudo antropológico sobre a relação humano-animais na promoção da saúde humana, no Brasil. Tese (Doutorado em Antropologia Social). 2015. 346f. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015.

TIMPONE, Ian Taibo. Impacto dos programas da Secretaria Especial da Aquicultura e Pesca (SEAP) na competitividade da produção aquícola de Teodoro Sampaio e Santa Fé do Sul. Dissertação (Mestrado em Zootecnia). 2009. 124f. Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal, 2009.

TRONTO, Joan. Moral Boundaries: A Political Argument for an Ethic of Care. New York: Routledge, 1993.

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

UEDA, Eduardo Gonçalves. Reprodução Social da Comunidade Caiçara da Praia da Cocanha, Caraguatatuba (SP), 2023.