



DA FLORESTA AO MAR

Os Saberes da Canoa Caiçara

PESCA ARTESANAL NO TERRITÓRIO CAIRUÇU

Relatos das comunidades tradicionais
de Ponta Negra, Pouso da Cajaíba,
Sono e Trindade, Paraty (RJ)

2023

GESTÃO
PARTICIPATIVA

CUIDADO COM
AS PESSOAS

CONSERVAÇÃO DA
SOCIOBIODIVERSIDADE

GERAÇÃO
DE RENDA

PROTAGONISMO
COMUNITÁRIO

VALORIZAÇÃO DA
HISTÓRIA E DA CULTURA

ECONOMIA
SOLIDÁRIA

COMUNICAÇÃO ENTRE
AS COMUNIDADES



Realização:



Parcerias:



Apoio:



"A realização do Projeto Educação Ambiental é uma medida compensatória estabelecida pelo Termo de Ajustamento de Conduta de responsabilidade da empresa PRIO, conduzido pelo Ministério Público Federal – MPF/RJ."

CONHEÇA OS SITES DAS COMUNIDADES

PONTA
NEGRA



POUSO DA
CAJAÍBA



PRAIA DO
SONO



TRINDADE



C871p Coutinho, Juliana Barros.

Pesca artesanal no território Cairuçu: relatos das comunidades tradicionais de Ponta Negra, Pouso da Cajaíba, Sono e Trindade, Paraty (RJ) / Organização de Mônica Pilz Borba. — Rio de Janeiro : Peleton.Science, 2024.

Il., color.

Ebook.

ISBN: 978-65-982699-2-0.

1. Costumes Culturais. 2. Tradições Populares. I. Borba, Mônica Pilz (org.).

CDD 394

Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária Jacqueline Coutinho CRB-8/9419.

FICHA TÉCNICA DA PUBLICAÇÃO

**Coordenação Geral:**

Mônica Pilz Borba

Coordenação de Conteúdo:

Juliana Barros Coutinho

Pesquisadores:

Julia Santos de Albuquerque e Lucas Lippi

Auxiliares de Campo:

Flávia de Jesus Paulino, Lidiane Albino, Maria das Graças do Nascimento e Raquel Dias Possidônio

Organização Documental:

Eliza Mendes Correa

Revisão:

Graziela Oliveira

Diagramação:

Imaginara Comunicação

Capa:

Carol Labarca

Arte de Bordados:

Daiani Albino e Juliana Albino

Fotos:

Bruno Leão, Julia Santos de Albuquerque, Juliana Coutinho e Lucas Lippi

FICHA TÉCNICA DA FLORESTA AO MAR

Coordenação Geral:

Mônica Pilz Borba

Coordenação Local:

Juliana Barros Coutinho

Coordenadora Administrativa e Logística:

Érika Valdetaro

Assistente Administrativa:

Solange Valenzuela

Assistente de Comunicação:

Eliza Mendes Correa

Articuladora Praia do Sono:

Lidiane Albino

Articuladora Ponta Negra:

Flávia de Jesus Paulino

Articuladora Pouso da Cajaíba:

Maria das Graças do Nascimento

Articuladoras de Trindade:

Raquel Dias Possidônio e Lília de Oliveira Rosa



CONSELHO 2023 A 2025

PRESIDENTE E VICE-PRESIDENTE

Pedro Roberto Jacobi
Aron Belinky

CONSELHO CONSULTIVO

Adalberto Wodianer Marcondes
Célia Maria de Azevedo Mizinski
Maria Cecília Wey Brito
Mariana Balau Silveira
Rita de Cássia Bernardo Mendonça
Samyra Crespo

CONSELHO FISCAL

Luiz Cruz Villares
Luiz de Almeida Baptista Neto

DIRETORIA

Alan Gilbert Dubner – Diretor Superintendente
Marta Schutzer de Magalhães – Diretora Financeira
Mônica Pilz Borba – Diretora Executiva

ASSOCIADOS 2023

Camila Peters Ferrão
Eduardo Tatit Vitale
Eliza Mendes Corrêa
Fabiana Goll
Gina Rizpah Besen
João Mauro Carrillo
Juliana Barros Coutinho
Mônica Pilz Borba
Patricia Bastos Godoy Otero
Renata Junqueira Ayres Villas Boas

SIGLAS

ABAT – Associação de Barqueiros e Pescadores Tradicionais de Trindade

ACT – Associação Caiçara de Trindade

APA – Área de Proteção Ambiental

AARCCA – Associação dos Amigos e Remadores da Canoa Caiçara

BPFA – Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

CMT – Coletivo de Mulheres de Trindade

FUNBIO – Fundo Brasileiro de Biodiversidade

PNSB – Parque Nacional da Serra da Bocaina

POPs – Procedimentos Operacionais Padrão



SUMÁRIO

1. AGRADECIMENTOS
2. APRESENTAÇÃO E RESULTADOS - DA FLORESTA AO MAR
3. SOBRE A PUBLICAÇÃO
4. CONTEXTO REGIONAL
5. PONTA NEGRA
6. POUSO DA CATAÍBA
7. SONO
8. TRINDADE
9. BIBLIOGRAFIA



1 AGRADECIMENTOS

"A Canoa Caiçara, também conhecida como canoa de um pau só, é aquela que permite que o pescador vá além das areias da praia e das pedras da costeira. A conquista do mar, do cerco, do alcance das outras regiões e diferentes cardumes de peixes se fez pela canoa. É a canoa que transforma a floresta em mar e transforma a realidade daqueles que dependem de ambos esses recursos naturais para sobrevivência e subsistência."

Juliana Coutinho



O Instituto 5 Elementos agradece a todos os integrantes das comunidades caiçaras do Pouso da Cajaíba, Ponta Negra, Sono e Trindade, situadas no litoral sul de Paraty (RJ), por apoiarem e participarem do movimento “Da Floresta ao Mar: Saberes da Canoa Caiçara”; em especial, às articuladoras e caiçaras locais: Flávia de Jesus Paulino, Lidiane Vilela, Lilia de Oliveira Rosa, Maria das Graças do Nascimento e Raquel Dias Possidônio – mulheres fortes e de afeto, algumas mães, outras pescadoras, lideranças comunitárias que carregam juntas a luta e a história de sua tradicionalidade.

O Movimento Da Floresta ao Mar tem como principal objetivo valorizar a cultura e os costumes caiçaras, fortalecendo os povos tradicionais que habitam no território. Aconteceram muitos aprendizados, trocas de saberes, vivências com a natureza, com a gastronomia, com a arte – e tudo isso só foi possível graças à participação comunitária, ao apoio das associações e dos órgãos competentes e, principalmente, à mobilização e à energia depositada pelas articuladoras caiçaras locais.

Acreditamos que esse processo vivenciado por todos de forma intensa em 2023 fortaleceu as raízes locais, reforçando a necessidade da união da comunidade para continuar criando resiliência e caminhos de existência das tradições caiçaras, além de manter e cuidar do território que habitam.

Gratidão é um sentimento, e quando falamos “gratidão” estamos declarando que temos um sentimento com relação àquela situação ou pessoa. A equipe do Instituto 5 Elementos – Educação para a Sustentabilidade é grata a todas as relações criadas ao longo das ações, e nós desejamos que nosso empenho traga muitos bons sentimentos a todos que acreditam em processos educativos para potencializar a força individual e coletiva.

**Equipe do Instituto 5 Elementos,
que desenvolveu o projeto Da Floresta ao Mar**

= 2 =

APRESENTAÇÃO E RESULTADOS DA FLORESTA AO MAR

O projeto “Da Floresta ao Mar: Saberes da Canoa Caiçara” teve como propósito buscar estimular a organização comunitária através de oficinas de formação, saberes artesanais e ações que estimulam o engajamento do turismo local, através da conservação e valorização da cultura caiçara. Como objetivos específicos, tivemos:

- 1.** Cultivar o sentimento de pertencimento e de valorização da cultura tradicional permeada pela arte da pesca, integrado à natureza.
- 2.** Caracterizar socioculturalmente as comunidades pesqueiras.
- 3.** Diversificar produtos e bens turísticos.
- 4.** Promover processo educativo contínuo para todos os envolvidos, voltado ao turismo e outras demandas.
- 5.** Planejar, monitorar, avaliar e redimensionar para alcançar os resultados do projeto.





Sua metodologia teve quatro vertentes para as comunidades e com elas. A primeira metodologia se chama **"Espia Só"**, que contou com a realização das oficinas de Tapiti, Estrela da Felicidade e de Peixe Seco para 63 pessoas, em Trindade; das oficinas de Peixe Seco, Conserto de Canoa e de Pães para 23 pessoas, na Praia do Sono; das oficinas de pães, bordado e de fibra de banana para 20 pessoas, em Ponta Negra; e das oficinas de entalhe de madeira, fuxico e pintura em madeira para 38 pessoas, no Pouso da Cajaíba. Também foram realizados encontros presenciais com moradores e líderes caiçaras para a realização das entrevistas que originaram esta publicação, revelando a realidade da pesca nessas comunidades caiçaras. Ao mesmo tempo, aconteceu o **"Tô Dizendo"**, que promoveu a formação de jovens e o incentivo ao protagonismo das mulheres para o fortalecimento dos laços comunitários através de um ciclo de cursos de Agendamento e Recepção Turística, Boas Práticas na Cozinha e Ingredientes Nativos da Mata Atlântica, Inglês e Turismo Comunitário e Mídias Sociais, colaborando para uma atuação crítica e autônoma por parte da comunidade, com 94 participantes ao todo.

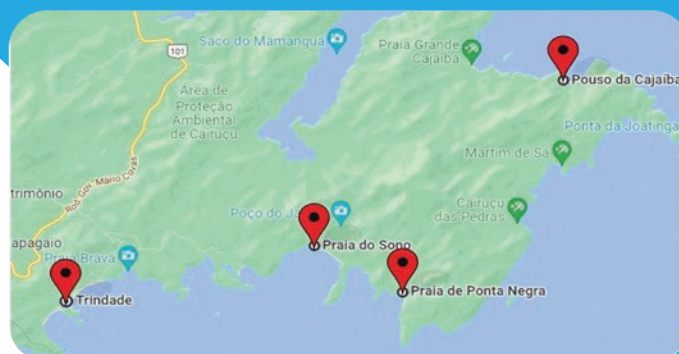
A terceira vertente do projeto, **"Bamo"**, foi potencializada pela intervenção e por melhorias nos espaços coletivos, tais como: instalação de placas informativas e educativas no Pouso da Cajaíba, reforma do telhado da Associação de Moradores e Amigos da Ponta Negra, doação de cadeiras, geladeira, fogão e outros itens para a Associação de Moradores da Praia do Sono e a construção do banheiro da Casa de Farinha de Trindade. Nesse contexto de construção coletiva e participativa a partir das oficinas realizadas foram criados roteiros com os produtos e serviços de cada comunidade organizados em folders impressos e online, para o atendimento ao Turismo de Base Comunitária. E dentro desse processo também foram elaborados um site por comunidade e vídeos, além da realização da tradicional corrida de canoas caiçara para comunhão e celebração da cultura comunitária.





Este projeto teve o financiamento do Fundo Brasileiro para Biodiversidade (FUNBIO), por meio da chamada de Projetos nº 11/2022 – Turismo de base comunitária no RJ, e o Instituto 5 Elementos – Educação para a Sustentabilidade elaborou a proposta acima descrita e foi selecionado para promovê-la durante 18 meses (de out/22 a mar/24) em parceria com a Associação dos Amigos e Remadores da Canoa Caiçara (AARCCA) e junto às comunidades caiçaras da Praia do Sono, Ponta Negra, Pouso da Cajaíba e Trindade, no município de Paraty (RJ).

MAPA DE INFLUÊNCIA DO PROJETO – DA FLORESTA AO MAR



= 3 =

SOBRE A PUBLICAÇÃO

Esta publicação é o resultado de um processo de entrevistas e observação do cotidiano das comunidades e tem como objetivo trazer a memória e atualidades das comunidades pesqueiras do sul de Paraty (RJ). Foi concebida por meio de entrevistas com pescadores que fazem parte da história de Ponta Negra, Pouso da Cajaíba, Sono e Trindade, que contam sua história, sua relação com a vida caiçara e suas percepções do território.

As entrevistas realizadas durante o período de pesquisa revelaram as vozes e perspectivas dos membros da comunidade, que são referências na cultura tradicional, e cada um traz uma riqueza única de saberes e vivências.

Para realizar as entrevistas presencialmente nas comunidades de Ponta Negra, Pouso da Cajaíba, Sono e Trindade em 2023, tivemos a participação dos pesquisadores Lucas Lippi, antropólogo, e Julia de Albuquerque, geógrafa, caiçara do território, tendo o acompanhamento e apoio das articuladoras locais: Flavia Paulino em Ponta Negra, Maria das Graças do Nascimento no Pouso da Cajaíba, Lidiane Albino no Sono e Raquel Possidônio e Lilian Rosa em Trindade – todas caiçaras nativas e moradoras locais.

Essa pesquisa foi uma das inúmeras ações do Projeto Da Floresta ao Mar: Saberes da Canoa Caiçara, realizado pelo Instituto 5 Elementos – Educação para a Sustentabilidade, sendo financiado pelo FUNBIO nº 05/2022 – Implementação de Projetos de Educação Ambiental e Geração de Renda para as Comunidades Pesqueiras da Região Norte do Estado do Rio de Janeiro, que foi realizado durante 18 meses entre outubro de 2022 e março de 2024.



Esse projeto vem fortalecer toda a cadeia em torno da canoa caiçara e resgatar as ações e os costumes das comunidades costeiras relacionadas a ela, promovendo o resgate de histórias e causos da cultura, vivências para crianças, jovens e mulheres, oficinas e eventos e cursos de treinamento e formação para a diversificação das atividades da comunidade através do incentivo ao turismo de base comunitária.

= 4 =

CONTEXTO REGIONAL

A Área de Proteção Ambiental do Cairuçu abriga diferentes povos e comunidades tradicionais, nas quais se destacam as comunidades que habitam as praias de Trindade, Sono, Ponta Negra e Pouso da Cajaíba, que são tradicionalmente pesqueiras e atualmente recebem grande influência do turismo.



Mapa da APA do Cairuçu, disponibilizado pelo ICMBio



As comunidades tradicionais caiçaras desenvolveram ao longo de gerações um modo de vida diretamente vinculado à floresta e ao mar. Essas comunidades do sul do Rio de Janeiro encontram-se na maior porção contínua de Mata Atlântica brasileira e sobrepõem diferentes categorias do Sistema de Unidades de Conservação Brasileiro, como a Área de Proteção Ambiental do Cairuçu e a Reserva Ecológica da Juatinga – no caso da comunidade de Trindade, é área limítrofe do Parque Nacional da Serra da Bocaina.

Além de todas essas características ecológicas, as comunidades costeiras dessa região carregam patrimônio cultural da pesca artesanal, mantendo vivas a cultura e as tradições da pesca do cerco, da rede de pesca e da canoa caiçara – cultura essa ameaçada pela influência do turismo e pela exploração imobiliária das áreas.

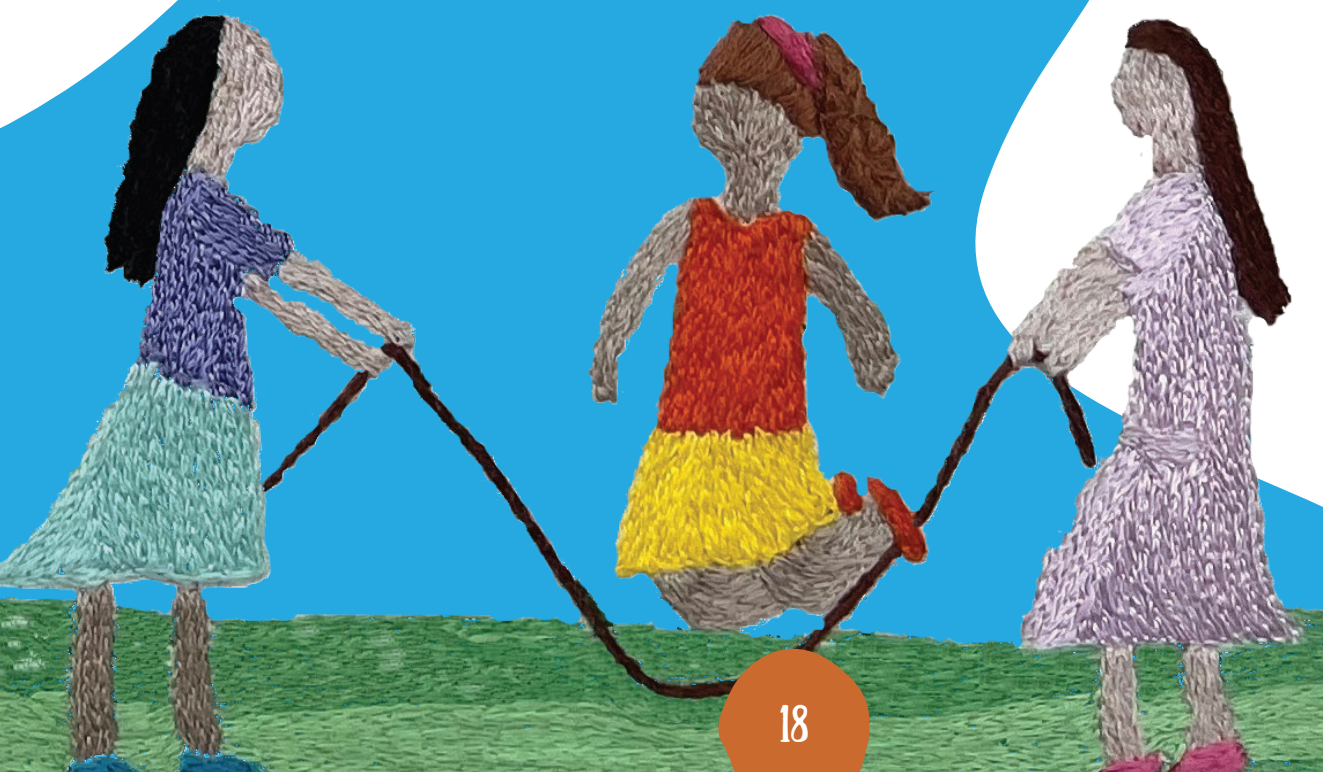


A canoa caiçara, também conhecida como canoa de um pau só, é aquela que permite que o pescador vá além das areias da praia e das pedras da costeira. A conquista do mar, do cerco, do alcance das outras regiões e diferentes cardumes de peixes se fez pela canoa. É a canoa que transforma a floresta em mar e transforma a realidade daqueles que dependem de ambos esses recursos naturais para sobrevivência e subsistência.

Hoje, no decorrer dos anos, com o avanço da pesca industrial e do turismo nas regiões e a diversificação dos acessos nas comunidades costeiras, a canoa não se faz mais tão necessária. Ela insiste e resiste nas mãos daqueles que mantêm viva a cultura. Em muitas comunidades da região, as canoas descansam nos ranchos, não recebem o devido cuidado e conserto nas avarias causadas pela ação do tempo e vêm sendo substituídas por botes de fibra, que são mais leves e não precisam do abrigo do sol.

Resgatar histórias e valorizar a cultura são formas de reavivar algo existente e pulsante na raiz das comunidades, que carregam conhecimentos tradicionais de relacionamento profundo com a floresta e com o mar, os quais precisam se manter presentes no cotidiano das novas gerações.

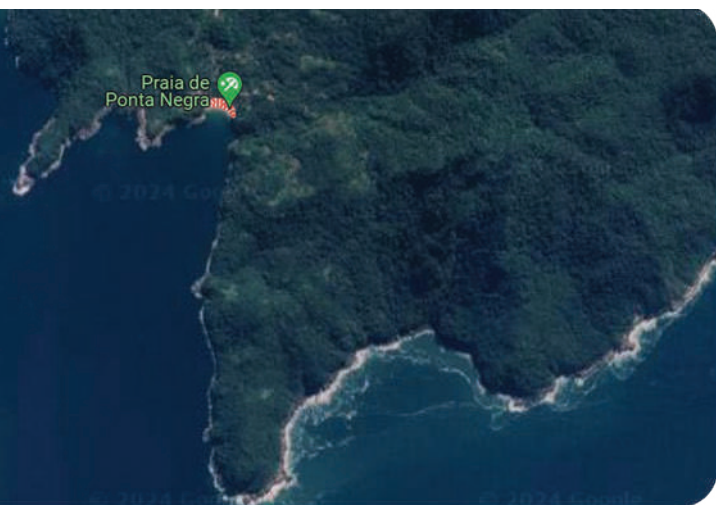
Alinhar a cultura da canoa caiçara, da pesca artesanal e do cerco flutuante com o turismo de base comunitária é um caminho para o desenvolvimento e fortalecimento da cultura caiçara no ambiente marinho e costeiro dessas comunidades tradicionais, unindo sua tradição aos objetivos do desenvolvimento sustentável.



=5=
PONTA
NEGRA



Marta e seus camaradas do cerco



Mapa de Ponta Negra,
feito pelo Google Earth em 1/3/2024

Ponta Negra é cultura caiçara da costeira, é pesca, é fartura de peixe. Ponta Negra são caminhos nos morros da floresta que desvendam lindas cachoeiras e casas caiçaras de fogão à lenha ou mesmo casas de farinha. Suas construções acompanham rios e desvendam a mais rica diversidade da Mata Atlântica. Riqueza de frutos no pé e de poços espetaculares, como a Cachoeira do Saco Bravo ou o Poço da Julia. Historicamente um esconderijo de piratas, carrega uma história de mais de 350 anos de presença de seus moradores – uma mistura perceptível de indígenas, europeus e negros.





A caiçara Flávia Paulino, moradora da comunidade de Ponta Negra, narrou detalhadamente alguns aspectos socioculturais das atividades pesqueiras de sua comunidade, bem como outras práticas que, embora extrapolem o que conhecemos especificamente como pesca artesanal, estão a ela associadas. Esses diálogos foram complementados pela visita em Ponta Negra, mais detidamente com **Valdeci dos Remédios**, conhecido como Si, pescador e guia turístico local; **Wanderley Vilela**, pescador aposentado e dono de um restaurante; e **Cauê Villela**, presidente da Associação de Moradores de Ponta Negra.

O cerco flutuante é a atividade diretamente associada à pesca artesanal. Em 2023, foi constatada a existência de 6 cercos flutuantes nessa comunidade, dos quais 3 são cuidados por seus próprios donos e outros 3 são usados por pessoas autorizadas, porque os donos já não pescam mais. A visita aos cercos é feita entre 3 e 4 vezes ao dia. Dependendo do rendimento do pescado, é possível que as tiradas sejam ainda em maior número. Os principais horários são 6h, 10h, 12h e 16h. Os cercos são feitos de fio de pneu, contendo ainda algumas partes de fio de nylon. Os restos dos cercos ou as partes soltas danificadas são jogadas no lixo, não sendo usadas para nenhum tipo de produção residual.

Nas atividades de pesca são usadas embarcações motorizadas (até 40 HP) e canoas de fibra de vidro. O uso das canoas de madeira já praticamente não existe. A principal justificativa é a diferença de peso, pois as canoas de fibra de vidro são mais fáceis de retirar do mar, mesmo quando se está sozinho. A geomorfologia da praia de Ponta Negra dificulta o carregamento de canoas de madeira. Embora sejam consideradas mais bonitas e estáveis para a navegação, são muito mais pesadas, o que dificulta seu carregamento dos ranchos para o mar (ou do mar para os ranchos) sem a ajuda de outras pessoas. Apesar da facilidade de se transportar individualmente a canoa de fibra de vidro, todas as atividades de pesca presenciadas contaram com pelo menos três pessoas ou com a ajuda de comunitários presentes na praia para a realização da subida da embarcação para o rancho. A durabilidade das canoas de fibra de vidro é também um fator relevante para a escolha, pois elas não precisam de alocação adequada nem de manutenção constante. Os remos também são ferramentas características dessa técnica de pesca. A mestra e artesã Dona **Dália** e o mestre e artesão **Juarez** são fazedores de remos da comunidade.



Marta é dona de um dos cercos da comunidade. Mãe de muitos, juntamente com seu marido e suas filhas, cuida do cerco e da casa de farinha para sustento e renda familiar. Mestra do cerco, todos os dias coordena os camaradas na vista das redes de pesca.

Apesar de o cerco flutuante e a pesca da tainha serem as duas atividades mais associadas à atividade artesanal, assim como em Trindade, outras técnicas são usadas para pesca. A pesca de vara na costeira, feita ao longo do inverno, quando o mar está mais agitado, é muito comum, porque os cercos flutuantes são retirados do mar quando as correntezas são mais intensas. A pesca da tainha, também similar à Trindade, é outra pesca lida como artesanal. No momento da visita, alguns pescadores também estavam arrumando as redes de pesca para as tainhas que estavam para encostar-se aos dias seguintes. A pesca de arpão é praticada entre pescadores mais jovens. E a colheita de marisco também é frequente. Outra similaridade com Trindade é que a pesca feita pelas mulheres frequentemente é realizada nas costeiras e está relacionada com o consumo familiar, assim como a participação feminina no beneficiamento do pescado é mais marcante.

Uma atividade importante relacionada à pesca de cerco é o tingimento da rede, em que são utilizadas as cascas das árvores da Aroeira e da Quaresmeira. Em um mutirão, comunitários fazem a moagem da casca em um pilão e cozem em um tacho. O resultado é uma tinta vermelha escura, quase marrom, que é despejada nas canoas onde se mergulham as redes, que ficam de molho. Esse cozimento é feito na praia, para que não seja necessário transportar as redes. O tingimento tem duas principais funções: tornar a rede mais durável e menos visível para os peixes.



A principal dificuldade imposta à dinâmica comercial dos pescados em Ponta Negra diz respeito ao escoamento. Tanto Cauê Vilela quanto Valdeci reforçaram as dificuldades relativas ao trânsito de excedente, atualmente feito pelo condomínio Laranjeiras, que impõe várias restrições. **A mais problemática delas é que, durante os feriados e no verão, esse escoamento é proibido pelo condomínio, o que impossibilita a venda dos excedentes.** Por enquanto não há planos de construção de um mercado local de peixes ou de um centro de resfriamento e congelamento do pescado. **Outro fato que dificulta a prática da pesca artesanal é a existência de uma única colônia de pesca em todo o município de Paraty. Além disso, há uma ausência do poder público municipal na assistência à regulamentação dos pescadores e pescadoras da comunidade.** Valdeci mencionou a necessidade de se reconhecer o cerco flutuante como uma técnica de pesca artesanal, possibilitando acordos de pesca com a Área de Proteção Ambiental do Cairuçu.

Os relatos remontam aos anos 40 o aprendizado das técnicas do cerco flutuante. Segundo Valdeci, os pescadores aprenderam a construir os cercos em Ilha Grande com os japoneses que lá se instalaram. Essa foi a primeira grande mudança na dinâmica sociocultural da pesca em Ponta Negra. Depois disso, Valdeci descreve, um grande impacto para a comunidade foi a construção do condomínio Laranjeiras, na primeira metade da década de 1980, que acabou com o ancoradouro natural existente na localidade, impedindo também o trânsito de comunitários na área. Essa proibição só se intensificou desde então. A criação da APA Cairuçu em 1983 também criou várias restrições às comunidades locais, impedindo práticas socioculturais antigas. Essa relação se mantém de maneira tensa e intensa até hoje.

Flávia mencionou os nomes de uma mestra e de três mestres do artesanato local. Dália é uma mestra que faz esteiras e suportes com folhas de bananeira, além das bonecas e dos remos. Seu **Francino dos Santos** produz lamparinas, cestas e fruteiras, além de um balaio de cipó também utilizado para pesca. **Juarez** também é um mestre artesão de remos e entalhes de madeira. Irênio fabrica cercos e conhece técnicas de fazer canoas, apesar de não as fazer mais. Outros mestres e mestras levantados, sem o detalhamento de suas atividades, foram **Nelson e Eugênia, Domingos e Domingas, Oswaldo (Bahiano), Eliseu, Ademir, Zélia e Maria Eugênia**, que são as figuras mais velhas e podem ter bons conhecimentos e narrativas sobre o processo de mudança da comunidade.

Atualmente, há apenas duas casas de farinha, que são pouco utilizadas. Localizadas acima do morro, são acessíveis por trilhas que duram de 30 a 45 minutos. Uma delas é do Sr. Domingos, conhecedor dos saberes tradicionais ligados à roça e à fabricação de farinha de mandioca. Havia uma terceira casa de farinha que foi destruída pelos deslizamentos de terra de 2022. Esse evento ainda é um trauma coletivo, pois houve morte de pessoas da comunidade. Nesse sentido, quaisquer atividades que planejem ações na região devem levar em consideração as sensibilidades que envolvem o local.



Casa de Farinha de Ponta Negra

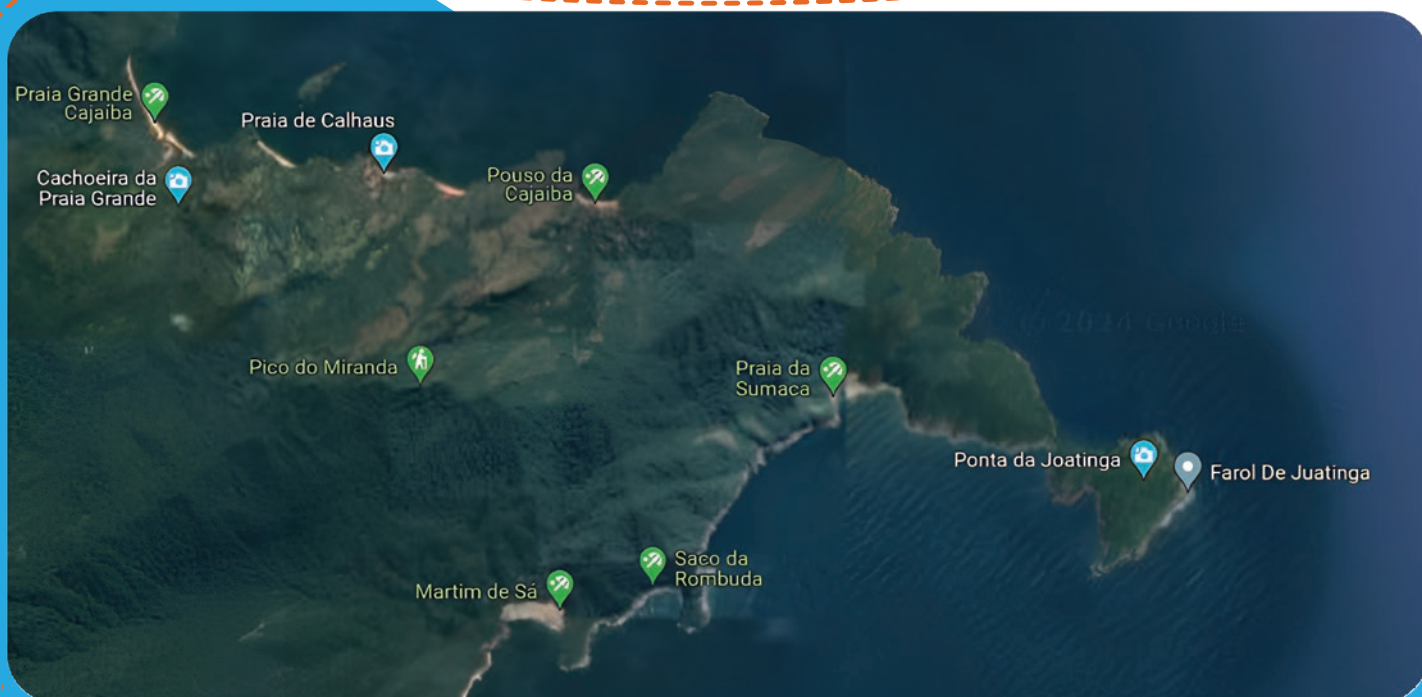


Com relação à culinária, há quatro restaurantes na praia, voltados para o turismo. As receitas identificadas como típicas são o peixe com banana e a moqueca caiçara.

=6=
POUSO
DA
CAJAÍBA



O Pouso da Cajaíba carrega a atmosfera de “pouso”. Águas calmas e transparentes acolhem quem chega por lá. Uma vila de pescadores com muita pesca no cenário do cotidiano, seja pelos barcos de arrastão, pelas redes na praia ou pelos cercos no mar. Peixe e camarão são abundantes na comunidade, que reúne um conjunto de trilhas, mirantes, cachoeiras e acessos a outras praias isoladas, como Martins de Sá, Praia Grande da Cajaíba ou Sumaca. Contato direto com a natureza e uma diversidade de paisagens e caminhos pela exuberante Mata Atlântica, regados de muita cultura caiçara, vivenciados na arte dos detalhes e nos sabores da culinária local são as características dessa comunidade isolada.



Mapa do Pouso da Cajaíba,
feito pelo Google Earth em 1/3/2024



O cenário cultural do Pouso da Cajaíba e a dimensão da pesca artesanal na comunidade caiçara abordam a pesca como meio de sustento econômico e como uma parte intrínseca da identidade e cultura caiçara. O levantamento envolveu entrevistas com referências da comunidade, incluindo pescadores experientes e artesãos locais, a fim de compreender a importância da identidade cultural caiçara. Além disso, foram abordadas questões relacionadas ao turismo e os desafios enfrentados pela comunidade. O objetivo principal é contribuir para o desenvolvimento do turismo de base comunitária na região, valorizando as tradições locais com o turismo estabelecido.

A comunidade caiçara do Pouso da Cajaíba tem uma rica história ligada à pesca artesanal, que durante muito tempo foi a principal atividade econômica do local; mas, devido às transformações ao longo dos últimos anos, a atividade diminuiu significativamente. Para chegar à comunidade, é necessário pegar condução via mar, pois não há caminho terrestre de fácil acesso.





Atualmente, a comunidade conta com três pontos de cerco flutuante. Há também a pesca de arrastão de camarão, que é a atividade pesqueira mais relevante na comunidade. Durante a pesquisa, estavam ancorados oito barcos de pesca de arrastão – apenas um era de uma pessoa de fora da comunidade. E a fazenda marinha de vieiras “Coquille da Cajaíba”, que é um molusco cultivado em gaiolas subaquáticas.



As entrevistas revelaram as vozes e perspectivas dos membros da comunidade, que são referências na cultura tradicional, e cada um traz uma riqueza única de saberes e vivências.

O **Sr. Paulo Guilherme dos Santos**, conhecido como **Paulinho**, de 73 anos de idade, é um pescador nativo da comunidade da Juatinga, que vive há 40 anos no Pouso da Cajaíba. A sua história na pesca começou quando ele tinha apenas 8 anos, aprendendo com o seu pai a pescar cação de canoa. Durante muito tempo, a canoa foi o seu meio de transporte principal, usado para transportar inclusive compras do mercado de Paraty para a Juatinga, onde nasceu. Na comunidade, a pesca mudou ao longo dos anos, passando de canoas e traineiras para barcos de pesca de arrastão. Paulo trabalhou por 17 anos em um barco de pesca. Paulo possui vasto conhecimento sobre o território, presenciou grandes transformações e lamenta o cenário atual. Abordou questões conflituosas, especialmente a relação com os órgãos ambientais e as restrições ao modo de vida caíçara, como poda ou corte de árvores e construções. Ele enfatiza que a pesca na região está centrada na captura de camarão, e poucas pessoas se dedicam à pesca com redes, apontando o desinteresse dos mais jovens por esse tipo de atividade. Por fim, Paulo apontou as potencialidades culturais da comunidade e destacou que a preservação dessas tradições é fundamental para o desenvolvimento sustentável da comunidade para enfrentar os desafios ambientais e sociais crescentes. No contexto da pesca, a fabricação de redes de pesca é uma tradição importante de se manter.

Marinho é um pescador referência no conhecimento de fabricação de redes de arrastão. Ele tem barco de pesca e explicou a dificuldade de se armazenarem os pescados devido à localização geográfica e às condições do mar, que na maioria das vezes é ruim para a navegação. Recentemente, ganhou o sorteio, promovido pela Prefeitura de Paraty através da Secretaria de Pesca, para poder vender seus pescados no cais pesqueiro de Paraty – um marco importante em sua trajetória na pesca. Ele se preocupa com a relação da juventude com a cultura da pesca e enfatizou que os jovens comunitários não estão interessados nesse tipo de trabalho e, embora às vezes ensine, não vê muita probabilidade de que esse legado continue. Ele mencionou que a pesca de arrastão não é suficiente para sobreviver, pois o retorno financeiro é limitado. Ele complementa sua renda com o turismo na comunidade. É notável sua paixão pela cultura do cerco e a importância de mantê-la viva. Marinho aprendeu com os mais velhos essa técnica, segundo ele, vinda do México. Ele destacou as mudanças nas práticas de pesca, incluindo a transição de redes de fio para redes de plástico e, posteriormente, de volta para redes de fio por serem mais resistentes e menos visíveis para os peixes.



Quando o assunto é pesca no Pouso da Cajaíba, é necessário citar **Gabriel Silva**, um dos mais jovens pescadores e referência de destaque na comunidade. Seu pai era muito conhecido na pesca de mergulho com arpão. Gabriel relata a importância da pesca em sua vida e a transição de carreira em busca de oportunidades e os desafios que enfrentou ao sair da comunidade. Ele trabalhou durante muitos anos com turismo, mas não se identificou com a função. E foi aí que surgiu a oportunidade de comprar um ponto de cerco em sua comunidade. O ponto de pesca de cerco é repassado entre familiares ou comunitários vizinhos, pois não há licença para abrir novos pontos. Ele nos relatou a dificuldade que enfrentou para se adaptar a essa categoria de pesca artesanal, já que seu pai praticava a pesca submarina, e o cerco é um processo coletivo que precisa de um grupo na atividade. Com isso, ele cita que influenciou outros caiçaras a comprarem pontos de cerco também e, assim, continuar esse legado tão rico de tradição.





Gabriel é dono da fazenda marinha artesanal de vieiras chamada “Coquille da Cajaíba”. Desde 2021, comercializava as vieiras para restaurantes de Paraty; porém, em outubro de 2022, a fazenda foi prejudicada pela poluição marinha. Hoje ele sustenta sua família com o cerco e com a sua plantação de maracujá azedo – tradição local. Falou sobre o turismo na comunidade e contou que atualmente enfrenta um declínio de visitação devido a conflitos sociais. Além disso, ele se preocupa com a especulação imobiliária crescente e com o domínio dos aluguéis turísticos por parte de não comunitários – o que, para ele, dificulta o desenvolvimento sustentável da comunidade.

Entre conflitos internos e algumas lutas que ele enfrentou contra a ocupação irregular, a especulação, entre outras lutas, sentiu não ter conseguido resistir devido à falta de união entre os caiçaras, a denúncias infundadas ao Ibama e à falta de entendimento e pertencimento ao território porque, para ele, essa seria a solução principal para que a comunidade se desenvolvesse de modo sustentável. Importante citar a presença constante de sua companheira, Talia, nas atividades de pesca. Na época de temporada, Talia é responsável pela organização dos pescados para a venda direta aos turistas no rancho de pesca do cerco, que, segundo ela, gera um grande retorno financeiro nessa época, sendo a venda direta na praia mais viável do que a venda para as peixarias da cidade.

Matheus Souza Nascimento é referência da juventude caiçara do Pouso. Com seus 23 anos, pesca desde pequeno e tem paixão pela sua cultura. Decidiu comprar o ponto de cerco que era de seu avô, Seu Miguel, e que já havia sido repassado para outra pessoa. Segue a tradição que também é uma de suas principais fontes de renda. Quando ele comprou, o material da rede não o agradou porque era de plástico, então ele decidiu mudar para o fio e passou por todo o processo de fazer e tingir a rede. No tacho, que antigamente ficava ao lado da famosa padaria da Vaninha, sua mãe, ainda se observam os resquícios do fogo que deixou a areia preta. Atualmente, o tacho é móvel. Não existe mais o ponto específico. Ele tem duas canoas: uma de madeira e outra de fibra. Essa última é mais fácil de manusear, pois é mais leve e mais fácil de se produzir. Ele também tem botes de motor: um para turismo e outro para transporte dos peixes até a cidade. Mayza, sua esposa, auxilia Matheus nas atividades pesqueiras e expressou seu desejo de ver mais atividades que valorizem a cultura tradicional na comunidade, especialmente para os jovens.





Ana Paula Nascimento

é uma artesã talentosa, especialista na criação de artesanato diversificado, como placas decorativas, barquinhos e remos feitos de caixeta, uma madeira específica para esse tipo de artesanato. Sua sabedoria vai além das artes – ela possui vasto conhecimento entre a floresta e o mar. Sua produção não se limita apenas ao artesanato, mas se estende também à culinária e à agricultura. A agricultura desempenha um papel essencial na vida de Ana Paula e de sua família, servindo de base sólida para a subsistência. Ela produz uma variedade de alimentos naturais, desde temperos até pães, bolos e colorau – todos comercializados em seu restaurante. A pesca também é uma atividade significativa. Ela e seu marido, Rogério, vivem mantendo um cerco flutuante há cinco anos. Esse cerco não apenas supre suas necessidades alimentares, mas também contribui para a renda da família, com a venda do pescado no comércio local.

A principal fonte de renda da Ana está associada ao turismo, por meio de seu restaurante e de oficinas educativas. Sua sabedoria ancestral na culinária local atrai visitantes interessados em experimentar a autenticidade dos sabores e pratos tradicionais. Além disso, suas oficinas educativas oferecem uma perspectiva única sobre a relação entre a natureza e a vida cotidiana na comunidade, agregando valor à experiência turística. Ela possui uma visão de resistência e paixão sobre a pesca, considerando-a uma prática que demanda harmonia com a natureza. Seu conhecimento e experiência mostram como essa prática vai além da simples captura de peixes, envolvendo um profundo respeito pelo equilíbrio ecológico e pela preservação dos recursos naturais. Sua filosofia de harmonia com a natureza não apenas guia suas atividades diárias, mas também serve como um exemplo valioso para a preservação e sustentabilidade da comunidade.

A photograph of a beach at sunset. In the foreground, a swing hangs from a tree branch, its seat resting on the sand. The ocean is in the middle ground, with waves breaking. The sky is a mix of blue and orange from the setting sun. A large, semi-transparent blue circle is overlaid on the left side of the image, containing the text '7 PRAIA DO SONO' in orange. The number '7' is stylized with horizontal lines.

7
PRAIA
DO
SONO

A comunidade carrega saberes tradicionais das vivências com as antigas casas de farinha, com a pesca artesanal de cerco, de rede e submarina, na produção do peixe seco e nos equipamentos da pesca, como redes, cestos e samburás. Em toda a vila é possível observar a arte caiçara encontrada nas tramas de bambu e cipós, na terra do pau a pique, no entalhe da madeira dos remos e das canoas. As costuras, as pinturas e os bordados enfeitam as casas e os restaurantes da comunidade.



Mapa da Praia do Sono,
feito pelo Google Earth





Dona Baíca, 77 anos, uma das anciãs da comunidade, é conhecida por ter produzido durante muitos anos a farinha, uma prática tradicional na comunidade. Ela contou sua rica história e de sua família. Seu pai, que era descendente de escravos, ensinou-lhe a produzir farinha desde muito pequena.

A **Casa de Farinha** desempenha um papel importante na produção de farinha de mandioca, um alimento fundamental na culinária caiçara e na subsistência das comunidades locais. Além disso, a produção de farinha de mandioca é uma atividade comunitária, na qual membros se reúnem para realizar o trabalho em conjunto. Essa prática fortalece os laços sociais e preserva tradições culturais transmitidas ao longo das gerações. Dona Baíca contou que havia três casas de farinha na Praia do Sono. Hoje infelizmente não tem nenhuma. A farinha antigamente era o alimento principal da comunidade: trocava-se com outros alimentos, como arroz, milho ou peixe.



A **Claudelina Quirino**, 67 anos, uma moradora experiente e dedicada à preservação das tradições caiçaras e irmã da Dona Baíca, tem sua história de vida também marcada pelo trabalho na roça e produção de farinha de mandioca. Sua vontade principal hoje em dia é fazer uma casa de farinha no Sono, mas enfrenta dificuldade por não ter tempo, já que se dedica ao turismo. Ela espera que seu filho, conhecido por Robinho, tenha disponibilidade para executar a obra para ela e a família. Com muito saber, detalhou para nós as etapas da produção de farinha, que incluem **"raspar, lavar, sevar, coar, forneir e deixar a farinha pronta"**. Para ela, a casa de farinha não é apenas um local de produção de alimento, mas um símbolo de conhecimento tradicional. Sua existência e funcionamento representam a conexão das comunidades locais com o meio ambiente e as práticas sustentáveis de subsistência.

Sobre sua participação na oficina de escalar peixe, uma das ações realizadas pelo movimento Da Floresta ao Mar, foi uma experiência muito importante no resgate cultural. Ela falou sobre a tradição do **peixe seco**, que é uma técnica de conservação milenar utilizada por muitas culturas ao redor do mundo, especialmente por comunidades costeiras e ribeirinhas. Nas comunidades caiçaras da região, essa prática se tornou fundamental para garantir o armazenamento e consumo prolongado do pescado, já que antigamente não havia refrigeração.

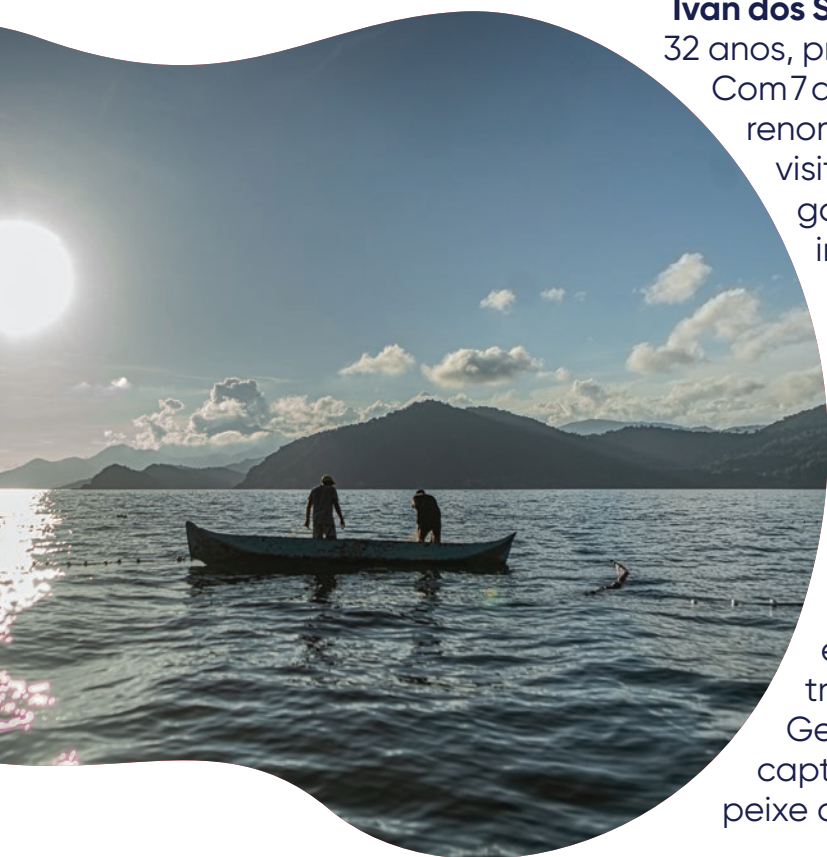
Ela descreveu o processo de escalação e secagem do peixe no varal de bambu para venda em Paraty. Destacou a redução da quantidade de peixes atribuindo a mudanças climáticas e à pesca industrial, que reduziram a abundância de espécies. Observou a falta de interesse dos jovens em conhecer as tradições e ter práticas agrícolas em prol de uma alimentação saudável, pois entende a importância de alimentos orgânicos na alimentação, como era na sua infância. Além disso, destaca a falta de terras cultiváveis.



Zeni Alvarenga compartilhou seu conhecimento sobre produção de peixe seco, enfatizando a importância de preservar essas práticas e transmiti-las para as gerações futuras. A participação na oficina de peixe seco promovida durante o Festival de Inverno foi descrita como uma oportunidade de transmitir conhecimentos às gerações mais jovens sobre como a comunidade costumava armazenar e consumir o peixe. **"Primeiro a gente escala (ou seja, limpa o peixe), depois salga e deixa secando no varal de bambu."**

Zeni expressou profunda preocupação com as mudanças climáticas e com a destruição causada pelas atividades humanas em busca de lucro, voltada principalmente ao turismo. Destacou a importância de preservar as árvores e a natureza, criticando a mentalidade de construir e derrubar vegetação sem considerar as consequências. Preocupa-se com a falta de interesse dos jovens com as práticas pesqueiras, o que envolve conhecimento sobre confeccionar e consertar redes. Observou a mudança para o uso de materiais descartáveis em detrimento das práticas tradicionais, como o uso da cabaça na produção de cuias para alimentação. Por fim, refletiu sobre a importância de manter viva a memória das práticas antigas e o conhecimento ancestral.

Varal de Peixe Seco



Ivan dos Santos Albino, pescador caiçara de 32 anos, pratica a atividade desde pequeno. Com 7 anos, seu avô, Seu Antônio, pescador renomado na região, o chamava para ir visitar o cerco e desde então pegou gosto pela prática. Ivan relata a influência significativa de seus avós, **Seu Antônio** e **Seu Moacir**, em sua vivência na pesca e na roça. Aprendeu com cada um deles, absorvendo conhecimentos sobre a arte da pesca artesanal e a relação íntima com a natureza. Ele destaca a importância dessa herança cultural, que moldou seu modo de vida e suas perspectivas em relação ao território. Atualmente trabalha no cerco do seu pai, Getúlio. Contou que o peixe mais capturado do cerco é a **cavala**, um peixe considerado valioso.

Ele menciona a sazonalidade da pesca, destacando meses fracos e outros mais abundantes, como no verão, quando diversas espécies, como cavala e **xerelete**, estão mais presentes na área. Contudo, nota-se uma queda na quantidade de peixes, especialmente em comparação com tempos passados. A interferência de barcos de pesca e equipamentos modernos, como o sonar, é mencionada como um dos fatores que impactam negativamente a pesca, pois capta a presença de cardumes no entorno, ocasionando a diminuição da quantidade de peixe que chega à praia e reduzindo a eficiência da pesca artesanal. Ivan destaca uma antiga prática que era o uso do berrante, um instrumento feito de chifre de boi, que no Sono era utilizado para reunir os pescadores para a hora de visitar o cerco. Alguns locais citaram que, para cada cerco, era utilizado um jeito diferente de tocar. Hoje em dia, a prática acabou, e os chamados são feitos por telefone ou marcação de horário, já que a visita se dá de duas a três vezes por dia, a depender do fluxo de peixe.

Ivan trabalha também com turismo: ele aluga sua casa na temporada e realiza passeios turísticos pela região. Ele ressaltou sua conexão com a pesca como algo que faz parte da sua vida e disse que pretende exercer essa função, já buscando aprender tudo o que precisa com seu pai. Ele entende a necessidade de aprender tudo o que envolve a pesca, pois não sabe como confeccionar rede, remendar, tingir, mas ele está disposto a iniciar a busca por esse conhecimento para, assim, dar continuidade aos ensinamentos adquiridos dos seus avós.

Atualmente há três cercos na comunidade: do **Getúlio, do Jorge e da Lidiane, comandado pelo Mestre Gessi**. Importante destacar a conquista das mulheres na atividade pesqueira do território, observado em todas as comunidades pesquisadas. Getúlio compartilha a experiência de uma pesca que diminuiu significativamente ao longo dos anos devido à queda da quantidade de peixes e às mudanças socioculturais. O mar, antes rico em sardinhas e outras espécies pequenas, agora possui uma qualidade questionável, evidenciada por uma coloração diferente, segundo Getúlio. Ele destaca que peixes maiores como cavala, xerelete e carapau costumam comer peixes menores como a sardinha e que, devido à pesca industrial e arrastão, acaba capturando espécies pequenas, entre outras, o que ocasiona a diminuição do alimento e afeta a cadeia alimentar marinha, e conseqüentemente, a pesca artesanal e as pessoas que vivem disso. Com isso, ele percebe uma transição no modo de vida.

Ele relata uma mudança na fonte de subsistência, passando de uma vida centrada na pesca para depender mais do turismo, o que reflete uma transição econômica na comunidade caiçara. O declínio na pesca e a ascensão do turismo na comunidade afetaram diretamente sua dinâmica de vida e sustento, que hoje se divide entre o seu comércio, um pequeno mercadinho na parte central da praia, os aluguéis de temporada e a pesca, que para ele é um **sustento da alma**, da sua cultura e tradição. Ele enfatiza a importância de passar adiante esse conhecimento tradicional em torno da pesca, mas lamenta a falta de interesse dos mais jovens, que estão mais focados nas mudanças modernas, como a aquisição de barcos a motor e o trabalho com o turismo.

Getúlio expressa preocupação com as mudanças climáticas e o crescimento desenfreado na região costeira. As construções exacerbadas e a frequência de alagamentos têm afetado negativamente a qualidade de vida e a atividade turística, impactando diretamente as preferências dos turistas em busca de mais conforto, resultando em construções de chalés que substituem os campings.



Rafaela Albino, liderança da comunidade



Jorge, dono de cerco flutuante, pescador experiente, compartilhou um pouco das suas vivências desde a sua juventude até agora. Ele aponta que, antigamente, era possível capturar uma quantidade significativamente maior em comparação com os números atuais, evidenciando uma diminuição preocupante dos peixes na região. Ele falou sobre os desafios de se transmitir o conhecimento para as novas gerações e disse que lamenta a falta de interesse dos jovens pela pesca tradicional e pela manutenção dos cercos. Ele destaca que a facilidade oferecida pelos botes a motor tem atraído mais os jovens do que as técnicas mais tradicionais, como o uso de canoas e cercos, que demandam mais esforço e habilidade. Devido à diminuição da rentabilidade da pesca, Jorge diversificou suas atividades. Atualmente, complementa sua renda com camping e aluguéis de chalés, reconhecendo a importância de manter viva a cultura da comunidade caiçara para manter o lugar preservado. Apesar das mudanças nas atividades econômicas, Jorge ainda mantém vínculos com práticas tradicionais, indo pescar de canoa quando possível. Ele ocasionalmente cultiva alimentos, como mandioca e banana, e continua a pescar de maneira artesanal, mantendo viva a tradição e o conhecimento ancestral relacionado à pesca e ao manejo dos recursos naturais.

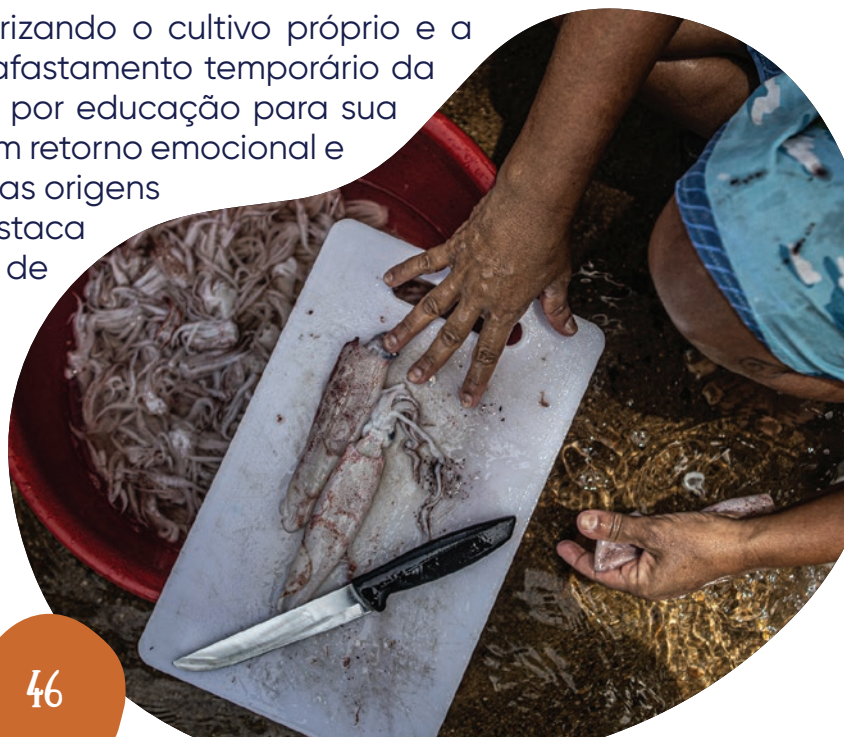


Gessi da Silva Albino, 70 anos, mestre de cerco flutuante que antes era do seu pai, Mestre Alziro, que passou para o seu irmão Enir e agora foi adquirido por sua filha, Lidiane Albino, e está sob a coordenação dele. Ele descreveu a dinâmica diária de visitas ao cerco e o seu saber tradicional de remendar a rede, mostrando o comprometimento com a manutenção do equipamento e as adaptações necessárias para garantir sua funcionalidade. Ele destaca a diminuição preocupante na quantidade de peixes, o que reflete uma tendência observada por outros pescadores na comunidade. Gessi menciona que, devido à falta de peixes e à facilidade de venda no local (já que quando se pegam pequenas quantidades, tipo um tabuleiro, a venda é feita para restaurantes locais), o escoamento para a cidade, que antes já foi um problema, hoje não há mais. Sua disposição em pescar não apenas por necessidade econômica, mas por paixão, revela um vínculo cultural e afetivo com a prática pesqueira.



Rute Alvarenga dos Santos, 49 anos, é integrante do Fórum de Comunidades Tradicionais e cultivadora em roça, que faz parte do roteiro de turismo de base comunitária promovido pelo fórum e por outros movimentos sociais. Além disso, é administradora voluntária do Projeto Água Viva há três anos. Rute nos contou sua conexão profunda com a agricultura, especialmente com a plantação de mandioca e feijão, desde sua infância. Aprendeu com seu pai, Moacir, os segredos e rituais da plantação, mostrando uma rotina familiar em que o trabalho na roça era uma parte essencial da vida diária. Ela descreve detalhadamente como transformar a mandioca em farinha: um processo que demanda tempo, habilidade e conhecimento tradicional. “Primeiro descascava, depois ralava, colocava toda a mandioca ralada no tapiti, depois colocava numa prensa, que é uma madeira grande, para tirar o caldo, aí deixava lá a noite toda. De manhã cedo, pegava a farinha já seca e colocava no fogo – tinha que ser fogo brando, como dizia meu avô Trocate. Depois separava ela na gamela, botava aos poucos, aí ela soltava do forno e ficava boa para coar e tirar os fiapos. E aí depois faz o processo de galoá, que é uma nata, e fazia o mingau de galoá. E tem o biju também, que se faz com a farinha molhadinha.” Desde a preparação da mandioca até a produção da farinha e seus derivados como biju e mingau de galoá, Rute destaca a complexidade e a tradição presentes nesse trabalho.

Ela ressalta também a mudança de perspectiva durante a pandemia, quando o fechamento de seu bar lhe proporcionou tempo livre para retomar o plantio. A sabedoria de seu pai sobre os períodos ideais de plantio e colheita e sobre a fartura que a terra proporciona destaca a importância da agricultura familiar na subsistência da comunidade. Rute expressa um desejo genuíno de ver a comunidade voltar a se envolver na agricultura, valorizando o cultivo próprio e a autossuficiência alimentar. Seu afastamento temporário da vida rural, motivado pela busca por educação para sua filha na cidade, foi seguido por um retorno emocional e prático à sua terra, um resgate das origens e da ancestralidade. Rute destaca a importância da transmissão de conhecimento entre gerações.





O **tacho de tingir redes** permanece no mesmo lugar de antigamente, utilizado até hoje pelos pescadores para o tingimento das redes de pesca. Percebe-se que esse importante elemento cultural é visitado e fotografado constantemente pelos turistas.

Com relação à culinária, existem diversos restaurantes ao longo da praia que oferecem pratos locais, como o “azul marinho” (um prato típico que consiste no peixe cozido com banana verde), as peixadas e o macarrão com lula.

Outros tipos de pesca foram levantados durante o campo. Alguns comunitários mais jovens exercem a prática da pesca submarina, e observou-se também a pesca de linha. Além disso, há captura de mexilhão na costeira e em Antigos, praia vizinha.





Com relação ao artesanato, são citados muitos artesãos que ainda carregam os saberes da arte caiçara. Para os cestos e balaio, "Joninha" é um dos mais antigos da comunidade na arte dos cestos e colher de pau; Edivaldo carrega os conhecimentos de seu pai, Seu Norvino; e o Binho, jovem agricultor e artesão, se dedica a essa arte. Pinturas e bordados se fazem presentes na comunidade, com grupos de bordadeiras da Praia do Sono e quadros do Diel e Thiago Alvarenga, por vezes vendidos em Paraty.

Na comunidade existe um grupo de mulheres chamado "Bordadeiras da Praia do Sono", que se iniciou com a Zeni Alvarenga e a Lindalva dos Remédios há mais de 20 anos, através de uma vontade de resgatar esse saber ancestral e com o objetivo de complementar a renda da família. Elas realizam exposições na comunidade, na cidade e até mesmo em outros Estados, já que o trabalho é destacado por ilustrar o cotidiano caiçara, mostrando a pesca, a agricultura, a paisagem e muito mais.

A Praia do Sono é uma comunidade caiçara marcada por um histórico de lutas e resistências. Desde o início da sua ocupação, enfrenta conflitos por terra e especulações, e até hoje o território passa por ameaças. Além disso, a história da comunidade é marcada por sua cultura caiçara forte e ainda presente nos dias atuais, como a pesca artesanal, a agricultura, a confecção e a manutenção de redes de pesca, os bordados, os balaio, entre outras atividades que valorizam a cultura tradicional.

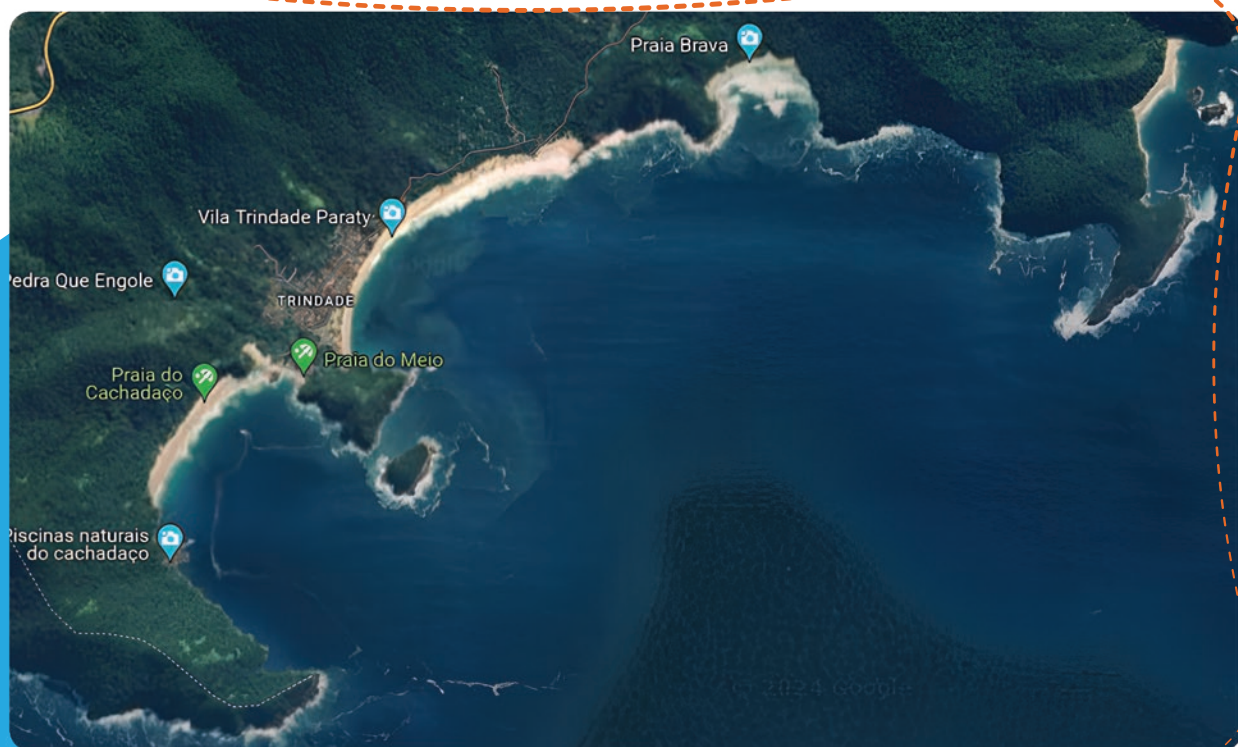




= 8 =
TRINDADE



Trindade é a maior comunidade da região, composta por um conjunto de praias paradisíacas, além de uma belíssima malha de trilhas, mirantes e cachoeiras distribuídas pelas praias Brava de Trindade, Cepilho, De Fora, Dos Ranchos, Do Meio e Caixa D'Aço. A primeira praia do Estado do Rio de Janeiro, a comunidade é marcada pela bela geografia e por uma vida rica na pesca, na roça, na produção de farinha e na culinária caiçara. Com a presença de feitiços e puxada de canoa, Trindade carrega um modo de vida caiçara com abundância. A comunidade é marcada por muita luta, força e resistência para se manter no território.



Mapa de Trindade,
feito pelo Google Earth

Visitas à comunidade em junho são marcadas por preparativos para a pesca da tainha, que é realizada principalmente durante o inverno, entre junho e agosto, podendo ocorrer em outros meses. Na Praia do Meio, pescadores associados à **Associação de Barqueiros e Pescadores Tradicionais de Trindade (ABAT)** arrumavam as redes de pescar tainha.

A associação começou a ser organizada em 1997, mas só foi formalizada burocraticamente em 2007. O intuito inicial era ofertar um serviço turístico de melhor qualidade. Os preparativos da pesca compartilham espaço com as atividades de turismo: os barqueiros dividiam suas atividades entre a costura da rede e o transporte de turistas para a piscina natural da Caixa d'Aço, do lado oposto da baía. O fluxo de turistas buscando os passeios, ainda que fosse um feriado relativamente vazio e atípico, era intenso.



Uma das maiores lideranças jovens caiçaras da comunidade, **Robson Possidônio**, é caiçara, pescador comunitário e grande conhecedor das dinâmicas socioculturais da pesca artesanal.

Seu Agnaldo, Valquir e Kawai no cerco de pesca.



"A pesca artesanal é como um sustento da alma, do ser, do ser humano para além do corpo físico; é como uma força maior que motiva as pessoas, proporcionando bem-estar, alimentação saudável e a sensação de pertencimento."

Robson Possidônio

Traçando uma distinção entre a pesca artesanal e a industrial, ele apontou a dimensão do impacto causado pelos dois tipos de pesca. Sendo a pesca industrial feita em grande escala no alto-mar, além dos seus efeitos danosos ao meio ambiente e ao manejo sustentável das espécies, ela também tem desdobramentos socioeconômicos. Pela lógica de mercado, a alta produção do pescado industrial faz com que o valor do quilo ou da unidade seja muito menor do que o do pescado da pesca artesanal. Não havendo uma diferenciação dos pescados artesanais no mercado, seu valor tem uma significativa desvantagem.

Além desse desafio de competição econômica com a pesca industrial, duas dificuldades enfrentadas pelos pescadores artesanais de Trindade são o armazenamento e o beneficiamento do pescado. Ainda que a produção local seja majoritariamente destinada para o consumo das famílias trindadeiras, há um excedente com potencial de comercialização. Entretanto, a prática de atravessamento que media a venda de pescados de Trindade para outras regiões, somada à ausência de infraestrutura de armazenamento desse excedente, prejudica a valorização dos produtos da pesca artesanal. Assim, observa-se na comunidade a implantação de um **Mercado de Peixe**, ou seja, construção de um espaço específico para a refrigeração e o armazenamento do pescado. Já foram compradas a câmara de congelamento, a câmara fria e a máquina de gelo. A área destinada para a construção desse espaço fica na Praça Dão, próxima à casa de farinha, projeto financiado pelo FUNBIO.

No site do FUNBIO, é possível obter mais informações sobre o projeto "Mercado da Trindade (Boas Práticas no Mercado Comunitário Caiçara de Trindade)", financiado pela instituição desde 2021, ainda em andamento. A proposta, além da construção já mencionada, é condicionar boas práticas de fabricação de alimentos (BPFA) pelos comunitários envolvidos com o sistema produtivo da pesca, garantindo a qualidade higiênico-sanitária do pescado e o apoio técnico necessário para os procedimentos operacionais padrão (POPs). Além disso, visa-se proporcionar "estratégias de gestão, produção e comercialização", a fim de contribuir para "o fortalecimento da sustentabilidade da pesca artesanal, a identidade local do pescador e a governança coletiva". Ainda de acordo com a descrição do projeto na página do FUNBIO, objetiva-se também a promoção da participação feminina no aproveitamento do pescado por meio de rodas de diálogo e convivência entre mulheres da Escola do Mar, fazendo uma interação com a educação escolar formal.

Seu Norival e seu filho Robson Possidônio, pescadores lideranças da comunidade de Trindade





A participação das mulheres no contexto da pesca artesanal em Trindade está relacionada com duas dimensões: o beneficiamento do pescado, por exemplo, a limpeza do camarão, dos peixes, dos mariscos e da lula; e a pesca artesanal para consumo familiar, não destinada ao comércio, principalmente a pesca de lula, a pesca de linha e a mariscagem. A única mulher com carteira de pescadora ativa é **Esther Marcondes**, uma referência feminina na pesca artesanal, que continuou o legado de outras mulheres que vieram antes dela, como dona **Carmira Rosa**. Embora não esteja formalizado burocraticamente, o Coletivo de Mulheres de Trindade é um grupo que tem se organizado em torno das atividades de beneficiamento do pescado, desenvolvendo oficinas de pães e oferecendo serviço de alimentação para turistas e eventos que acontecem em Trindade. O CMT é composto por mulheres de várias idades que têm pensado, na linha do projeto “Mercado da Trindade”, no aproveitamento completo do pescado. Tamares, integrante do CMT e da Associação Caiçara de Trindade, um coletivo de jovens trindadeiros com sede na Praia do Rancho, descreve a importância do aproveitamento total do pescado.

Robson levantou três ameaças às atividades pesqueiras:

1. as relações com as unidades de conservação;

2. a especulação imobiliária; e

3. o turismo.

No que diz respeito às áreas de proteção, Trindade está localizada entre duas reservas: o Parque Nacional da Serra da Bocaina, que abrange a baía da Caixa d’Aço; e a Área de Proteção Ambiental (APA) de Cairuçu, que abrange a Vila da Trindade, a partir da praia do Rancho, seguindo a leste nas praias de Fora e do Cepilho até a Praia Brava. **A principal dificuldade apontada por Robson é o não reconhecimento da pesca artesanal como uma pesca que constitui o direito familiar**, que garante, como anteriormente mencionado, não só o sustento físico de caiçaras como também a sua sobrevivência sociocultural. Há, na sua visão, um atraso no reconhecimento da pesca artesanal por meio de um Termo de Compromisso da Pesca, que constituiria um acordo entre a administração do PNSB e a comunidade. Apesar de já ter sido solicitado pela ABAT, nunca houve a consolidação desse Termo.

Com relação à especulação imobiliária, é frequente que se ouça não só em Trindade como também em todo o território ocupado por caiçaras, do Rio de Janeiro ao Paraná, a preocupação com a venda de terrenos dentro dos territórios. Coagidos e impedidos de exercer seus saberes na reprodução social e física das comunidades, caiçaras são direcionados a vender seus espaços para se manterem economicamente. Nesse mesmo sentido, a ameaça do turismo acaba se alinhando às necessidades de manutenção da vida nas bases das relações econômicas monetizadas, o que tem atraído jovens caiçaras para trabalhar em serviços turísticos, o que os distancia das atividades reconhecidas como tradicionais.





Além da ameaça sociocultural da atividade turística e da ocupação do território por pessoas de fora, há os efeitos socioecológicos sobre as atividades da pesca. Há uma percepção compartilhada entre caiçaras de que o fluxo intenso de turistas e das embarcações que os servem interfere diretamente na quantidade de pescado. O barulho, o alto fluxo de embarcações, o surfe e a poluição decorrente do turismo predatório afastam espécies da baía da Caixa d'Aço, prejudicando a comunidade. Para **Izrael Mariano**, importante mestre trindadeiro, as tainhas encostam na Praia Brava porque lá não tem tanta luz.

Apesar de serem mencionadas distintas modalidades de pesca artesanal (zangarelho, pesca submarina, mariscagem, pesca de linha, arrasto de camarão), falar em pesca artesanal em Trindade diz respeito basicamente ao cerco flutuante e à pesca da tainha. São modalidades de pesca que pressupõem esforços coletivos e a mobilização de mutirões, como presenciado na preparação das redes para as tainhas que já vinham sendo anunciadas nas redes digitais de comunicação entre pescadores, assim como os relatos de alguns barqueiros que disseram ter visto uma meia dúzia de tainhas encostando (aproximando-se da costa).

A pesca do cerco, por sua vez, é compartilhada em grupos menores, geralmente familiares, que são passados de um dono a outro. O pescado é dividido em quinhões entre os que trabalham no cerco. Robson mencionou a existência de 11 pontos na baía da Caixa d'Aço.





Oto Rosa, pescador ainda não aposentado, é um exímio contador de histórias com um vasto conhecimento sobre as mudanças ocorridas no território de Trindade. Trabalhou com pesca desde os 14 anos, dedicando-se majoritariamente à pesca embarcada, empregado de embarcações de pesca industrial. Sua maior preocupação é com a juventude, pois observa a ausência da valorização dos modos de vida tradicionais, pois estão permitindo no território o acesso cada vez mais massificado de pessoas de fora que participam do cotidiano caiçara alterando e desvalorizando a cultura local.

Izrael Mariano e o "**Seu Vitu**" são os dois mestres canoieiros ainda vivos em Trindade, referências locais na fabricação de petrechos de pesca artesanal, como a canoa caiçara, os remos e, até mesmo, agulhas artesanais para a confecção de rede. Dentre outros caiçaras artesãos e artesãs, estão o Alonso, produtor de samburás; **Clauricia** (conhecida como Preta), que também faz samburás de cipó, artesanatos com jornal, pães e bolos artesanais; **Lilia de Oliveira Rosa**, fundadora do Trindade Companhia de Teatro, produtora de bijuterias e colares; contadores e contadoras de história, como a **tia Carmira**, mãe de Oto, e dona **Maria Célia**, mãe de Lilia de Oliveira Rosa.





Apesar da resistência de lideranças da cultura caiçara, observa-se no território a existência de forças econômicas e um modelo de turismo que desmerece as raízes dos povos tradicionais desta região do país, e esta publicação teve como objetivo ouvir e registrar as falas desses povos tão importantes para a conservação ambiental, social e econômica, respeitando suas características e identidades.



BIBLIOGRAFIA

BEGOSSI, A.; LOPES, P. F., OLIVEIRA, L. E. C. E 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.

BEGOSSI, A. O manejo da pesca artesanal. In: BEGOSSI, A., LOPES, P. F., OLIVEIRA, L.E.C. e NAKANO, H. 2010. Ecologia de Pescadores Artesanais da Baía da Ilha Grande, Ed. RIMA, São Carlos, pp. 179-234. 2010.

BEGOSSI, A. Uso de recursos naturais. In: BEGOSSI, A., LOPES, P. F., OLIVEIRA, L.E.C. e NAKANO, H. 2010. Ecologia de Pescadores Artesanais da Baía da Ilha Grande, RiMa Editora, São Carlos, pp. 73-100. 2010.

BEGOSSI, A. O cerco flutuante e os caiçaras do litoral norte de São Paulo, com ênfase na pesca de Trindade, RJ. Interciência 36(11): 803-807. 2011.

BEGOSSI, A., SALYVONCHYK, S.V., NORA, V., LOPES, P. F. e SILVANO, R.A.M. The Paraty artisanal fishery (SE Brazilian coast): ethnoecology and management of a socio-ecological system (SES). Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 8, 22 (open access: <http://www.ethnobiomed.com/content/8/1/22>). 2012.

BEGOSSI, A. Ecological, cultural, and economic approaches to managing artisanal fisheries. Environment, Development, and Sustainability, DOI 10.1007/s10668-013-9471-z. 2013.

BEGOSSI, A. e LOPES, P. F. M. (org.). Comunidades pesqueiras de Paraty – sugestões para manejo. São Carlos: RiMa Editora. 2014.

BRASIL. INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE. GUERRA, M.F; ALVITE, C.M.C.; SANTOS, B.V.S. (org.). Turismo de base comunitária em unidades de conservação federais: caderno de experiências. Brasília: ICMBio, 2019. Disponível em <https://www.gov.br/icmbio/pt-br/centrais-deconteudo/turismo-de-base-comunitaria-em-ucs-caderno-de-experiencias-pdf>. Acesso em 22 mar.2023.

BRASIL. INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE. Plano de manejo da Área de Proteção Ambiental de Cairuçu. Paraty: ICMBio, 2018. Disponível em <https://www.icmbio.gov.br/cairucu/plano-de-manejo.html>. Acesso em 18 abril 2023.

BRASIL. INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE. Turismo de base comunitária: histórico no ICMBio e as experiências da Resex Pirajubaé e da APA Cairuçu. 12 Encontro temático online da GR5-Sul/ICMBio. Brasília: ICMBio, 19 out. 2022.

Boletim Cartografia da Cartografia Social: uma síntese das experiências/
Cartografia social de Trindade: a pesca artesanal da comunidade Caiçara de
Trindade (Paraty, RJ). – N. 4 (Dez, 2016) Manaus: UEA Edições. 2016. Disponível
em: <http://novacartografiasocial.com.br/download/cartografia-social-de-trindade-a-pesca-artesanal-da-comunidade-caicara-de-trindade-paraty-rj/>. (Acessado 02/05/2023)

CAMARGO, C. P. M. P. A luta pela permanência na terra em ponta negra, Paraty (RJ). Comunicação oral. VIII Simpósio Internacional de Geografia Agrária e IX Simpósio Nacional de Geografia Agrária. 2017.

DA SILVA, A. M. S. J. C. & PINTO, P. B. A. Saberes e fazeres caiçaras. Mares: Revista De Geografia E Etnociências, 4(1), 85-96. Recuperado de <https://revistamares.com.br/index.php/files/article/view/163>. 2022.

DE FRANCESCO, Ana Alves. Este é o nosso lugar: uma etnografia da territorialidade Caiçara na Cajuíba (Paraty, RJ). 163 p. Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, SP. 2012. Disponível em: <https://hdl.handle.net/20.500.12733/1618755>. Acesso em: 15 mai. 2023.

DIEGUES, A. C. (org.). Enciclopédia Caiçara: O olhar estrangeiro, v.3. São Paulo: Editora Hucitec: NUPAUB: CEC/USP. 2005.

FUNDAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO EM SAÚDE. Territórios da Península da Juatinga. Relatório. Impresso. Paraty. 2021.

HANAZAKI, N., BERKES, F., SEIXAS, C. e PERONI, N. Livelihood, diversity, food security, and resilience among the Caiçaras of coastal Brazil. Human Ecology 41: 153-164. 2013.

PLANTE, S. e BRETON, Y. Espaço, pesca e turismo em Trindade (original publicado em francês, Universidade de Laval, traduzido por D'ARIFAT, M. (2005). In: Enciclopédia Caiçara, o olhar estrangeiro, DIEGUES, A.C. (Org.), Ed. Hucitec/ Nupaub/USP, São Paulo, pp. 21-74. 1994 (2005).

PROJETOS POVOS, Território, Identidade e Tradição. Territórios Caiçaras do Sul de Paraty / Observatório de Territórios Sustentáveis e Daudáveis da Bocaina. Fórum de Comunidades Tradicionais. Fundação Oswaldo Cruz – Rio de Janeiro, 2023.

REDE ANDEREKO –TURISMO DE BASE COMUNITÁRIA. Texto: Anna Cecília Cortines e Catia Cortez. Coautores: Ana Claudia Martins, Augusto Marcos Santiago, Carlos Felipe de Andrade Abirached, Daniele Elias Santos, Erika Braz Moço, Ivanildes Kerexu, Marilda da Silva Francisco, Pamela Daniele Albrecht, Vagno Martins. Arte e Diagramação: Cácia Cortez. Imagens: Eduardo Di Napoli. Paraty/ RJ, 2023

SILVA, CATIA ANTONIO, org. Pesca artesanal, reflexões da geografia, história social na análise de geograficidades e temporalidades: por uma compreensão do método e de metodologias participativas. Letra Capital, 2023.

ENCANTO CAIÇARA

Luis Perequê⁵

Venho de campos e matas

Terra verde, fértil e farta.
Nossa roça a beira-mar.
Canto a pesca e canto a planta
E a vida Santa do lugar.

Juca acordando cedo,
Visitando cerco
E Manezinho saindo
Pra tirar taquara.

E nos olhos da caiçara
Um riso, uma beleza rara.
E a natureza não pára,
a É tanta estória pra contar...

Lá da casa de farinha
Uma voz sozinha
Vem soprando um canto
e solta pelo vento manso
nossa historia pelo ar.

E quem pensar que meu canto terminou aqui
Não viu que não falei da rama,
A planta da mandioca,
O peixe e a banana, a massa e o tapiti.

Realização:



Parcerias:



Apoio:



"A realização do Projeto Educação Ambiental é uma medida compensatória estabelecida pelo Termo de Ajustamento de Conduta de responsabilidade da empresa PRIO, conduzido pelo Ministério Público Federal – MPF/RJ."