

## PESCA ARTESANAL, HOSPITALIDADE E GASTRONOMIA EM UBATUBA: O “AZUL MARINHO”

**Ricardo Maranhão**

**Resumo:** Existem ao longo de todo o litoral brasileiro inúmeras comunidades e lugarejos onde se pratica a pesca artesanal como uma das atividades básicas do modo de vida de seus habitantes. Estas comunidades existem desde tempos muito antigos, marcados em registros orais imprecisos; e nas últimas décadas têm sido objeto de ocupação de uma parte importante de seus espaços e seus entornos de trabalho pela atividade turística e pela especulação imobiliária. Neste artigo, procuramos mostrar no particular recorte dos habitantes do litoral de São Paulo, chamados “caiçaras”, a maneira como suas tradicionais práticas de pesca artesanal, sua culinária e suas demais manifestações culturais trazem uma forte adequação ao ambiente e podem ser ricos elementos para um melhor conhecimento e manejo das áreas turísticas do litoral; e também como um dos pratos mais característicos desses pescadores está associado a uma importante prática comunitária de hospitalidade.

**Palavras chave:** pesca artesanal, culinária de pescados, hospitalidade.

Os guias turísticos brasileiros, quando se referem ao nosso litoral, enchem a vista do leitor com a indiscutível beleza de nossas praias; quando se aproximam do litoral norte de São Paulo, e particularmente de Ubatuba, deixam todo mundo embevecido com a alternância entre praias, costões, montanhas e ilhas, fascinantes pelo seu rico tecido vegetal e pela caprichosa teia de desenhos que a topografia ostenta. Mais raro, porém, é ver gente nesses guias: ou melhor, é raro ver a gente que habita há séculos essas terras costeiras, e que nesses tempos todos criou um mundo cultural e uma vida vinculados à pesca e ao trato com as coisas da natureza: a gente caiçara<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> O nome “caiçara” designa em tupi-guarani os cercos de madeira que os indígenas e depois os pescadores atuais usam na água para aprisionar peixes com o movimento das marés. A região em que os moradores tradicionais são assim designados se estende desde o norte do Paraná até o sul do Rio de Janeiro.

# X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

A população caiçara organizou-se ao longo dos séculos em comunidades vivendo na região da costa da Serra do Mar e de sua Mata Atlântica. Segundo Cynthia Luderer, “como essa grande muralha natural os isolava do planalto, essas comunidades se desenvolveram fazendo uso dos recursos naturais ali encontrados.”<sup>2i</sup> Graças a isso, esses agrupamentos humanos desenvolveram seus próprios parâmetros culturais e existenciais.

Essa cultura, vinculada a uma ocupação que podemos chamar de discreta e respeitosa do meio ambiente, criou músicas, danças, comidas, festividades, folguedos muito peculiares, além de uma sofisticada técnica de trabalho com peixes e frutos do mar, que deu ensejo a uma elaborada culinária. Assim, é importante também difundir suas riquezas e alertar para os riscos à sua sobrevivência, diante da especulação imobiliária, da exploração predatória de seus recursos naturais e do turismo desenfreado.

Em nossas pesquisas, sempre procuramos levar em conta a diferença entre a atividade turística praticada dentro de parâmetros racionais e de respeito ao meio ambiente, dessa outra que expulsa caiçaras de suas terras, que polui as águas, que ocupa praias indiscriminadamente, e que, lamentavelmente, tem sido muito frequente nas últimas décadas. Uma verdadeira atividade turística tem a necessidade de respeitar e tem muito a aprender com os caiçaras e seu centenário convívio e conhecimento da natureza da região.

A pesca como atividade profissional ou esportiva pode se valer bastante dos conhecimentos caiçaras sobre a ictiofauna e as complexas maneiras de se apropriar dela, há muito tempo vivenciadas. Como diz Lucia Helena Cunha, “a apropriação do ecossistema marinho é mediada por um complexo sistema cultural marcado por um manejo sábio dos recursos pesqueiros que os homens do mar desenvolveram ao longo

---

<sup>2</sup> “A Cultura Caiçara” In *Imprensa Livre*. 28/29 março. B8. ano XXII. N. 4419

do tempo.”<sup>3</sup> Sempre foram da maior importância para o caiçara os conhecimentos sobre os astros, os ventos, o sol, a lua, as correntes marítimas, etc.

“As práticas desenvolvidas na pesca artesanal refletem os conhecimentos adquiridos sobre a ecologia do ambiente e a biologia de seus organismos. A atividade pesqueira varia com a heterogeneidade, e incertezas do ambiente, clima, tempo, viabilidade de peixes são fatores importantes que afetam a viagem de pesca e as estratégias. A compreensão de como os pescadores procuram o peixe leva a melhor compreensão das relações do homem com o ambiente.”<sup>4</sup>

Nos limites deste artigo, procuraremos analisar uma comunidade pesqueira específica que estamos investigando, a do Bonete Grande de Ubatuba, fazendo também comparações com outra comunidade de Ubatuba, a do Camburi. Dividiremos a análise em dois momentos: o das práticas de pesca artesanal e o da culinária tradicional caiçara.

## **A pesca artesanal e seu ambiente econômico**

Segundo Diegues, a pesca artesanal representa 45% de toda a produção brasileira de pescados. Essa importância da atividade não pode, porém, prescindir do fato de que as comunidades caiçaras não têm na pesca sua única atividade econômica; na verdade, até há algumas décadas atrás a atividade agrícola e extrativa era tão ou mais importante entre elas do que a pesqueira.

Perde-se no tempo o início das comunidades caiçaras da região considerada. Há poucos registros escritos, os mais antigos deles datam de 1765<sup>5</sup>, mas é muito provável

---

<sup>3</sup>“Saberes Patrimoniais Pesqueiros”, in DIEGUES, Antonio C. *Enciclopédia Caiçara, Vol. I*, São Paulo: Ed. Hucitec – NUPAUB/CEC/USP, 2005, p. 109

<sup>4</sup> BEGOSSI, A. “The Diffusion of ‘lambreta’ an artificial lure at Búzio Island (Brazil), *MAST*, vol. 4 (2):88-103, 1992, apud CLAUZET, M. e BARELLA, W., “Pesca artesanal na Praia Grande do Bonete, Ubatuba (SP)”, in DIEGUES, Antonio C., op. cit., p. 149

<sup>5</sup> Há um documento de 1765 em que o então governador da capitania de São Paulo, de 1765 a 1775, o Morgado de Mateus, se refere pejorativamente às comunidades camponesas do litoral. V. MARCÍLIO, Maria L. “Caiçara, terra e população: estudo de demografia histórica e da história social de Ubatuba”, in DIEGUES, Antonio C. (org.), *Enciclopédia Caiçara, vol. 4: História e Memória caiçara*, p. 201

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

que muitas comunidades sejam mais antigas. Na verdade, a ocupação litorânea colonial na área foi feita por um pequeno número de fazendas voltadas para a exportação, e por um grande número de pequenas propriedades ocupadas com a lavoura de subsistência, frequentemente ocupações sem cerca ou título legal. Nas últimas décadas do século XVIII, o açúcar teve uma expansão considerável no litoral norte paulista, junto com o café e o anil; mas esses artigos de exportação não tiveram vida longa, pois Bernardo José de Lorena, governador de São Paulo de 1788 a 1797, definiu que as exportações da capitania deveriam ser feitas pelo porto de Santos, vedando essa atividade nos de Ubatuba e de São Sebastião. Essas cidades sofreram visível decadência depois disso, e as grandes fazendas açucareiras deram lugar a pequenos engenhos de aguardente e rapadura, ou a sítios produtores de alimentos. Ao mesmo tempo, consolidou-se a ocupação difusa e rústica definida por Maria Luiza Marcílio:

“Roças pequenas, abertas nas clareiras da mata, produtoras de alimentos básicos para a família, e com alguma excedente para o mercado local, combinadas com umas poucas fazendas voltas primordialmente para produtos de exportação, e secundariamente para o cultivo de alimentos destinados ao seu cultivo doméstico. Sítios de alimentos e fazendas justapõem-se na paisagem agrícola de maneira desordenada e bastante dispersa. Não existe cercamento das explorações agrícolas.”<sup>6</sup>

Esse modelo de ocupação repetiu-se ao longo do tempo em grande parte do litoral norte, particularmente nas praias e suas proximidades. Os seus ocupantes se limitavam a tomar posse de um pedaço de terra próximo à praia, na qual às vezes construía sua casa, mas de maneira protegida pela vegetação. Mais adentro, faziam suas pequenas lavouras de feijão, arroz, banana, cana para a aguardente, algum milho e, acima de tudo, mandioca.

Na verdade, a comida básica do caiçara sempre foi farinha de mandioca e peixe. Além de pescar, eles usavam suas “casas de farinha” para processar o precioso

---

<sup>6</sup> Op. cit. p. 199

tubérculo. Até hoje, nas comunidades mais preservadas, a casa de farinha continua a existir, embora rara. Em um trabalho etnográfico notável, de 1958, Carlos Borges Schmidt relatava minuciosamente a prática caiçara de produção de farinha.<sup>7</sup> Ao lado da descrição da técnica milenar herdada dos nossos indígenas, o autor chamava a atenção para o fato do uso comunitário da instalação de fabrico da farinha:

“O Basílio empresta usa fábrica, quando lhe pedem. Até agora não tem cobrado nada. É comum procederem assim. Ele empresta aos vizinhos próximos. Não precisa que sejam amigos chegados, íntimos. ‘vem pedir, se avexa de negar. Para inimigo não empresto, nem que peça.’ (...) Quando o dono da fábrica não possui mandiocal, e pega mandioca alheia para desmanchar, ele mesmo entrando com o trabalho, então o costume é repartir meio a meio a farinha produzida. (...) hoje em dia, ninguém mais cobra aluguel de aviamento.”<sup>8</sup>

Esse desprendimento característico de uma prática de solidariedade comunal se encontra na base da própria relação do caiçara com a terra, à qual tem pouco apego. Frequentemente, ele deixa a terra que cultivou durante alguns anos por outra próxima, sem se importar se outro utilize. Para êle, “a terra é do trabalho, e não de exploração. Ela pouco valor tem em si, apenas enquanto pode produzir alimentos, nutrir o camponês.”<sup>9</sup>

Esse caráter comunitário repetia-se frequentemente nas atividades da pesca artesanal. A começar pela mais antiga das práticas de pesca regular do litoral norte paulista, que era a pesca da tainha. Os demais peixes, na maioria, eram pescados em quantidades suficientes só para o consumo doméstico, mas a tainha, em épocas do ano como o mês de agosto, aparecia em grande quantidade, em cardumes que se aproximavam muito perto da praia. Podiam então ser visualizados pelo “vigia” que avisava a comunidade. Na rica descrição de Maria Vicente de Carvalho,

“o vigia, postado na praia à espera desse momento, acena, com uma toalha branca para a canoa de rede, e nesta

<sup>7</sup> *Lavoura Caiçara*, Rio de Janeiro: Serviço de Informação Agrícola, 1958, p. 64 e segs.

<sup>8</sup> Op. cit. loc. cit.

<sup>9</sup> MARCÍLIO, Maria L. op. cit. p. 206.

um outro faz soar a buzina para reunir os pescadores. De todos os pontos, como por encanto, surgem homens, mulheres e crianças. É toda a população válida que vai tomar parte na pescaria; todas as ocupações são abandonadas para só serem retomadas depois de terminada a faina do peixe. (...) Rola-se a canoa para o mar e nela embarcam cinco ou seis homens (...) largada na praia uma das extremidades da rede, rapidamente se faz o cerco em semicírculo de 200 metros envolvendo o cardume. Outras canoas acompanham a rede do lado de fora, leando-a para “aparar” o peixe eu procura fugir, saltando por cima dela. (...) À medida que e vai completando o cerco, os cabos se aproximam. A rede é trazida, braça a braça, vagarosamente, obedecendo a um certo ritmo. Cada um toma o seu lugar sem atropelo, sem se ouvirem ordens; os homens vão para o fundo onde alcançam pé, as mulheres até à água chegar-lhes ao joelho.”<sup>10</sup>

Desde o século XVIII, essa prática coletiva era seguida da salga das tainhas, para sua venda “serra acima”, ou seja, para os mercados das cidades do Vale do Paraíba, São Paulo, etc. Na segunda metade do século XX, o declínio do uso do peixe salgado, pela difusão dos refrigeradores, fez reduzir essa atividade, e a tainha passou a fazer parte do farnel local ou doméstico.

## **Desequilíbrio**

Na verdade, nessa mesma época, começa a ocorrer um sério desequilíbrio na economia caiçara. A rápida popularização do turismo praiano, junto com a difusão no mundo urbano do valor de um “mergulho na natureza”, com grupos paulistanos vendo as pequenas praias da região como “paraísos intocados” adquiriu muita força a partir dos anos de 1960.

“À proporção que estes mesmos grupos se converteram em forças políticas poderosas e apoiadas por grandes empresas, fundações nacionais ou estrangeiras e pelo próprio Estado, passaram a ocorrer várias ações de despejo de

---

<sup>10</sup> “O pescador no litoral do Estado de São Paulo”, *Anais do Congresso de Geografia*, vol. 9. Rio de Janeiro: AGB, 1944

comunidades caiçaras de suas áreas de exploração agrícola, extrativista ou de caça” – afirma Luiz Geraldo Silva.

E acrescenta que a transformação de várias áreas de todo o litoral em “unidades de conservação ambiental” aumentou a expulsão dos nossos habitantes litorâneos. Ironia da História, eles que, pela própria natureza de sua relação com o meio, preservaram a mata e os trechos do mar que lhes garantiam o alimento, foram alijados ou cerceados na sua faina diária por razões “ambientais”...

“Nesse sentido – continua Silva – o Estado contribuiu não apenas com a criação de forças policiais florestais dotadas de grande poder repressivo, mas também com uma legislação ambiental que tornava práticas caiçaras tradicionais – como o corte de madeira e a caça – um crime inafiançável.”<sup>11</sup>

Tudo isso ocorreu junto com a especulação imobiliária desenfreada sobre os terrenos mais próximos às praias (ou dentro delas nos casos mais violentos e irregulares); e com a compra de terras dos caiçaras por preços irrisórios ou pela grilagem, facilitada pela própria desimportância que eles davam à posse da terra. Expulsos das praias, os caiçaras também foram privados da maior parte das terras de cultivo; restaram-lhes, pois, três alternativas; ir embora para outras paragens; trabalhar para os turistas recém-chegados; ou ampliar a atividade da pesca para sobreviver. Claro que, neste último caso que mais nos interessa, as condições de trabalho vão ficando mais difíceis, pois a pesca industrial em larga escala com grandes barcos e redes enormes faz diminuir o volume de peixes disponíveis para a pesca artesanal. Mas uma parcela dos caiçaras, embora cada vez mais reduzida, continua firme e resistente na atividade.

## **A pesca no Bonete**

A sobrevivência da atividade pesqueira artesanal é naturalmente maior nas comunidades que têm menos contato com o mundo urbano e turístico,

---

<sup>11</sup> SILVA, Luiz G. “Por uma etnografia histórica do mundo caiçara”, in DIEGUES, Antonio C., op.cit. vol 1, p. 62

# X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

particularmente aquelas que não oferecem acesso para carros. É o caso da nossa chamada Praia Grande do Bonete. Próxima à Praia da Lagoinha, ela fica numa península onde existem sete praias; a do Bonete faz frente para a Enseada do Mar Virado. Para chegar até ela, é necessário fazer uma caminhada de cerca de uma hora e meia por uma trilha sinuosa; ou alugar um barco na Lagoinha para um percurso de 20 minutos.

Da mesma forma que a grande maioria das comunidades caiçaras, não há registros suficientes para aferir o tempo de existência do Bonete Grande. Sabe-se que não é pouco tempo: Manoel Rosendo dos Santos, pescador que nasceu e vive há 70 anos no vilarejo, afirma que seus pais e avós já viviam lá “desde sempre”, e que o nome Bonete “é do tempo dos piratas”. E acrescenta: “era tudo casa de barro, de pau a pique, e todo o mundo podia roçar, plantar tudo que desse. O serviço era pesado, de aguentar o peso, capinar, roçar.”<sup>12</sup>

A praia propriamente dita é hoje, na sua maior parte ocupada por casas de veraneio; mas entrando para o interior da península, encontra-se a mesma ocupação tradicional caiçara, com as casas da comunidade dispersas e protegidas pelo mato, sem regularidade, abrigando cerca de 500 habitantes. Como explicam Clauzet e Barella,

”As terras da região foram vendidas a turistas nas décadas de 1960 e 1970 (...) Esse fato é motivo de desentendimento entre os caiçaras mais jovens, filhos ou netos dos donos das terras vendidas, com os turistas. Para eles os pais e avós venderam tudo ‘a preço de banana’.(...) Caiçaras vivem no sertão e turistas habitam as praias, quando a convivência entre estes acontece é geralmente por relações de trabalho entre o turista patrão e o caiçara empregado.”<sup>13</sup>

---

<sup>12</sup> Depoimento colhido em dezembro de 2012

<sup>13</sup> CLAUZET, M. e BARELLA, W. op. cit. p. 151

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

De qualquer forma, mais do que nas praias tomadas pelos automóveis, o Bonete tem atividade pesqueira. No início deste século, foi possível constatar a presença de

“quatro equipes na atividade de pesca com rede de espera, uma equipe na pesca com cerco e duplas ou trios na pesca com linhada e na pesca de cerco à tainha. Essas equipes são formadas pelos donos das embarcações, pelo dono das redes malhadeiras, que pode ou não ser o mesmo homem, e os “camaradas” que participam da pesca.”<sup>14</sup>

Nos anos mais recentes, uma década depois (2.012), pudemos constatar que as equipes diminuíram em número, mas mantêm as mesmas características. Entre elas, a de uma divisão comunitária do produto da atividade.

“A divisão se dá pelo que alguns autores chamam de sistema de partes: a primeira parte é o que os pescadores locais chama de ‘despesa do barco’, quer dizer o combustível e algum ajuste no material de pesca será feito com esta parte da renda pesqueira. Exceto a ‘despesa do barco’, o restante é dividido entre todos os homens que pescaram, inclusive os donos dos barcos e aparelhos de pesca. (...) A divisão da renda da pesca do cerco flutuante ou do cerco à tainha segue o mesmo princípio.”<sup>15</sup>

No depoimento mais recente de pescadores do Bonete, confirma-se essa divisão comunitária e tendencialmente igualitária. Miro dos Santos, pescador de 38 anos, nascido no Bonete<sup>16</sup>, reitera que a divisão é igual para todos, só que o dono do barco tem a despesa e precisa ter mais renda. Miro aproveita para contar o cotidiano da peca de cerco ou rede de passagem:

“é a única pesca que você pode escolher o peixe, é como um coador de café. As boias são de bambu, entra todo tipo de peixe: arraia, tartaruga... precisa de duas canoas para visitar cerco, e na visita recolhem a rede, no sacador” (na parte de malha mais grossa da rede); o peixe fica vivo, pegam

---

<sup>14</sup> Idem, *ibid.*, p. 152

<sup>15</sup> Idem, *ibid.*, p. 152

<sup>16</sup> Depoimento colhido em Dezembro de 2.012

# X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

sororoça, peixe galo, carapau, robalo, cavala, vermelho, olho de cão, sardinha”.

A rede do cerco é constituída por vários tipos e tamanhos de malha. Teria sido trazida por volta dos anos de 1940 pelos japoneses, para o litoral de São Paulo, e depois seu uso se espalhou. Miro continua: “A sabedoria é fazer este tipo de rede, tem que *cortar* a rede, (ou seja, encaixar os vários tipos de malha) e a cada 7 dias tem que consertar a rede, retirar e refazer a malha.”

Esta rede é tingida com casca de madeira, usa-se a ticúia e outras árvores em geral do mangue. Para isso, prepara-se um grande caldeirão ao ar livre, acende-se o fogo em baixo e se ferve a madeira com água, depois a rede. Nosso pescador acrescenta:

“...no cerco a única parte que tem cortiça é a boia da rede. O peixe entra e fica girando, fazendo círculo. Visitam o cerco três ou quatro vezes ao dia, bem cedo, logo que acordam, em torno da 6h é a primeira visita ao cerco. No verão dá menos peixe. Contam que o peixe gira sempre no mesmo sentido, se ele girar no outro sentido, acha a saída e escapa.”

Segundo Ana Alves De Francesco<sup>17</sup>, o cerco flutuante é uma armadilha de pesca dotada de uma alta capacidade de captura. Consiste em duas partes principais o rodo, uma estrutura fixa, fundeada no mar em local próximo à costeira e a rede, que é fixada ao rodo. A rede do cerco é fixada no rodo, e dividida em quatro partes principais: o cerco, o caminho, as paredes e o sacador, que tem malhas de diferentes larguras, ou seja, diferentes espaçamentos entre os nós opostos da rede. Para fixar a rede no rodo é necessária a presença de alguém que saiba armar o cerco, ou seja, amarrar a rede às copiadadas, o que garante que ela fique no formato correto; este procedimento é feito por um pescador experiente ou pelo dono do cerco. Depois de armado o cerco começa o processo conhecido como “largar o pano”, ou seja, amarrar todas as partes da rede que o compõem o cerco. Em condições normais o cerco deve ser retirado da água a

---

<sup>17</sup> “Remendar a rede, visitar o cerco, matar o peixe: técnicas e território entre os caiçaras da Cajaíba (Paraty, RJ)”. 2012

# X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

cada 15 ou 20 dias, quando é trazido para praia para secar, para a retirada de algas e para o reparado da rede.

Miro mostra no seu rancho no canto da praia duas canoas grandes feitas com “um pau só”. E informa que ainda é possível fazer essas canoas indígenas tradicionais, que ainda constituem a grande maioria dos barcos caiçaras, “mas tem que pedir autorização da polícia florestal. No sertão de Ubatumirim está sendo contruída uma canoa de 10m.” Miro informa também que as árvores para fazer a canoa são: jequitibá, cedro, louro, figueira e angelim. Quanto às diversas formas de pesca usais no Bonete, ele acrescenta:

“Tem a rede de tresmalho, uma rede comprida onde o peixe se enrosca. E o picaré, rede de arrastar, pequena, que se usa na beira da praia, com o povo todo ajudando a puxar. Essa é mais usada em praias baixas, como a Praia Dura ou a Lagoinha (as duas em Ubatuba). E tem o arrastão, uma rede bem grande puxada da praia por um grupo de pescadores, alguns em canoa e outros em pé. Havia muito quando eu era criança.”

Há muitas outras informações importantes sobre as técnicas e práticas de pesca em nosso litoral, que não cabem nos limites deste artigo. Para tanto, remetemos o leitor ao notável trabalho de nosso etnógrafo e fotógrafo Carlos Borges Schmidt, com sua descrição insuperável do assunto.<sup>18</sup>

Entretanto, chamamos a atenção para a fala de outra depoente, Maitê Barbosa Leite, casada com pescador do Bonete, e que gosta de falar que ainda se pesca tainha na região. “A tainha é peixe que faz a desova nos rios, isso acontece em praias onde tem rios maiores e mais fundos, como a Maranduba, a Praia Dura e Itamambuca. E o pessoal vai lá pescar, principalmente em junho ou em julho, que é quando tem a Festa da Tainha.”<sup>19</sup> Essa festa, aliás, até há duas ou três décadas atrás era muito comum no litoral paulista. Estendiam-se braseiros na praia, assando as tainhas que abundavam na

<sup>18</sup> “Alguns aspectos da pesca no litoral paulista”, Revista do Museu Paulista, Nova série, vol. I - 1947

<sup>19</sup> Depoimento colhido em dezembro de 2.012

época, e a festa consistia numa manifestação de hospitalidade, pois o peixe era oferecido a todos; com o tempo, e a presença maior de turistas, as pessoas passaram a ter de pagar pelo peixe assado, mas a preços bem baratos.

### **Culinária, hospitalidade e azul marinho.**

Vimos como a vida cotidiana das comunidades de pescadores, como a do Bonete Grande, tem uma história pautada pelos valores comunitários, tendencialmente igualitários. A persistência de tradições, e o relativo isolamento diante da sociedade contemporânea envolvente manteve esses valores. Ali, encontramos uma culinária que, além de evidenciar técnicas antigas de trato elaborado com o pescado, revela também a presença de uma hospitalidade bastante marcante na relação com a vizinhança e com os visitantes.

Isso tem relação com o que Conrad Lashley<sup>20</sup> nos fala:

“Nas sociedades pré-industriais, a hospitalidade tem uma posição muito mais central no sistema de valores. (...) Nas sociedades pré-industriais contemporâneas, (...) a hospitalidade e o dever de acolher tanto vizinhos quanto forasteiros representam um maior imperativo moral. Habitualmente, o dever de proporcionar a hospitalidade, atuar com generosidade enquanto anfitrião e proteger os visitantes era mais do que uma questão deixada ao gosto dos indivíduos. As crenças a respeito da hospitalidade e as obrigações em relação aos outros estavam fixadas em idéias e visões sobre a natureza da sociedade e a ordem natural das coisas.”

Muita gente já teve a experiência de chegar numa praia ainda pouco frequentada por turistas e encontrar o oferecimento de um peixe frito feito na hora por uma família caiçara, às vezes de graça, às vezes por baixo preço, em mesinhas improvisadas na praia. Se essa atitude hospitaleira era palpável em relação ao

---

<sup>20</sup> LASHLEY, C. e MORRISON, A. (orgs.) Em busca da Hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado, Barueri (SP): Manoel, 2004, p. 7

# X SEMINÁRIO 2013 ANPTUR

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

visitante/turista, em relação aos vizinhos isso era e é muito mais presente. A vigência da comunidade leva a que, além de se repartir o peixe, seja comum comê-lo conjuntamente, pelo menos com os mais amigos ou mais próximos.

E assim se consolidam os pratos tradicionais, que todo mundo gosta e oferece. Pratos tradicionais como o Azul Marinho de todo o litoral paulista, ou as lulas recheadas de Picinguaba, ou os inúmeros preparos de peixes, moluscos e crustáceos ali praticados, podem ser finas iguarias para bares ou restaurantes turísticos que respeitem e incorporem o povo caiçara. Assim como pratos feitos com aves silvestres (jacu, nhambu), caça (tatu, capivara, paca, cateto), frutas (jaca, abacaxi, bananas da terra e ouro,), palmito, etc.

Os turistas mais respeitadores do universo caiçara podem ter tido a sorte de degustar algumas das iguarias notáveis que essa culinária caiçara traz. Mais sorte ainda devem ter tido os que puderam ter acesso a uma das mais características iguarias que a hospitalidade desse povo oferece: o “azul marinho”.

Já nos depoimentos dos pescadores do Bonete o prato aparece em narrativas entusiásticas, como a de Miro, que diz comê-lo “com os temperos do jardim...”, ou de Manoel Rosendo, que diz ter a iguaria como “uma coisa de sempre, de toda a vida.”

Na verdade, em diversos outros contatos com outras comunidades litorâneas de São Paulo essa tradicional mistura de peixe com banana é sempre oferecida a quem chega a privar de um pouco mais de proximidade com os caiçaras. No caso da comunidade de Camburi, no extremo norte de Ubatuba (limite com o Estado do Rio de Janeiro), a presença é de tal importância que seus habitantes chegam a associar a comida com a sua própria identidade, como diz um dos moradores:

“toda pessoa que nasce aqui na região de Ubatuba é um caiçara, mas pra ele se manter como caiçara ele tem que continuar fazendo as atividades que um caiçara faz. Nossa atividade é mexer com pesca, com artesanato, com roça. Se um caiçara que mora aqui, por exemplo, não conhecer o que é um azul marinho, ele não é um caiçara de verdade. Por exemplo,

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

alguém lá da cidade fala: ‘eu vou lá pra terra dos caiçara comer um azul marinho’, chega aqui pergunta pra uma pessoa que está morando aqui, fazer um azul marinho e ela não sabe aprontar, ela praticamente não é um caiçara assim dos legítimo.”<sup>21</sup>

Quer dizer, para o depoente não basta nascer lá, é preciso compartilhar os saberes e os hábitos cotidianos. Ele acrescenta:

“Aqui nós come o azul marinho. A banana e a mandioca a gente planta na terra daqui mesmo, nós planta na roça. O peixe, que pode ser o carapau, a cavala ... a gente mata ali no mar, perto daquele costão ali. Tem também os cheiros [ervas para tempero] que a gente cata aqui no mato. Só que não é assim, vai misturando tudo não. Tem que sabê a hora, tem que sabê. Precisa consertá [limpar] o peixe um dia antes. Vai colher a banana que não pode ser verde nem madura demais. Pega os cheiro e deixa tudo ali pronto pra jogá no caldo. É assim: faz um caldo com os cheiro e põe o peixe prá cozinhá. Quando chega o tempo certo, que a moça percebê que pode ponhá a banana, a moça põe. Aquilo vai cozinhandando e ficando azul, azul da cor do mar. Quando tá pronto é só colocá no prato e comê, com a farinha de mandioca né. A moça não pode deixa de comê ele com a farinha de mandioca do próprio lugá, aí sim, tem mais gosto...”<sup>22</sup>

Na construção de seu imaginário e sua cultura, o caiçara deposita no azul marinho um peso identitário e de prática comunitária tão grande quanto os seus hábitos de pesca, suas músicas, suas danças. Aliás, danças e música são elementos muitos presentes nas manifestações culturais caiçaras, como se vê no trabalho de Kilza Setti, *Ubatuba nos cantos das praias*, e também no de Antonio Paulino de Almeida, “Usos e costumes praianos”<sup>23</sup>. Este último coloca que o pescador

“jamais viaja pelas enseadas ou atravessa as baías e os lagamares sem quebrar a solidão com um canto dolente ‘para espantar’ a nostalgia que lhe vem do mar. Não se compreende

---

<sup>21</sup> Depoimento in MANSANO, Candice. “O caiçara de Camburi entre a terra e o mar”, in DIEGUES, Antonio C., op.cit. vol 1, p. 199

<sup>22</sup> Idem, ibid., p. 200

<sup>23</sup> *Ubatuba...* São Paulo: ed. Ática, 1985; “Usos...in DIEGUES, Antonio C. op. cit. vol. IV

# X SEMINÁRIO ANPTUR 2013

X Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo

9 a 11 de outubro de 2013 – Universidade de Caxias do Sul

roçada ou derrubada, plantação ou colheita, sem a competente “brincadeira” que se prolonga até o nascer do sol e onde os desafios se sucedem. (...) Em tudo encontram motivo para bailes e fandangos, como acontece nos dias dos nossos santos populares, pelo carnaval, ano bom, natal, e em muitas ocasiões...”<sup>24</sup>

Assim como a culinária e a hospitalidade, as manifestações culturais caiçaras também constituem um patrimônio importante na relação com o universo envolvente. Como diz Diegues, “a tradição caiçara é entendida como um conjunto de valores, de visões de mundo e simbologias, de tecnologias patrimoniais, de relações sociais marcadas pela reciprocidade, músicas e danças associadas à periodicidade das atividades de terra e de mar, de ligações afetivas fortes com o sítio e a praia.” Nesse contexto, avulta uma cultura marcada também pela religiosidade, em que o calendário das festas cristãs ao longo do ano é colorido por danças, festejos e alegrias. “As pessoas procuram vestir a melhor roupa, estampar o mais alegre dos sorrisos, deixar a tristeza de lado e preparar-se para dar o melhor de si, num espaço que sabe ser o ideal para trocas de gentilezas, olhares, conversas e, sobretudo, experiências de vida.”<sup>25</sup>

Documentar e difundir essa realidade é vital para que todos os brasileiros, suas lideranças e as autoridades sejam informados e tomem consciência da existência da riqueza cultural e humana caiçara, para alertá-las dos riscos de uma invasão descontrolada do litoral, sem a devida preservação das comunidades pesqueiras e de suas tradições. E também para chamar a atenção para o risco de planos de preservação oficiais, criados às vezes em gabinetes distantes, que criam áreas de reserva que expulsam populações radicadas há séculos nesses espaços, convivendo em harmonia com o meio ambiente.

---

<sup>24</sup> ALMEIDA, Antonio P. op. cit. p.49

<sup>25</sup> FORTES, Paulo. *Falares Caiçaras*, in DIEGUES, Antonio C. *Enciclopédia Caiçara*, Vol. II, São Paulo: Ed. Hucitec – NUPAUB/CEC/USP, 2005, p. 58