

UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO

FACULDADE DE COMUNICAÇÃO

Programa de Pós–Graduação em Comunicação Social

Luís Carlos Paravati

**ASPECTOS COMUNICATIVOS E CULTURAIS NOS HÁBITOS
CULINÁRIOS CAIÇARA DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DA
FAZENDA PICINGUABA, DE UBATUBA – SP**

São Bernardo do Campo, 2014

UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO

FACULDADE DE COMUNICAÇÃO

Programa de Pós–Graduação em Comunicação Social

Luís Carlos Paravati

**ASPECTOS COMUNICATIVOS E CULTURAIS NOS HÁBITOS
CULINÁRIOS CAIÇARA DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DA
FAZENDA PICINGUABA, DE UBATUBA – SP**

Dissertação apresentada em
cumprimento parcial às exigências
do Programa de Pós-Graduação em
Comunicação Social, da
Universidade Metodista de São
Paulo (UMESP), para obtenção do
grau de Mestre.

Orientadora: Prof^a Dr^a: Cicilia Maria
Krohling Peruzzo

São Bernardo do Campo, 2014

FICHA CATALOGRÁFICA

Paravati, Luís Carlos

P212a Aspectos comunicativos e culturais nos hábitos culinários caiçara da comunidade quilombola da fazenda Picinguaba de Ubatuba - SP / Luís Carlos Paravati. 2014.
146p.

Dissertação (mestrado em Comunicação Social) --Faculdade de Comunicação da Universidade Metodista de São Paulo, São Bernardo do Campo, 2014.

Orientação : Cicilia Maria Khohling Peruzzo

1. Comunicação social 2. Folkcomunicação 3. Cultura – Brasil – Ubatuba (SP) 4. Comunidade quilombolas 5. Caiçara – Brasil – São Paulo (Estado) – Ubatuba 6. Culinária – Aspectos comunicativos I. Título.

CDD 302.2

FOLHA DE APROVAÇÃO

A dissertação de mestrado sob o título “**Aspectos comunicativos e culturais nos hábitos culinários caiçara da comunidade quilombola da Fazenda Picinguaba, de Ubatuba – SP**”, elaborada por **Luís Carlos Paravati**, foi defendida e aprovada em 17 de setembro de 2014, perante banca examinadora composta por **Profª Drª Cicilia Maria Krohling Peruzzo** (Presidente/UMESP), **Profª Drª Magali do Nascimento Cunha** (Titular/UMESP) e **Profª Drª Priscila Ferreira Perazzo** (Titular/USCS).

Declaro que o autor incorporou as modificações sugeridas pela banca examinadora, sob a minha anuência enquanto orientadora, nos termos do Art.34 do Regulamento dos Cursos de Pós-Graduação.

Profª. Drª. Cicilia Maria Krohling Peruzzo
Orientadora e Presidente da Banca Examinadora

Profª. Drª. Marli dos Santos
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação

São Bernardo do Campo, 10 de novembro de 2014.

Programa: **Pós-Graduação em Comunicação Social**

Área de Concentração: **Processos Comunicacionais**

Linha de Pesquisa: **Comunicação midiática nas interações sociais**

Projeto temático: **Mídia local e comunitária**

DEDICATÓRIA

Ao Seu Soares (in memoriam), pela paciência em ouvir minhas histórias sobre o andamento da pesquisa;

Ao Seu Zé Pedro, grande mestre, pela sua sabedoria;

À Deborah e ao Daniel, por torcerem pelos meus sonhos;

À Manuela e à Julia, que nasceram e me encantaram, no decorrer desta empreitada;

À minha esposa Lucia Helena, pelo incentivo e companheirismo sempre.

*“O povo que planta e pesca,
canta, dança, faz festa,
no seu pedaço de chão
Abastece a sua mesa,
Agradece a natureza
em qualquer religião.
Seu lugar seu oratório,
Tirar o seu território
é calar a tradição.”*

(Luis Perequê)

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Deus pela saúde, oportunidade e proteção;

À Profª Drª Cicilia Peruzzo, minha orientadora e professora, que com paciência e sabedoria me conduziu nos caminhos da comunicação;

Ao Prof Dr Laan Mendes de Barros, pelo acolhimento no programa de Pós-graduação;

À Profª Drª Marli dos Santos, Coordenadora do programa, pela atenção e carinho;

Ao Prof Dr José Marques de Melo, Profª Drª Sonia Jaconi e Profª Drª Rosemeire Laurindo, por me guiarem pelos gêneros jornalísticos;

À Profª Drª Magali do Nascimento Cunha por me trilhar pelos Estudos Culturais e pela Construção do imaginário e, sobretudo, pela valiosa colaboração na banca de qualificação;

À Profª Drª Cristina Schmidt por sua importante contribuição na banca de qualificação;

À Rônia, Prof Andrade e a todo pessoal da Cátedra Unesco/Methodista, e ao Kleber Luiz que fez parte dessa equipe;

À Katia, Vanete, Walkiria, Joyce pela retaguarda e orientações nos trâmites burocráticos;

Aos colegas doutorandos e Doutores Iury, Eduardo, Tyciane, Clarissa, Orlando, Vivian, Renato, e Renata; aos colegas mestrandos e Mestres, Julio, Luís Erlin, Edvaldo, Aline, Catherine, Tereza, Ariadne, Paula, Gilmar, Lira; e aos integrantes dos grupos de pesquisa Comuni e Mire pela força, companheirismo e momentos agradáveis;

Aos queridos familiares Jessica, Rafael, Rodrigo, Debora, Marcos, Dona Luiza pelo carinho e incentivo;

Aos amigos Aydee, Andrea, Antonio Fº, Frugoli, Pe. Cesar, Wilton e Uyeda, pelo estímulo e torcida;

Aos queridos alunos de Gastronomia da UMESP e Mackenzie por me despertar para essa caminhada;

À Universidade Metodista e à Capes pelo apoio financeiro;

Ao José Basaglia, do Núcleo Picinguaba, por me receber e apresentar a unidade de conservação do Parque Estadual da Serra do Mar;

Aos novos queridos amigos do Quilombo da Fazenda: Dona Carmem (Fica), Dona Maria (Mãe da Fica), Jaime, Dona Laura, Dona Cida, Dona Lucia, Dona Marcia, Seu Dito, Seu Vinturante, Luciano, Ginacil, Claudionor, Luciana, Juliana, Bruna.

LISTA DE FIGURAS

Figura nº 1 - Placa de indicação do Núcleo Picinguaba.	53
Figura nº 2 - Placa de indicação do Núcleo Picinguaba.	53
Figura nº 3 - Sede do Núcleo Picinguaba.	53
Figura nº 4 - Placa indicativa da Casa da Farinha	59
Figura nº 5 - Placa indicativa do Quilombo da Fazenda.	59
Figura nº 6 - Casa de Farinha - Quilombo da Fazenda.....	59
Figura nº 7 - Casa de Farinha - Quilombo da Fazenda.....	59
Figura nº 8 - Logomarca do Quilombo da Fazenda Picinguaba desenvolvido pelo programa de inclusão social e promoção da cidadania, realizado pela Universidade São Judas Tadeu, em parceria com o programa luz para todos.....	61
Figura nº 9 - Reunião na Assembleia Legislativa de São Paulo.....	62
Figura nº 10 - Banana verde para o preparo do azul-marinho.....	95
Figura nº 11 - Banana verde já em cozimento para o preparo do azul-marinho.	95
Figura nº 12 - Peixe limpo para o preparo do azul-marinho.....	95
Figura nº 13 - Peixe em cozimento com a banana verde para o preparo do azul-marinho.	95
Figura nº 14 - Azul-marinho finalizado.....	95
Figura nº 15 - Salada de coração de banana, ou salada quilombola.....	95
Figura nº 16 - Folha da taioba, muito presente nas preparações culinárias.	101
Figura nº 17 - Ponto de venda de farinha de mandioca, na casa de farinha do Quilombo da Fazenda.	101
Figura nº 18 - Loja de artesanato do Quilombo da Fazenda.	105
Figura nº 19 - Artigos de artesanato produzidos no Quilombo da Fazenda.	105
Figura nº 20 - Fruto da palmeira juçara.	113

SUMÁRIO

RESUMO	9
ABSTRACT	10
RESUMEN	11
INTRODUÇÃO.....	12
Capítulo I – COMUNIDADE, CULTURA E IDENTIDADE	18
1. Comunidade e comunicação comunitária	18
2. Cultura, identidade e comunicação	27
2.1. Cultura e identidade	30
2.2. Cultura popular.....	32
2.3. Cultura caiçara.....	36
2.4. Cultura quilombola.....	40
2.5. Cultura alimentar.....	42
Capítulo II – CARACTERIZAÇÃO DO NÚCLEO PICINGUABA.....	46
1. Parque Estadual da Serra do Mar.....	46
1.1. Núcleo Picinguaba.....	52
1.2. Quilombo da Fazenda (Sertão da Fazenda).....	58
2. Cultura, e tradições na comunidade	64
2.1. O cotidiano do Sertão da Fazenda antes da construção da BR-101	65
2.2. A vida no Quilombo da Fazenda após a construção da BR-101	72
Capítulo III – COMUNICAÇÃO E CULTURA NO QUILOMBO DA FAZENDA	77
1. A cultura alimentar caiçara	77
2. A cultura alimentar no Quilombo da Fazenda	80
3. Aspectos comunicacionais da transmissão dos saberes e fazeres culturais do Quilombo da Fazenda	88
3.1. Culinária	100
3.2. Artesanato.....	105
4. A cultura alimentar tradicional ressignificada pelas práticas culinárias atuais no Quilombo da Fazenda	107
CONCLUSÃO.....	115
REFERÊNCIAS	119

RESUMO

PARAVATI, Luís Carlos. **Aspectos comunicativos e culturais nos hábitos culinários caiçara da comunidade quilombola da Fazenda Picinguaba, de Ubatuba – SP**, 2014. 146 f. Dissertação (Mestrado em Comunicação Social) - Universidade Metodista de São Paulo, São Bernardo do Campo.

Estudo sobre os processos comunicativos envolvidos na transformação dos hábitos culinários da comunidade quilombola da Fazenda Picinguaba de Ubatuba, SP. O objetivo é entender as origens e as causas que provocaram alterações nos hábitos culinários da comunidade do Quilombo da Fazenda, a partir de uma análise comparativa entre os fazeres primitivos e os praticados hoje. Foi analisado também o processo comunicacional desenvolvido para a transmissão da cultura alimentar entre as gerações, identificando as linguagens utilizadas. Como instrumento para o entendimento desses fenômenos, esta pesquisa foi realizada à luz das teorias e conceitos dos estudos culturais; dos conceitos sobre comunidades e identidades, além da teoria da folkcomunicação desenvolvida por Luiz Beltrão. Para tanto, foi realizada pesquisa bibliográfica e estudo de documentos, além de entrevistas utilizando-se a modalidade história oral com os membros da comunidade. Os resultados obtidos apontam uma mudança nos hábitos alimentares da comunidade do Quilombo da Fazenda, devido à facilidade de acesso ao comércio de gêneros alimentícios, decorrente da construção da rodovia Rio-Santos, e a influência trazida pela televisão, a partir da implantação da rede de energia elétrica em 2008. No entanto, observamos que apesar dessa mudança, a base da cultura alimentar quilombola vem mantendo muito dos seus aspectos originais. A comunicação dentro da comunidade quilombola e a transmissão dos saberes e fazeres tradicionais da comunidade ocorrem predominante pela oralidade. Identificamos a presença de dança, música, roda de conversa, culinária, artesanato que correspondem aos gêneros da folkcomunicação.

Palavras chave: comunidade.quilombo.caiçara.alimentação.folkcomunicação.

ABSTRACT

PARAVATI, Luís Carlos. **Aspectos comunicativos e culturais nos hábitos culinários caiçara da comunidade quilombola da Fazenda Picinguaba, de Ubatuba – SP**, 2014. 146 f. Dissertação (Mestrado em Comunicação Social) - Universidade Metodista de São Paulo, São Bernardo do Campo.

Study about the communicative processes involved in the quilombola community from Fazenda Picinguaba de Ubatuba, SP culinary habits transformation. Its objective is to understand the origins and causes that provoked the Quilombo da Fazenda community culinary habits changes, using a comparative analysis between primitive and current doings. The communication process developed to transmit the feeding culture between generations was also analyzed, identifying the languages used. As an instrument to understand these phenomena, this research was carried at the light of cultural studies theories and concepts; of concepts about communities and identities, and also the folkcommunication theory developed by Luiz Beltrão. For such, bibliographic research and document studies were performed, and also interviews using the oral history method with community members. The results obtained indicate a change in Quilombo da Fazenda community feeding habits, due to ease the of access to food commerce provided by both the Rio-Santos highway construction and the influence brought by television, with the implantation of electric energy in 2008. However, we observe that, in spite of these changes, the quilombola feeding culture basis keeps many of its original aspects. The communication inside the quilombola community and the traditional knowledge and doing transfer occur mostly orally. We identify the presence of dancing, music, conversation circle, culinary, craftsmanship that correspond to the folkcommunication genre.

Keywords: community.quilombo.caiçara.feeding.folkcommunication

RESUMEN

PARAVATI, Luís Carlos. **Aspectos comunicativos e culturais nos hábitos culinários caiçara da comunidade quilombola da Fazenda Picinguaba, de Ubatuba – SP**, 2014. 146 f. Dissertação (Mestrado em Comunicação Social) - Universidade Metodista de São Paulo, São Bernardo do Campo.

Estudio acerca de los procesos comunicativos envueltos en la transformación de los hábitos culinarios de la comunidad quilombola de la Fazenda Picinguaba, Ubatuba - SP. El objetivo es entender los orígenes y las causas que provocaron alteraciones en los hábitos culinarios de la comunidad el Quilombo da Fazenda, a partir de un análisis comparativo entre los hábitos primitivos y los practicados hoy. Fue analizado también el proceso comunicacional desarrollado para la transmisión de la cultura alimentar entre las generaciones, identificando el lenguaje utilizado. Como instrumento para el entendimiento de esos fenómenos, este estudio fue realizado guiado por las teorías y conceptos de los estudios culturales; de los conceptos sobre comunidades e identidades, además de la teoría de la folkcomunicación desarrollada por Luiz Beltrão. Para ello, fue realizada investigación bibliográfica y estudios de documento, además de entrevistas utilizándose la metodología de la historia oral con los miembros de la comunidad. Los resultados obtenidos apunta un cambio en los hábitos alimenticios de la comunidad del Quilombo da Fazenda, debido a la facilidad de acceso al comercio de géneros alimenticios, provenientes de la construcción de la carretera Rio-Santos, y la influencia de la televisión, desde la implantación de la red de energía eléctrica en 2008. No obstante, observamos que a pesar de ese cambio, la base de la cultura alimentar quilombola viene manteniendo mucho de sus aspectos originales. La comunicación dentro de la comunidad quilombola y la transmisión de los saberes y hábitos tradicionales de la comunidad ocurren predominantemente por medio de la oralidad. Identificamos la presencia de la danza, la música, las ruedas de conversación, la culinaria, la artesanía que corresponden a los géneros de la folkcomunicación.

Palabras clave: comunidad.quilombo.caiçara.alimentación.folkcomunicación.

INTRODUÇÃO

As mudanças sociais ocorridas, sobretudo, nas últimas décadas, provocadas pelo acelerado avanço tecnológico; a construção da rodovia Rio-Santos nos anos 1970, trazendo uma desconfiguração do entorno da Serra do Mar e da praia com consequente exploração imobiliária da região; a criação do Parque Estadual da Serra do Mar com a incorporação da área onde se localiza a comunidade do Sertão da Fazenda, delimitando-a como área de preservação ambiental; as novas práticas gastronômicas adotadas em decorrência das constantes exigências de adaptação da sociedade brasileira ao mercado global compõem o cenário deste estudo.

A preservação, manutenção e alterações das tradições culturais, dos costumes, dos saberes e fazeres, da comunidade do Sertão da Fazenda, hoje reconhecida pela Fundação Palmares como remanescente de quilombo e denominada Quilombo da Fazenda Picinguaba, vem sofrendo nesses últimos 40 anos, influências externas em virtude do processo de desenvolvimento turístico aliado à preservação ambiental da região.

Neste contexto, o problema de pesquisa se insere na questão dos aspectos comunicacionais utilizados para transmissão e preservação dos hábitos culinários, dos rituais de memória aplicados na preservação do patrimônio imaterial que envolve o repertório de usos, costumes, saberes e fazeres culturais da comunidade do Quilombo da Fazenda.

A comunicação comunitária se caracteriza como popular, pois a cultura, os saberes, os modos e os fazeres são transmitidos, de geração a geração, predominantemente pela oralidade, com o sentido de transferir conhecimentos, utilizando-se das manifestações culturais, na maioria baseadas no folclore, e praticadas com esmero pelos membros mais antigos.

Cria-se sentimento de pertença nos mais jovens, incentivando a manutenção e perpetuação da cultura. Os hábitos alimentares do Quilombo da Fazenda sofrem influência da culinária caiçara, devido a sua localização próxima ao litoral. Seu prato emblemático é o peixe azul-marinho, preparado a base de peixe e banana verde, além de outros de características singulares da cultura caiçara como a paçoca de banana e o bolinho de taioba.

Dentro desta perspectiva pergunta-se: Quais transformações e processos comunicacionais estão implicados na preservação das tradições culinárias da comunidade do Quilombo da Fazenda?

Como hipótese acreditávamos que apesar da introdução das práticas alimentares contemporâneas, sobretudo, após a implantação da Rodovia Rio-Santos que possibilitou uma maior integração com a vida urbana do município, e o acesso aos meios de comunicação de massa, a comunidade quilombola preservava seus hábitos culinários tradicionais. Há uma estreita ligação entre folclore e comunicação popular no processo comunicativo de preservação e disseminação da cultura local, que utiliza como ritual de memória a oralidade para a transmissão das práticas culinárias da comunidade.

O objetivo da pesquisa foi analisar a relação entre os aspectos culturais e identitários, os processos comunicacionais utilizados para transmissão da herança culinária entre os habitantes e suas gerações, e a relação da comida caiçara e a comunidade do Quilombo da Fazenda. Os objetivos específicos foram:

- identificar os hábitos alimentares quando do surgimento do quilombo e os presentes hoje na comunidade, e analisar quais os principais fatores que influenciaram possíveis mudanças;
- comparar os aspectos culturais da cozinha praticada nesses dois períodos, bem como as formas de comunicação e a linguagem utilizada para transmissão dessa cultura;
- analisar os resultados apontados pelo confronto dos dados obtidos;
- identificar e descrever, a partir dos resultados, o processo comunicacional envolto nas alterações dos hábitos alimentares e o estado atual da cozinha caiçara praticada pela comunidade quilombola.

Como justificativa consideramos que a comunidade quilombola da Fazenda Picinguaba encontra-se dentro da área do Parque Estadual da Serra do Mar no município de Ubatuba, São Paulo. É constituída por pouco mais de 40 famílias e, por se tratar de uma área de proteção ambiental, são impossibilitadas de praticar qualquer atividade que possa comprometer o meio ambiente. Dentro desse contexto, o levantamento e a identificação dos hábitos culinários praticados no passado, as formas de preservação das tradições, e o confronto com os praticados na atualidade se faz relevante devido ao risco existente da perda da memória dos costumes e dos fazeres da comunidade.

Na metodologia desta dissertação utilizamos como primeiro passo a revisão bibliográfica, buscando assim fundamentação conceitual e teórica, com consulta a livros, artigos, de periódicos, dissertações e teses que possibilitaram fornecer subsídios no tocante a comunidades, comunicação popular, aspectos folkcomunicacionais, identidade, imaginário, cultura caiçara e cultura quilombola.

A cultura caiçara tem suas raízes comuns à cultura caipira e sertaneja. Sua fonte principal de sustento vem da agricultura. Seus saberes estão associados ao tempo da natureza, à periodicidade das atividades da terra e, principalmente, do mar, expressando-se em produtos materiais como moradia, instrumentos de trabalho, manifestações culturais e rituais religiosos.

Por cultura quilombola entendemos tratar-se de uma cultura muito próxima da cultura rural, independente da localização da comunidade, localizando-se aos arredores do litoral ou muito distante dele. O sustento advém da cultura de subsistência. Tem grande sentimento de pertença ao território, demonstrando apego às tradições regionais e ancestrais, com suas manifestações culturais fortemente vinculadas ao passado, lutando para manter viva a memória social e a valorização dos saberes tradicionais.

Para Alda Judith Alves-Mazzotti e Fernando Gewandsznajder (1998, p.181) este exame auxilia o pesquisador na construção de um panorama geral que permite identificar as pesquisas mais relevantes para as questões de seu interesse. Esta pesquisa bibliográfica, em material já elaborado por outros pesquisadores, permite o embasamento de teorias e conceitos já consagrados, de forma a ampliar a nossa visão sobre o tema, possibilitando novas compreensões e interpretações sobre o horizonte caiçara.

Sergio Vasconcelos de Luna (1998) nos recomenda saber o que já existe, descobrir as lacunas, entraves teóricos e/ou metodológicos. Para ele (1998, p. 102) existem fontes secundárias (material já existente), fonte primária, que são os dados originais coletados pelos autores.

Outro recurso que utilizamos nesta pesquisa foi o de entrevistas na modalidade história oral com os membros da comunidade do Quilombo da Fazenda. De acordo com Haguette (2005, p.79-81) a história oral pode ser enfocada dentro de até duas perspectivas: como documento e como técnica de captação de dados. Dentre as funções que ela desempenha, interessa-nos a perspectiva documental para a análise da hipótese sobre a preservação da cultura local no processo em movimento de vida da população do Quilombo da Fazenda Picinguaba.

A entrevista, para Haguette (2005, p. 86) é “como um processo de interação social entre duas pessoas na qual uma delas, o entrevistador, tem por objetivo a obtenção de informações por parte do outro.” Para este fim, organiza-se um roteiro de entrevista de acordo com a problemática central para obtenção das informações pretendidas.

Ainda de acordo com Haguette (2005, 92-97), tudo que é oral, gravado e preservado pode ser considerado documento. Diferentemente do aspecto estático do documento escrito, a história oral tem na memória um fator dinâmico de interação entre passado e presente, cujas funções são a aquisição de testemunhos relevantes para a compreensão da sociedade, o preenchimento de lacunas dos documentos escritos, a interdisciplinaridade.

O primeiro contato para início da pesquisa e agendamento das entrevistas foi por meio do Núcleo Picinguaba, onde de forma muito atenciosa, nos informaram sobre a dinâmica necessária aos procedimentos de pesquisa, colocando-nos em contato com os moradores da comunidade do Quilombo da Fazenda.

A escolha dos entrevistados não foi aleatória. Escolhemos 9 (nove) pessoas, priorizamos o testemunho de 6 (seis) mais idosos, pois conservam na memória as práticas e costumes passados. Dentre os mais idosos destacamos 2 (dois) com papel de liderança na comunidade, e as outras 4 (quatro) reconhecidamente envolvidas com o artesanato e com as práticas alimentares nas ocasiões de festas e comemorações no Quilombo. Os 3 (três) mais jovens, foram escolhidos com o intuito de fazer um contraponto das informações. No decorrer dos capítulos faremos uma apresentação dos entrevistados.

Assim como Haguette, Verena Alberti em “Manual de História Oral” (2013, p. 33) considera que a história oral “é individual, particular àquele depoente, mas constitui também elemento indispensável para a compreensão da história de seu grupo social, sua geração”.

A história oral pode ser empregada em diversas disciplinas das ciências humanas e tem relação estreita com categorias como biografia, tradição oral, memória, linguagem falada, métodos qualitativos etc. Esse método, (ALBERTI, 2013, p. 20-30) é focado na realização de entrevistas à luz de depoimentos de pessoas que participaram, ou testemunharam acontecimentos, conjunturas, visões de mundo, podendo-se utiliza-la no estudo de acontecimentos históricos, grupos sociais, movimentos, etc.

A história oral possibilita reconstruir a história através de múltiplas versões; captar a lógica e o resultado da ação expresso na linguagem do ator; permitindo recuperar aquilo que não encontramos em documentos de outra natureza, ou seja, acontecimentos pouco esclarecidos, experiências pessoais, impressões particulares; a técnica da entrevista na modalidade história oral introduz o pesquisador na construção da versão conforme dados da própria fonte (ALBERTI, 2013, p. 20-30).

Ainda para Alberti (2004, p. 24-27):

a história oral pode ser utilizada como metodologia de pesquisa para reconstituição de trajetórias de comunidades específicas, como as de bairros, as imigrantes, as camponesas etc.[...] transmitem tradições culturais, que vão surgindo à medida que o entrevistado delas se lembra: histórias, canções, poemas, provérbios, modos de falar de um grupo, reminiscências sobre antepassados e sobre territórios, informações transmitidas de geração em, geração ou dentro de um mesmo grupo profissional etc.[...]

A metodologia de história oral é bastante adequada para o estudo da história da memória, isto é, de representações do passado. Estudar essa história é estudar o trabalho de constituição e de formalização das memórias, continuamente negociadas. A constituição da memória é importante porque está atrelada à construção da Identidade. Como assinala Michael Pollak, a memória resiste à alteridade e à mudança e é essencial na percepção de si e dos outros. Ela é o resultado de um trabalho de organização e de seleção daquilo que é importante para o sentimento de unidade, de continuidade e de coerência – isto é, de identidade. E porque a memória é mutante, é possível falar de uma história das memórias de pessoas ou grupos, passível de ser estudada através de entrevistas de história oral.

Na operacionalização da pesquisa as entrevistas foram gravadas e transcritas literalmente, para posterior análise do material; foi utilizado o recurso de diário de campo para inventariar as ocorrências durante as visitas, à comunidade.

Todas as entrevistas transcorreram de forma tranquila, não encontramos dificuldades por parte das pessoas em relatar suas trajetórias de vida na comunidade. Todos abordaram suas histórias de maneira humorada, mesmo quando falando das dificuldades existentes no passado. Em nenhum momento sentimos desconforto por parte dos entrevistados quanto ao uso do gravador ou mesmo do diário de campo, onde anotávamos os principais tópicos abordados.

Os entrevistados ficaram livres para descrever como chegaram à comunidade, quais eram as dificuldades antes da construção da rodovia Rio-Santos, quais eram os alimentos utilizados no passado e de que maneira aconteceram as mudanças e transformações em suas vidas até os dias de hoje.

No sentido de coletar informações documentais sobre a história do local e da comunidade, desde a antiga Fazenda Picinguaba até o reconhecimento como comunidade quilombola; sobre a criação do Parque Estadual da Serra do Mar; sobre a implantação do Núcleo Picinguaba; utilizamos os registros dos sítios oficiais de instituições governamentais e de entidades de comunicação e acadêmicas na internet.

Para as entrevistas com os membros da comunidade quilombola, foi necessária a aprovação do Comitê de Ética da Universidade Metodista de São Paulo, tendo em vista tratar-se de pesquisa com seres humanos, pois dizem respeito, neste caso, à preservação da intimidade e da vida pessoal dos entrevistados.

Foi necessária, ainda, a aprovação pela COTEC – Comissão Técnico-Científica do Instituto Florestal, órgão da Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo, em virtude da área onde se localiza o Quilombo da Fazenda estar inserida em área de proteção ambiental administrada pelo Parque Estadual da Serra do Mar, sob jurisdição do Instituto Florestal. Todas as pesquisas em áreas administradas pelo Instituto Florestal, independente do tema, assumem compromisso de salvaguarda e proteção dos recursos naturais.

O primeiro capítulo **Comunidade, cultura e identidade** tem a intenção de fundamentar a compreensão sobre os laços que unem os diferentes tipos de comunidade. Os tópicos serão divididos em função da análise dos conceitos de vários autores sobre o tema comunidade, cultura e identidade.

O segundo capítulo **Caracterização do Núcleo Picinguaba** serve de base para contextualizar e situar a comunidade Quilombola da Fazenda, o Núcleo Picinguaba e as circunstâncias de ser uma comunidade tradicional inserida dentro de um Parque de preservação ambiental. Faremos uso das entrevistas no sentido de conhecermos as dificuldades existentes antes e depois da construção da Rodovia Rio-Santos.

No terceiro capítulo **Comunicação e cultura no Quilombo da Fazenda** procuramos descrever os saberes e fazeres culturais da comunidade do Quilombo da Fazenda, os aspectos comunicacionais das formas de transmissão para a transferência dessa cultura. Este capítulo fará uso dos conceitos de folkcomunicação para explicar os aspectos comunicativos que norteiam a cultura, de ontem e de hoje, do Quilombo da Fazenda.

Capítulo I – COMUNIDADE, CULTURA E IDENTIDADE

1. Comunidade e comunicação comunitária

A história social do Brasil, como colônia portuguesa, no início do século XVI se consolidou com a formação de pequenas aglomerações humanas espalhadas pelo território ocupado. A iniciativa portuguesa de povoar o território e dele tirar proveito econômico por meio da exploração das riquezas naturais e do cultivo do açúcar fez surgir pequenos vilarejos, aldeias, feitorias, engenhos e povoados, fazendo uso da escravização do nativo. Essa tentativa de escravização do indígena não logrou o sucesso esperado pelo colonizador no tocante à necessidade de mão de obra para obtenção dos níveis produtivos e econômicos desejados. Portugal dominava o comércio de especiarias adquiridas no oriente comercializando-as na Europa, mantinha colônias na África e Índia (FERNANDES, 1975, p. 46).

Na África, os portugueses exerciam o tráfico de escravos. Os mercadores portugueses negociavam direto com chefes tribais envolvidos no tráfico. Esse comércio dava-se por meio de guerras por poder e composições políticas e territoriais entre as tribos africanas. No Brasil, essa mão de obra foi comercializada em praticamente todo o território, principalmente nos engenhos de açúcar do nordeste (TESKE, 2011, p. 43-44). No final do século XVI, índios e africanos trabalhavam juntos como escravos em péssimas condições nos engenhos do nordeste colonial.

Devido às péssimas condições de vida, principalmente dos africanos escravizados, iniciam-se os registros de protestos, destacando-se as comunidades de fugitivos em toda a América, conforme relata Flávio dos Santos Gomes (2013, p. 449):

Assim foi na Venezuela com os cumbes, na Colômbia com os palenques; no Caribe inglês e EUA com os marrons; no Caribe Francês com a marronage em Cuba com os cimaroons. No Brasil, desde o período colonial, tais comunidades de fugitivos escravos receberam as denominações de quilombos e/ ou mocambos. A palavra quilombo/ mocambo para a maioria das línguas bantu da África Central e Centro-Occidental quer dizer “acampamento”. Em regiões africanas centro-ocidentais nos séculos XVII e XVIII, a palavra kilombo significava também o ritual de iniciação da sociedade militar dos guerreiros dos povos imbangalas (também conhecidos como jagas). [...] Embora não existam pesquisas sistemáticas nessa direção, sugere-se a

existência de uma cultura escrava e a recriação de alguns significados desse ritual africano (quilombo), entre os cativos no Brasil, no sentido de que, ao fugir para quilombos, escravos reorganizavam-se numa comunidade de africanos originários de regiões diversas e também de crioulos (como eram denominados em termos de classificação racial os escravos nascidos no Brasil, portanto descendentes dos africanos). É possível, portanto, estabelecer nexos entre os significados do quilombo na África Central e as experiências históricas dos quilombos brasileiros.

Esse tipo de pequena comunidade preservou seus padrões de cultura ou de sociabilidade e os mantém, apesar do tempo. É um tipo de comunidade embrionária, de origem biológica, cultural e social “mestiça” (FERNANDES, 1975, p. 47).

Para fundamentação teórica desta pesquisa, com o intuito de traçar um perfil da comunidade quilombola da Fazenda Picinguaba, no estado de São Paulo, nos apoiaremos em conceitos de estudiosos sobre o tema comunidade.

Zygmunt Bauman, em “Comunidade - a busca por segurança no mundo atual” (2003, p.7-8) considera que:

As palavras têm significado: algumas delas, porém, guardam sensações. A palavra ‘comunidade’ é uma dessas. Ela sugere uma coisa boa: o que quer que ‘comunidade’ signifique, é bom ‘ter uma comunidade,’ ‘estar numa comunidade’. [...] É como um teto sob o qual nos abrigamos da chuva pesada, como uma lareira diante da qual esquentamos as mãos nos dias gelados. [...] Aqui, na comunidade, podemos relaxar - estamos seguros [...] Numa comunidade, todos nos entendemos bem, podemos confiar no que ouvimos, estamos seguros a maior parte do tempo e raramente ficamos desconcentrados ou somos surpreendidos. Nunca somos estranhos entre nós.

A comunidade onde nos sentimos seguros, com sensação de aconchego exige lealdade incondicional podendo-se considerar uma imperdoável traição, quando por qualquer motivo essa lealdade não é praticada. “A comunidade existente exige obediência em troca dos serviços que presta” (BAUMAN, 2003, p.9).

Há um preço a pagar pelo privilégio de viver em comunidade, preço esse que se paga com a perda da liberdade e da autonomia. Abre-se mão da liberdade em favor da segurança. “De qualquer forma, em comunidade ou fora dela existe um preço que passa pela perda da liberdade pela segurança ou perda da segurança pela liberdade” (BAUMAN, 2003, p.10).

Não seremos humanos se não tivermos segurança ou se não tivermos liberdade. Podemos e devemos buscar essas sensações de aconchego. É um sonho que buscamos encontrar, porém não será possível que a tenhamos na quantidade que desejamos,

contudo não podemos deixar de tentar encontrá-las. “O melhor pode ser inimigo do bom, mas certamente o ‘perfeito’ é um inimigo mortal dos dois (BAUMAN, 2003, p.11)”.

No entender de Max Weber (1973, p. 140-141), comunidade é uma relação social quando existe atitude na ação social e esta se inspira no sentimento dos partícipes como um todo, podendo se apoiar sobre toda espécie de fundamentos, afetivos, emotivos e tradicionais. A comunidade é normalmente por seu sentido a contraposição radical de ‘luta’. O que não impossibilita que possa haver conflitos de opiniões dentro da comunidade.

Para o autor, não são todas as participações comuns que implicam em comunidade.

Comunidade só existe propriamente quando, sobre a base desse sentimento, a ação está reciprocamente referida – não bastando a ação de todos e de cada um deles frente à mesma circunstância – e na medida em que esta referência traduz o sentimento de formar um todo. [...] A mesma comunidade de linguagem, originada numa tradição homogênea por parte da família e da vizinhança, facilita em alto grau a compreensão recíproca, ou seja, a formação de relações sociais (WEBER, 1973, p. 142).

Weber considera ainda que o surgimento de contrastes conscientes em relação a terceiros, no caso de participantes de um mesmo idioma, cria um sentimento de comunidade e formas de socialização.

Estes conceitos descritos por Bauman e Weber estão presentes nos antigos refúgios quilombolas, hoje denominado de remanescentes de quilombo, pois é nesse tipo de comunidade que seus moradores buscam sensação de conforto, segurança, relações sociais e estabelecem laços afetivos, emotivos e tradicionais.

De acordo com Ferdinand Tönnies (1995), podemos entender comunidade como sendo de sangue, lugar, espírito / parentesco, vizinhança e amizade. A comunidade de sangue está ligada à posse comum dos próprios seres humanos. Na comunidade de lugar, o vínculo acha-se ao solo e à terra. Já na comunidade de espírito, essa ligação se dá com os lugares sagrados e divindades.

Segundo Tönnies (1995, p. 239) “aonde quer que os seres humanos estejam ligados de forma orgânica pela vontade e se afirmem reciprocamente, encontra-se alguma espécie de comunidade” chamando esses gêneros de comunidade de parentesco; vizinhança e amizade.

O parentesco para Tönnies (1995, p. 239), “tem a casa como berço e corpo. A vida é comum sob o mesmo teto, a posse e fruição comum dos bens, especialmente dos alimentos tirados das mesmas provisões e repartidos sobre a mesma mesa”. A vizinhança é a vida comum, conjunta, o conhecimento mútuo e confiante, as necessidades do trabalho, dos hábitos e dos favores. É condicionada essencialmente pela proximidade física, sendo vulnerável sua manutenção em caso de afastamento. No caso da amizade é caracterizada a partir do modo de pensar, das condições de trabalho. A divindade reconhecida e festejada por espíritos comuns presentes na consciência dos que o veneram. Assim, os que compartilham das mesmas condições de trabalho, partilham da mesma fé, reconhecem-se entre si, pois estão ligados pelos mesmos laços.

Ainda para Tönnies (1973, p.104) as comunidades humanas se apresentam na aproximação espacial e na espiritual, sendo esta última, a comunidade de vontade, de compreensão.

Tönnies (1973, p.105) acrescenta:

Como a generalidade de uma língua comum aproxima e une os sentimentos humanos enquanto possibilidade real de compreensão da palavra, da mesma forma existe um espírito comum, e mais ainda, suas manifestações mais altas, costumes e fé comuns, que penetram nos membros de um povo, símbolos de sua unidade e da concórdia de sua vida, embora sem certeza, mas que nele e dele se estendem com crescente intensidade e alcançam plenamente todas as divisões e ramos de uma raça; e, sobretudo, de maneira mais perfeita, as famílias cujo parentesco remonta à formação primitiva e importante de uma associação orgânica dos seres, pelo sangue ou por aliança, que a família é antes de ser a família, momento em que ela já possui uma realidade semelhante à sua.

Tönnies (1995, p. 240) conclui que no conceito de vizinhança e no de parentesco as pessoas estejam sob o mesmo teto, ou muito próximas, enquanto no conceito de amizade existe “uma espécie de laço invisível, um imperativo moral, uma reunião mística animada de algum modo por uma intuição e uma vontade criadora”.

No caso de comunidades tradicionais, como os quilombos, estão presentes de forma concomitante os aspectos provindos de comunidade territorial de sangue e amizade. Essa situação se verifica porque os membros dessas comunidades, formadas por poucas famílias, estabelecem uniões conjugais, e, por conseguinte de parentesco; vivem em habitações próximas, criando o hábito da vida conjunta, caracterizando vizinhança; partilham das mesmas condições de trabalho, modo de pensar e da mesma fé, constituindo assim laços de amizade.

Entende-se por comunidades tradicionais, conforme definido por Diegues (1999, p. 2-3):

São consideradas populações tradicionais não-indígenas os grupos: caçara, açoriano, caipira, babaçueiro, jangadeiro, pantaneiro, pastoreio, quilombola, ribeirinho/caboclo amazônico, ribeirinho/caboclo não-amazônico (varjeiro), sertanejo/vaqueiro e pescado artesanal.

Mais recentemente, o governo brasileiro por meio do decreto nº 6.040/2007 (ver anexo nº 1), que institui a política nacional de desenvolvimento sustentável dos povos e comunidades tradicionais, em seu artigo 3º (BRASIL, 2007) compreende por:

I – Povos e Comunidades Tradicionais: grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição;

Alain Bourdin (2001, p.31) acredita que a comunidade é a matriz de toda sociabilidade. Considera que o ser social se define pelo pertencimento a um grupo, caracterizado por laços familiares, de língua e território, que Peruzzo e Volpato (2009, p.146) classificam como a busca pelas raízes, por um sentimento de pertença - que todo indivíduo busca - pelo viver-junto, pela vida em família, pelo pertencer a um “nós”.

“São locais herdados de fatores históricos e de identidade local que podem estar manifestados nos bens culturais e no conjunto de regras comuns vividas por seus membros e expressos na religião, na cultura, na etnia, etc.” (Peruzzo; Volpato 2009, p.146)

E ainda Bourdin (2001, 43) define que:

O local é, pois, um lugar privilegiado de manifestação delas, se admitirmos que as estruturas antropológicas são principalmente um conjunto de representações e de códigos transmitidos pela prática, como os mitos se exprimem nos ritos.

Também Manuel Castells em “A era da informação” (1999, p.79) exprime seu conceito de comunidade afirmando que:

Contudo, não creio que seja impreciso afirmar que ambientes locais, *per se*, não induzam um padrão específico de comportamento ou, ainda, justamente por isso, uma identidade distintiva. O provável argumento dos autores comunitaristas, coerente com minha própria observação intercultural, é que as pessoas resistem ao processo de individualização e atomização, tendendo a agrupar-se em organizações comunitárias que, ao longo do tempo, geram um sentimento de pertença e, em última análise, em muitos casos, uma identidade cultural, comunal.

Louis Wirth (1973, p. 83) conceitua comunidade como “Uma base territorial, distribuição de homens, instituições e atividades, no espaço, uma vida em conjunto fundada no parentesco e interdependência econômica, e uma vida econômica baseada em mútua correspondência de interesses”.

MacIver e Page (1973, p. 122) Definem comunidade como:

É o termo que aplicamos a um povoamento de pioneiros, a uma aldeia, uma cidade, uma tribo ou uma nação. Onde quer que os membros de qualquer grupo, pequeno ou grande, vivam juntos e de modo tal que partilhem, não deste ou daquele interesse, mas das condições básicas de uma vida em comum, chamamos a esse grupo comunidade. O que caracteriza comunidade é que a vida de alguém pode ser vivida dentro dela. Não se pode viver inteiramente dentro de uma empresa comercial ou de uma igreja; pode-se viver inteiramente dentro de uma tribo ou de uma cidade. O critério básico da comunidade, portanto, está em que todas as relações sociais de alguém podem ser encontradas dentro dela.

Para MacIver e Page (1973, p. 123), em estudo publicado originalmente em Londres, no ano de 1955, as bases da comunidade são localidade e sentimento de comunidade. Os autores (1973, p. 123) consideram que:

Em sua grande maioria, as comunidades são fixas e extraem das condições de sua localidade um forte laço de solidariedade. Até certo ponto esse laço local tem-se enfraquecido no mundo moderno em virtude de se estenderem os meios de comunicação; isso é particularmente evidente através da penetração de padrões urbanos dominantes em áreas rurais.

Embora a localidade seja uma base territorial, normalmente fixa, o mesmo pode ocorrer para um agrupamento nômade, sujeito a mudanças frequentes, com o território escolhido, ou seja, a superfície da terra ocupada por todos os membros juntos para formar sua habitação local, mesmo que somente para determinado período. Para MacIver e Page (1973, p. 124) “... a localidade, embora seja uma condição necessária, não é suficiente para criar uma comunidade. Uma comunidade, repetimos, é uma área de vida em comum. [...] que se compartilha tanto de um modo de vida quanto da terra comum.”.

Apesar do tempo e das mudanças transcorridos da época em que tal conceito foi formulado, as características apontadas ainda são aplicáveis e válidas para a Comunidade Quilombola da Fazenda, acrescenta ainda a noção de família, que principalmente nas sociedades primitivas e nas comunidades tradicionais, possuem atributos de comunidade.

Hans Freyer (1973, p. 132) entende que “A comunidade só pode ser compreendida como um membro da série temporal concreta das formas sociais fundamentais, isto é, como uma estrutura determinada, sustentada por uma constelação específica das energias humanas”.

O autor destaca a importância da existência de um idioma no grupo social, de forma que, a língua é viva em cada membro da comunidade. O idioma é um dos mais significativos símbolos da vida em comunidade, faz parte de sua estrutura, é a lei constitutiva de uma realidade social. Toda cultura é, na opinião do autor, idioma, no qual patrimônio cultural (usos, mitos, instrumentos, técnicas) possui forma de existência e acham-se à mão de qualquer membro pertencente ao grupo (FREYER, 1973, p. 133).

Freyer concebe comunidade “como uma lei estrutural determinada da ordem social. Um mundo vital, que é essencialmente unidade e que circunda os homens de um horizonte comum, reúne o grupo inteiro em um grande ‘nós’”. Todo o acontecer não afeta o indivíduo, afeta a comunidade, afeta o conjunto, o ‘nós’ (FREYER, 1973, p. 134).

Continuando, (FREYER, 1973, p. 135) diz:

Um povo moderno não é, em princípio, comunidade no sentido de que a lei constitutiva desta determine completamente sua existência. Em sua estrutura, todavia, acha-se ‘estratificado’ o princípio de comunidade. Como comunidade idiomática, como comunidade política, como comunidade de descendência, o povo traz em si traços que lhe emprestam, sem dúvida, o caráter de comunidade, mesmo quando estes traços encontrem-se situados sob outras estruturas sociais.

Podemos considerar que um indivíduo não é membro de uma comunidade apenas por viver nela, mas por participar da vida comum da comunidade (PARK; BURGESS, 1973 p. 149).

Para definir comunidade Fichter (1973, p. 154) usa a seguinte descrição:

Uma palavra que é rodeada de significados múltiplos e imprecisos requer, naturalmente, uma cuidadosa definição técnica: comunidade é um grupo territorial de indivíduos com relações recíprocas, que se servem de meios comuns para lograr fins comuns.

Uma comunidade é essencialmente “ligada ao solo”, no sentido de que os indivíduos vivem permanentemente numa dada área, têm consciência de pertencer tanto ao grupo como ao lugar e funcionam conjuntamente nos principais assuntos da vida. A comunidade é considerada sempre em relação ao meio físico. A comunidade é, essencialmente, uma agrupação ou uma rede de pequenos grupos, porém, em sua totalidade, pode-se distingui-la em muitos aspectos como um grande grupo social.

Os membros da comunidade têm consciência das necessidades dos indivíduos dentro e fora de seu grupo imediato e tendem a cooperar estreitamente.

Cabe ressaltar a importância do pensamento dos autores citados, para entender as comunidades quilombolas. O fator de ligação ao solo (território) é a característica principal. Vemos isso enfatizado pelos autores, fundamentalmente no tocante ao local. Porém, deve-se considerar a importância dos laços de sangue, a língua e o consequente sentimento de pertença classificados por Bourdin (2001); os fundamentos afetivos, emotivos e tradicionais classificados por Weber (1973); os sentimentos de conforto tão bem assinalados por Bauman (2003); sentimento de pertença que consequentemente define uma identidade cultural como afirmou Castells (1999); o conjunto de regras comuns vividas por seus membros e expressos na religião, na cultura, e na etnia identificados por Peruzzo e Volpato (2009) que geram fortes laços de cooperação, interação, participação ativa, interesses coletivos acima dos individuais, confiança e conjugação de interesses em comum (PERUZZO, 2003 p. 55-56); a base territorial, vida em conjunto, interdependência econômica citados por Wirth (1973); o sentimento de comunidade [sentimento de pertença] e de localidade de MacIver e Page (1973); a vida estruturada no grupo e não focada só no indivíduo, a comunidade pensada como um grande ‘nós’ apontado por Freyer (1973); a necessidade de vida em comum ou o viver a comunidade, não bastando apenas ingresso na comunidade para dela ser membro, também comum nas comunidades remanescentes de quilombo assinalado por Park e Burgess (1973); a necessidade de seus membros quanto à ligação ao solo, a consciência das necessidades dos indivíduos e do grupo reconhecida por Fichter (1973).

Cicilia Peruzzo em “Comunidades em tempo de rede”, (2002, p. 280) considera que:

A existência de uma comunidade, a partir da visão dos clássicos, pressupõe a existência de determinadas condições básicas, tais como: a) um processo de vida em comum através de relacionamentos e interação intenso entre os seus membros; b) auto-suficiência (as relações sociais podem ser satisfeitas dentro da comunidade); c) cultura comum; d) objetivos comuns; e) identidade natural e espontânea entre os interesses de seus membros; f) consciência de suas singularidades significativas; g) sentimento de pertencimento; h) participação ativa de seus membros na vida da comunidade; i) locus territorial específico; j) linguagem comum.

Peruzzo (2002, p. 280-281) salienta que caso não se encontre todas as características acima, podemos considerar a existência de comunidade caso algumas

dessas características sejam encontradas, notadamente as de interação, participação, interesses comuns, identidade, caráter cooperativo, são imprescindíveis para sua existência, e para que essas condições se satisfaçam e seus membros se relacionem entre si é necessário que essas características de comunidade se façam através da comunicação entre os membros da comunidade.

Dentre as características apontadas por Peruzzo (2002, p. 280-281) identificamos na comunidade do Quilombo da Fazenda a predominância das características de processo de vida em comum; cultura e objetivos comuns; identidade natural entre seus membros; interesse e caráter cooperativo; entre outras.

Juan E. Diaz Bordenave em “O que é comunicação”, (2006, p. 36) acredita que a comunicação serve para que as pessoas se relacionem entre si, transformando a realidade que as cerca, e conceitua que:

Sem a comunicação cada pessoa seria um mundo fechado em si mesmo. Pela comunicação as pessoas compartilham experiências, ideias e sentimentos. Ao se relacionarem como seres interdependentes, influenciam-se mutuamente e, juntas, modificam a realidade onde estão inseridas.

Para Bordenave (2006, p.17) a comunicação é o canal pelo qual os padrões de vida são transmitidos, muito antes da idade escolar, é pela comunicação que se aprende a ser membro de uma comunidade ou sociedade. É por meio da comunicação que se obtém as crenças, valores, hábitos e tabus, não ocorrendo por instrução formal e sim indiretamente, por pequenos eventos, às vezes insignificantes em si mesmos, através das relações com outras pessoas, aprendendo-se naturalmente e assimilando-se a cultura. Bordenave (2006, p.19) salienta ainda: “A comunicação confunde-se, assim, com a própria vida. Temos tanta consciência de que comunicamos como de que respiramos e andamos”.

Dominique Wolton em “É preciso salvar a comunicação” (2006, p. 14-15) salienta que a comunicação é um direito de pessoal, ligada a relação entre eu e o outro, e entre eu e o mundo. Sendo o “ideal da comunicação: informar, dialogar, compartilhar, compreender-se”.

Wolton (2006, p. 15) destaca que:

A comunicação é uma espécie de *serviço público da vida*, com duas dimensões complementares. Comunicar é antes de tudo *expressar-se*: “tenho algo a dizer”, “tenho o direito de dizê-lo...”. Todo mundo tem algo a dizer e o direito de se expressar. Mas expressar-se não basta para garantir a comunicação, pois deixa de lado a segunda condição da

comunicação: saber se o outro está ouvindo e se está interessado no que digo. (grifos do autor)

Pelos conceitos de comunidade discutidos observamos que, para validação da vida em comunidade, ressalta-se a importância da comunicação para que possam existir relações humanas, interações das práticas cotidianas, dos valores, das crenças, manutenção dos direitos e deveres individuais e coletivos de seus moradores. Cabe salientar ainda que a comunicação na comunidade é a propulsora da sedimentação da cultura própria do povo que nela reside e se identifica “e que a comunidade existe essencialmente em função de seu povo” (QUESADA, 1980, p. 14).

Para os autores referenciados acima, sobretudo, para Peruzzo (2002), Bordenave (2006), Wolton (2006) e Quesada (1980), a comunicação é uma necessidade básica da vida em comunidade; é pelos processos comunicativos que se estabelecem as trocas de experiências, saberes, fazeres e ações culturais com os membros da comunidade.

Na comunidade do Quilombo da Fazenda Picinguaba identificamos nitidamente que as trocas de experiências, as transmissões dos saberes e dos fazeres, a manutenção da cultura e das tradições se baseiam na comunicação oral, por meio das ações familiares cotidianas e também por intermédio de pequenos eventos, conforme descritos pelos autores acima.

2. Cultura, identidade e comunicação

No início da segunda metade do século XX, surge na Inglaterra o CCCS – *Centre for Contemporary Cultural Studies* tendo como pais fundadores Richard Hoggart, Raymond Williams e E. P. Thompson. Ligado ao English Department da Universidade de Birmingham, o foco de observação do CCCS é a relação entre a cultura contemporânea e a sociedade, suas formas culturais, instituições e práticas culturais, bem como suas relações com a sociedade e as mudanças sociais (ESCOSTEGUY, 2002, p. 152).

A autora (2002, p.152) considera os seguintes textos como fontes dos Estudos Culturais Britânicos:

Richard Hoggart com *The Uses of Literacy* (1957), Raymond Williams com *Culture and Society* (1958) e E. P. Thompson com *The Making of the English Working-class* (1963). O primeiro é em parte autobiográfico e em parte história cultural do meio do século XX. O segundo constrói

um histórico do conceito de cultura, culminando com a ideia de que a “cultura comum ou ordinária” pode ser vista como um modo de vida em condições de igualdade de existência com o mundo das artes, literatura e música. E o terceiro reconstrói uma parte da história da sociedade inglesa de um ponto de vista particular – a história “dos de baixo”.

Ainda para Escosteguy (2002, p. 156) a singularidade do projeto de estudos culturais do CCCS é gerada por uma concepção particular de cultura.

O grupo do CCCS amplia o conceito de cultura para que sejam incluídos dois temas adicionais. Primeiro: A cultura não é uma entidade monolítica ou homogênea, mas, ao contrário, manifesta-se de maneira diferenciada em qualquer formação social ou época histórica. Segundo: a cultura não significa simplesmente sabedoria recebida ou experiência passiva, mas um grande número de intervenções ativas – expressas mais notadamente através do discurso e da representação – que podem tanto mudar a história quanto transmitir o passado. Por acentuar a natureza diferenciada da cultura, a perspectiva dos estudos culturais britânicos pode relacionar a produção, distribuição e recepção culturais a práticas econômicas que estão, por sua vez, intimamente relacionadas à constituição do sentido cultural. (AGGER, 1992, p.89 apud ESCOSTEGUY)

O termo “cultura” para Raymond Williams (2000, p. 10) começa com o nome de um processo, cultura (cultivo) de vegetais ou cultura (criação de animais) e por extensão como cultura (cultivo ativo) da mente humana, tornando-se em fins do século XVIII “... configuração ou generalização do ‘espírito’ que informava o ‘modo de vida global’ de determinado povo.”.

Williams em “Cultura” (2000, p. 11) esclarece que:

No uso mais geral, houve grande desenvolvimento do sentido “cultura” como cultivo ativo da mente. Podemos distinguir uma gama de significados desde (I) *um estado mental desenvolvido* – como em “pessoa de cultura”, “pessoa culta”, passando por (II) *os processos desse desenvolvimento* – como “interesses culturais”, “atividades culturais”, até (III) *os meios desses processos* – como cultura considerada como “as artes” e “o trabalho intelectual do homem” Em nossa época, (III) é o sentido mais comum, embora todos eles sejam usuais. Ele coexiste, muitas vezes desconfortavelmente, com o uso antropológico e o amplo uso sociológico para indicar “modo de vida global” de determinado povo ou de algum outro grupo social. (grifos do autor).

Interessam-nos nesse estudo, apoiados nos conceitos de Williams, o uso do termo “cultura” como modo de vida de determinado povo, ou de grupo social, produzida em estreita relação com a estrutura social González (1990, p. 13), como resultado, a cultura está em toda parte e atua em todos os níveis sociais.

González (1990, p.27) baseado nas teorias de Taylor, sintetiza que a cultura se define como o conjunto de produtos intelectuais e materiais da sociedade (conhecimento, crenças, arte, moral, direito, costumes e outros hábitos e capacidades adquiridas pelo homem enquanto membro da sociedade). O autor seguindo ainda sobre a teoria tayloriana nos traz o pensamento de Franz Boas: “A cultura inclui todas as manifestações de hábitos sociais de uma comunidade, as reações do indivíduo, na medida em que são afetados pelos costumes do grupo em que vive, e os produtos das atividades humanas na medida em que eles são determinados por tais costumes” (GONZÁLEZ 1990, p. 29).

O estudo de uma cultura não pode ser feito apenas através da descrição de seus produtos, estes são resultados dos padrões culturais assimilados e compartilhadas pelo mesmo grupo social.

A cultura, como modelo social de comportamento, é assimilada pelos membros de um grupo social, através de diversos processos de socialização contínua. O efeito sobre o grupo se reflete na personalidade básica. Tal processo de assimilação é incorporado em funções que envolvem necessariamente relações intersubjetivas. É a partir dessa assimilação, que os produtos intelectuais ou materiais adquirem inteligibilidade, e se pode entender as semelhanças e personalidade distinta de um povo (GONZÁLEZ 1990, p. 29).

Para Martino (2002, 23), quando falamos de cultura, trabalhamos um conceito que implica num processo de comunicação:

A cultura implica a transmissão de um patrimônio através das gerações. Observação que também é válida no que diz respeito aos próprios elementos que se encontram em relação, pois a noção de homem é essencialmente da ordem do simbólico, em oposição à noção de “animal homem”, que remete apenas para o ser biológico... Em outras palavras, o ser humano é um ser da comunicação: *consigo* e com o *mundo*, ambos entendidos como o produto da comunicação com *outrem* (grifos do autor).

Conforme Wolton (2006, p. 22) “os povos e as culturas querem ser respeitadas. Não há informação nem comunicação sem o respeito do outro”, Wolton (2006, p.43) salienta ainda que “a cultura e a comunicação se tornaram um desafio tão importante quanto o meio ambiente, a saúde, a educação”.

Kellner, em “A cultura da mídia” (2001, p. 52-53) acredita que cultura como produto superior ou como modo de vida está intimamente ligada com a comunicação. Toda cultura para se tornar produto social, serve de mediadora da comunicação e

mediada por esta, portanto comunicacional por natureza. “Não há comunicação sem cultura e não há cultura sem comunicação”.

Já Geertz (1989, p. 33) considera que a cultura, não é apenas um ornamento da existência humana, mas uma condição essencial para ela — a principal base de sua especificidade. O autor (1989, p.35) sugere não existir o que chamamos de natureza humana independente da cultura.

Os homens sem cultura não seriam os selvagens inteligentes de *Lord of the Flies*, de Golding, atirados à sabedoria cruel dos seus instintos animais; nem seriam eles os bons selvagens do primitivismo iluminista, ou até mesmo, como a antropologia insinua, os macacos intrinsecamente talentosos que, por algum motivo, deixaram de se encontrar. Eles seriam monstruosidades incontrolláveis, com muito poucos instintos úteis, menos sentimentos reconhecíveis e nenhum intelecto: verdadeiros casos psiquiátricos. Como nosso sistema nervoso central — e principalmente a maldição e glória que o coroam, o neocórtex — cresceu, em sua maior parte, em interação com a cultura, ele é incapaz de dirigir nosso comportamento ou organizar nossa experiência sem a orientação fornecida por sistemas de símbolos significantes.

Dentro desse contexto, ressaltamos que a comunicação relaciona-se com a cultura, notadamente no campo das práticas cotidianas, nos modos de vida que as pessoas desenvolvem para viver, nos costumes e nas tradições dos grupos ou comunidades. A integração comunicação e cultura acontece na transmissão dos saberes e fazeres, via de regra pela oralidade, independentemente do tipo de comunidade.

2.1. Cultura e identidade

Para se compreender os aspectos culturais da vida cotidiana da população quilombola do Sertão da Fazenda, assim como de que maneira é construída a identidade quilombola, lançaremos mão primeiramente de fundamentação teórica elaborada por estudiosos de cultura e identidade.

Para Denys Cuche em “A noção da cultura nas ciências sociais” (1999, p. 176), as noções de cultura e identidade, embora tenham uma grande ligação, não podem ser confundidas. A cultura pode existir sem consciência de identidade. “A cultura depende em grande parte de processos inconscientes. A identidade remete a uma norma de vinculação, necessariamente consciente, baseada em oposições simbólicas”.

Kellner (2001, p. 295) aponta que nas sociedades tradicionais, conforme o folclore antropológico e sociológico, a identidade era fixa, sólida e estável. Existiam papéis sociais predeterminados por um sistema de tradições, mitos e sansões religiosas que definiam o lugar de cada um no mundo:

O indivíduo nascia e morria como membro do mesmo clã, de um sistema fixo de parentesco, de uma mesma tribo ou grupo, com a trajetória de vida fixada de antemão. Nas sociedades pré-modernas, a identidade não era uma questão problemática e não estava sujeita à reflexão ou discussão. Os indivíduos não passavam por crises de identidade, e esta não era nunca radicalmente modificada. Alguém era caçador e membro da tribo, e por meio desse papel e dessas funções obtinha sua identidade.

Já a identidade na modernidade para Kellner (2001, p. 297) está ligada à individualidade, ao eu individual único. Contrapondo a identidade nas sociedades tradicionais estava ligada à tribo, grupo era algo coletivo, na modernidade a identidade é função da criação de individualidade particular.

De acordo com Stuart Hall, em “A identidade cultural na pós-modernidade” (2003, p.85) “O fortalecimento de identidades locais pode ser visto na forte relação defensiva daqueles membros dos grupos étnicos dominantes que se sentem ameaçados pela presença de outras culturas”. Hall (2003, p.38) considera que a identidade é algo formado ao longo do tempo. A identidade é incompleta e está sempre em processo de formação. Para Hall (2003, p.48-49) não nascemos com a identidade já estabelecida, porém esta é formada pela sua representação cultural gerando um sentimento de pertencimento e de identidade.

Paul Gilroy, em “Los estúdios culturales británicos y las trampas de la identidad” (1998, p. 66) acredita que a natureza infinitamente mutável da humanidade são marcas históricas e culturalmente diferentes vividas pela humanidade. Trabalho, língua e cultura vivida de forma interativa, foram identificados como o principal meio para avaliar essa transformação social. Gilroy (1998, p. 69) acrescenta ainda que a identidade pode ser usada para marcar dúvidas sobre a qualidade das relações estabelecidas entre as semelhanças superficiais e profundas dos seres humanos, e também entre as interioridades parecidas e exterioridades diferentes.

Cuche (1999, p. 176) entende que a identidade cultural é um componente da identidade social, onde a identidade social de um indivíduo é caracterizada pelo conjunto de suas vinculações em um sistema social: “vinculação a uma classe sexual, a uma classe de idade, a uma classe social, a uma nação, etc. A identidade permite que o

indivíduo se localize em um sistema e seja localizado socialmente.”. Mas a identidade social não diz respeito somente ao indivíduo, mas também aos grupos, tendo ainda os aspectos da inclusão ou da exclusão, baseados na diferença cultural.

Entre as teorias elencadas por Cuche (1999, p. 178-180) sobre identidade cultural destacamos a abordagem culturalista, onde a ênfase está na herança cultural, ligada à socialização do indivíduo dentro do seu grupo cultural, identificando-se com seu grupo de origem; já a teoria primordialista considera a identidade etno-cultural, pois é no grupo étnico que se partilham as emoções e solidariedades mais profundas.

Assim, a concepção de identidade cultural das teorias elencadas por Denys Cuche (1999) acima mostram que em ambos os casos existem critérios determinantes como a língua, a cultura, a religião, o vínculo com o território etc. Dessa forma Cuche (1999, p. 180) destaca que: “... um grupo sem língua própria, sem cultura própria, sem território próprio, e mesmo, sem fenótipo próprio, não pode pretender constituir um grupo etno-cultural. Não pode reivindicar uma identidade cultural autêntica.”.

Bauman, (2005, p. 17) pondera que o pertencimento e a identidade não possuem solidez como uma rocha, não são garantidos por toda uma vida, são negociáveis e até revogáveis, deixando essas decisões para o próprio indivíduo. Contrapõe dessa forma com as identidades ao estilo antigo, rígidas e inegociáveis que simplesmente não funcionam (BAUMAN, 2005, P. 33).

O conceito de identidade para Ulpiano Bezerra de Meneses (1999, p.182) implica em semelhança a si próprio, formulado como condição de vida psíquica e social. Nessa linha, está muito mais próximo dos processos de re-conhecimento do que conhecimento. A busca de identidade se relaciona muito melhor com o tradicional do que com o novo, pois o novo representa a ameaça.

Ortiz (2012, p. 8) conceitua que toda identidade é uma construção simbólica, ou seja, não existe uma identidade autêntica, mas “uma pluralidade de identidades, construídas por diferentes grupos sociais em diferentes momentos históricos”.

2.2. Cultura popular

Jorge González em “Sociologia de las culturas subalternas” (1990, p. 13-15) considera que toda cultura tem uma íntima relação com as estruturas sociais e focaliza a discussão sobre os termos “cultura” e “popular”.

González (1990, p. 66) afirma que a cultura popular, deve ser entendida não só pelo seu conteúdo, práticas e desempenhos, porém como uma competência cultural, como uma série de modos de produção e percepções simbólicas próprias do povo.

A definição de cultura, no entendimento de Franz Boas, (apud GONZÁLEZ, 1990, p. 27-28):

A cultura, inclui todas as manifestações e hábitos sociais de uma comunidade, as reações do indivíduo, na medida em que forem afetados pelos costumes do grupo em que vive e dos produtos das atividades humanas, na medida em que são determinadas por esses costumes.

Popular na visão de (GONZÁLEZ, 1990, p. 78)

não é um conceito abstrato, “popular”, “subalterno”, “dominado” constituem relações históricas e sociais da condição de subordinação e de dominação dos grupos marginalizados, tendo em vista que a subordinação – historicamente produzida – é caráter central do popular.

González (1990, P.79) afirma que para um estudo da sociologia das culturas populares não está restrito às particularidades das culturas marginalizadas, folclóricas ou tradicionais, mas constituem processos de estruturação, consolidação e desestruturação ou crise da hegemonia de um bloco histórico...”

Hall, em “A diáspora” (2011, p.232) entende que a cultura popular está associada às questões da tradição e às formas tradicionais de vida. A cultura popular é o terreno onde as transformações são operadas. Por cultura entende-se o terreno das práticas, representações, linguagens e costumes concretos de qualquer sociedade historicamente específica (HALL, 2011, p.313).

Em “A Identidade Cultural na Pós-Modernidade” (2003, p.50), Hall considera que as culturas nacionais são compostas pelas instituições culturais, símbolos e representações, a construção de sentidos que estão contidos nas histórias que são contadas sobre a nação, suas memórias que conectam seu presente com seu passado.

Renato Ortiz em “A moderna tradição brasileira” (2006, p. 38) nos lembra que é pela Escola de Frankfurt que o tema sociedade e cultura de massa ganha destaque nesse momento de fortalecimento da indústria cultural no Brasil, através de revistas como *Tempo Brasileiro* com um número especial sobre comunicação e cultura de massa, e a *Revista de Civilização Brasileira*.

Renato Ortiz (2006, p. 15) considera que na década de 1940 já há a presença de atividades vinculadas a cultura popular de massa no Brasil, porém esse tipo de cultura passa a ser objeto de maior atenção nos idos dos anos 1960.

É somente em 1966 que vamos encontrar um primeiro artigo de Ferreira Gullar sobre a estética na sociedade de massa. Seguindo as reflexões da Escola de Frankfurt, o autor busca ampliar o quadro de compreensão da problemática cultural entre nós.

Ainda para Ortiz (2012, p.127-128) a temática do popular e do nacional é sempre presente quando se fala de cultura brasileira. O autor caracteriza o brasileiro como homem sincrético, produto do cruzamento de culturas distintas (branca, negra e ameríndia); o brasileiro (no sentido de povo) seria constituído por um elemento popular originário da miscigenação cultural, considera ainda:

Identidade nacional e cultura popular se associam ainda aos movimentos políticos e intelectuais nos anos 1950 e 1960 e que se propõem redefinir a problemática brasileira em termos de oposição ao colonialismo. [...] O movimento modernista, que busca nos anos 1920 uma identidade brasileira, se prolonga em Mário de Andrade em seus estudos sobre o folclore, e na sua tentativa de criar um Departamento de Cultura, que entre outros aspectos se volta para a cultura popular.

Roberto DaMatta em *O que faz o Brasil, Brasil?* (1986, p.17) diz que:

A construção de uma identidade social, então, como a construção de uma sociedade, é feita de afirmativas e de negativas diante de certas questões. Tome uma lista de tudo o que você considera importante – leis, ideias relativas à família, casamento e sexualidade; dinheiro; poder político; religião; artes; comida e prazer em geral – e com ela você poderá saber quem é quem. [...] Descobrimos como as pessoas se posicionam e atualizam as “coisas” desta lista, você fará um “inventário” de identidades sociais e de sociedades. [...] Porque, para mim, a palavra cultura exprime precisamente um estilo, um modo e um jeito, repito, de fazer coisas.

A cultura popular e o folclore, no entender de Ortiz (2012, p. 105) devem ser preservados considerando-se que a cultura é a tradição e a identidade e o folclore deve ser protegido da contaminação profana do mundo moderno. “O popular é concebido como *beauté du mort*, ele é reificado e objetivado enquanto memória nacional. [...] ‘Popular’ é cultura, a massa é ‘técnica’”.

Alceu Maynard de Araújo, em “Cultura popular brasileira” (1973a, p. 9) delimita as áreas culturais considerando os padrões culturais tipificadores relacionados aos fatos folclóricos. Dessa forma, o fato folclórico como fenômeno cultural, traz em seu bojo características do popular, do anônimo e do tradicional, transmitindo, via de regra pela oralidade, as suas variadas manifestações.

Para Maynard (1973b, p. 14) área cultural é o espaço geográfico onde grupos apresentam condições semelhantes de cultura, com valores comuns e constantes, onde

há características próprias de uma determinada cultura, mesmo que diferente de outra cultura mesmo que vizinha.

Néstor Garcia Canclini, em “Culturas Híbridas” (2011, p. 22) considera que o “popular” corre menor risco de intenção do que de transformação. Para o autor nunca houve tantos artesãos, ou artistas populares; seus produtos têm características tradicionais e modernas, atraindo turistas e consumidores urbanos que veem nesses bens folclóricos características únicas e personalizadas, não encontradas nos bens industrializados.

Ecléa Bosi (1977, p. 53-55) Considera que a definição de cultura popular não é uma tarefa simples, fundamentada em autores como Gramsci; Oswaldo Elias Xidieh e Florestan Fernandes, a autora conclui que:

o folclore consiste em uma ‘educação informal’ que se dá ao lado da sistemática; uma educação que orienta e revigora comportamentos, faz participar de crenças e valores, perpetua um universo simbólico”. Se as condições da vida social que garantem a sua persistência são ameaçadas, também o folclore entra em crise. Mas, ainda assim, pode oferecer amparo cultural e emocional à população que vem da roça e deve integrar-se no meio urbano.

Quando a cultura popular entra em crise, quando se empobrece e desagrega, ‘os prejuízos que daí advém afetam a segurança subjetiva do homem que se reduz de seu papel de criador e renovador da cultura para o de consumidor’.

Na cultura popular, novo e arcaico se entrelaçam: os elementos mais abstratos do folclore podem persistir através dos tempos e muito além da situação em que se formaram.

Percebe-se bem a situação descrita por Bosi quando nos deparamos na metrópole com elementos vindos de comunidades tradicionais, onde na comunidade de origem esse integrante representava algumas vezes uma autoridade em determinada manifestação folclórica. Na cidade grande fica deslocado, voltado exclusivamente à atividade para seu sustento, devido à dificuldade de comunicação, não encontrando ressonância para sua própria cultura, gerando falta de integração com o novo meio, comprometendo a identidade, provocando o esquecimento da cultura e de suas tradições e valores ancestrais.

No entanto, na medida em que existe a oportunidade de exercer algum tipo de manifestação com utilização de elementos folclóricos, esses representantes de comunidades tradicionais despontam demonstrando seus valores e sua cultura.

2.3. Cultura caiçara

As manifestações culturais das regiões litorâneas do sudeste do Brasil, chamadas de cultura caiçara significam para Antonio Carlos Diegues (2004, v.1, p.22-23) um conjunto de valores, visões de mundo, práticas e símbolos que orientam os indivíduos em suas relações com a natureza e com os membros da sociedade, e que se expressam em produtos materiais como moradia, instrumentos de trabalho e também não materiais como a dança, a linguagem, a música e os rituais religiosos. São relações sociais marcadas pela reciprocidade, de tecnologias patrimoniais, de saberes associados ao tempo da natureza, à periodicidade das atividades da terra e do mar. Essa tradição, herdada dos antepassados, é constantemente reatualizada e transmitida às novas gerações pela oralidade. É por meio da tradição que são usadas as categorias de tempo e espaço e, por meio dessas últimas, que são interpretados os fenômenos naturais. Diegues segue considerando que é usado também o conceito de modo de vida caiçara, ou seja, a maneira como as comunidades litorâneas organizam a produção material, as relações sociais e simbólicas dentro de um contexto sociocultural.

Os caiçaras, assim como os quilombolas e outras comunidades tradicionais, receberam de índios e negros os saberes e fazeres, herança linguística, técnicas patrimoniais, mitos e lendas (DIEGUES, 2004, v.1, p. 23).

As comunidades quilombolas são grupos étnicos – predominantemente constituídos pela população negra rural ou urbana –, que se autodefinem a partir das relações com a terra, o parentesco, o território, a ancestralidade, as tradições e práticas culturais próprias. Estima-se que em todo o País existam mais de três mil comunidades quilombolas (QUILOMBOLAS, s.d.).

Os caiçaras, fruto da miscigenação formou uma população mestiça que se espalhou por toda a orla marítima. Essa população mestiça, com o passar do tempo espalhou-se pelo litoral, adentrou pelo sertão construindo um Brasil rural, uma cultura rústica brasileira. Esse modo de vida é fruto das características de vida dos portugueses aqui chegados, do indígena que aqui estava e do negro trazido da África. Nessa cultura, em que a agricultura de subsistência é baseada principalmente no manejo da mandioca, fabricação de farinha, da prática da pesca. O espaço ocupado pelo caiçara no litoral paulista está limitado aos confrontos com a Serra do Mar. O mar e a serra na luta pela

sobrevivência. Esse modelo de ocupação do espaço e as características geográficas marcam a forma de ocupação diferenciada desse litoral (DIEGUES, 2005, v.2 p.22-23).

Conforme Diegues (2005, v.2, p.26-27), os conhecimentos dos caiçaras foram acumulados pelos séculos de convivência e dependência em relação à natureza e da observação atenta das ocorrências, e transmitido oralmente de geração em geração. O conhecimento fundamentado na tradição e as práticas culturais têm uma força significativa que comandam as atividades dos caiçaras, sendo seu ponto de referência a localização da comunidade. Embora cada comunidade caiçara apresente configuração particular e diferenciada existem componentes gerais que as unificam enquanto pertencentes a um universo comum e singular. Observa-se nesses agrupamentos litorâneos, uma noção de espaço ou territorialidade própria que compreende os domínios da terra e das águas, do mar e do rio. “Há, em cada um, espaços internos com microambientes próprios que demarcam formas de ocupação econômica e social, de acordo com suas peculiaridades, como se pode verificar:”

Mata: é o espaço tomado pela floresta, com um grande número de espécies vegetais. Aí se pratica a caça, busca-se a matéria-prima para o artesanato, ervas medicinais e faz-se a roça, após a derrubada.

Terra: é o espaço de moradia e lazer das vizinhanças e dos povoados, onde se desenvolve grande parte da vida comunitária. É constituída, em geral, pelas margens dos rios, do estuário e das praias. Muitas casas caiçaras são construídas atrás do jandu, vegetação de restinga, e são ligadas à água pelos portinhos onde são guardadas as canoas.

Mar/Rio: além de serem o locus de atividades pesqueiras e extrativas, constituem espaço de circulação (passeio e transporte).

Terra/Água: constituem, simultaneamente, domínios materiais e sociais em torno dos quais as comunidades locais vêm produzindo – no tempo e no espaço – um modo de vida próprio, extraído do mangue, do mar, do rio e da terra, as fontes básicas de sua reprodução econômica e social. Isso se dá de acordo com as especificidades de cada um desses ambientes e atividades que lhes são correspondentes, ainda que com variações no tempo. A pesca, a coleta de frutos estuarinos e terrestres e a lavoura de subsistência (além da caça, no passado) são os modos produtivos por meio dos quais as populações locais vêm, secularmente, relacionando-se com os ecossistemas específicos de que fazem parte. Espaços produtivos explorados pelas comunidades locais em sua tradição histórica (DIEGUES, 2005, v.2, p.26-27).

A agricultura tradicional caiçara guarda influência marcante da tradição indígena. Suas roças se enquadram no sistema de rotatividade do cultivo da terra destinada à plantação, por vários anos. Os terrenos são classificados pelos caiçaras como terra braba e terra mansa. Terra braba é a terra ocupada pelo avanço progressivo da mata. Terra mansa é a área de cultivo onde a rotatividade da lavoura tornou o manejo

do solo mais fácil. Nos terreiros dos caiçaras existe sempre um espaço reservado ao pomar, podendo-se encontrar laranja, limão, banana, carambola, mamão, pitanga e outras árvores frutíferas, além, dos temperos para uso no preparo do peixe e da carne, como cheiro-verde, salsinha, cebolinha, coentro, alfavaca e muitas espécies de pimenta. São encontradas ainda plantas consideradas medicinais como a abuta (fortificante), alecrim, aroeira, arruda, boldo, camomila e outras mais (DIEGUES, 2005, v.2 p.28-31).

As dificuldades geradas pelo isolamento, a precariedade das condições econômicas e a dificuldade de acesso aos bens de consumo, contribuíram para o hábito de se fazer em casa objetos de utilidade doméstica. Esse trabalho artesanal acabou ganhando interesse dos moradores da cidade e gerando complementação da renda familiar aos caiçaras. Os materiais mais comuns utilizados na confecção dos artesanatos normalmente utilizados são a argila, caxeta (espécie de madeira branca utilizada na fabricação de brinquedos), cipó, piaçaba, madeiras de lei, taboa, junco, taquara, ubá, sementes e macela (para confecção de travesseiros) (DIEGUES, 2005, v.2 p.39-44).

Na comunidade do Sertão da Fazenda pudemos constatar essas particularidades descritas por Diegues. A comunidade se autorreconhece como Remanescente de Quilombo, está bem próxima ao litoral, cerca de 5 (cinco) quilômetros, conservando dessa forma características de população caiçara, além da quilombola.

O espaço ocupado pelo caiçara, ou seja, sua casa e seu terreiro têm um valor sagrado. É simples, porém acolhedora e funcional. A comunicação entre as casas, o caminho, é de uso coletivo, porém o controle é do proprietário do terreno. O terreiro, pátio ou quintal da casa é exclusivo de seu usufruto e é a zona de sua jurisdição moral. A casa e o terreiro fazem parte do patrimônio do caiçara. E ele reafirma: “Quem pisar no meu terreiro, na soleira de minha porta, tem que me respeitar” (DIEGUES, 2005, v.2 p.48-49).

De acordo com Diegues (2004, v.1, p. 45), depois de 1980, com os constantes conflitos contra a especulação imobiliária e o autoritarismo ambiental, observou-se um fortalecimento da identidade caiçara. Percebeu-se também uma maior reação da comunidade de pescadores contra atividades predatórias, como a instalação de estruturas de concretos com vergalhões de ferro no leito do estuário para coibir a pesca dos barcos de arrastos em Mamanguá, que resultou em um maior estoque de camarão disponível para a pesca artesanal. Ao invés da perda de território, os caiçaras vêm conquistando Reservas Extrativistas, um benefício que contribui para o aumento da renda, possibilitando o surgimento de líderes atuantes e melhorando a autoestima e

reforçando a identidade caiçara. O ressurgimento de grupos de fandangos e danças caiçaras, bem como a formação de novos grupos de reisados e marujadas vêm contribuindo para a manutenção das manifestações culturais da região.

O autor chama a atenção para o que designa como uma autoidentificação dos moradores das praias com a cultura caiçara, da qual se orgulham. Esse autorreconhecimento, que segundo Diegues, é resultante das dificuldades experimentadas na relação com a sociedade urbano-industrial e por seus neomitos, vem contribuindo para o fortalecimento da identidade caiçara, exemplificando com os quilombolas do Vale do Ribeira e caiçaras do litoral paulista (DIEGUES 2004, v.1, p. 46).

A cultura caiçara tem raízes comuns com a cultura caipira e sertaneja, pois compartilham traços culturais com as populações que têm na agricultura, seu modo principal de sustento. As danças e o folclore refletem ligações que esse tipo de comunidade tem com o mar. As tradições festivas e religiosas estão ligadas ao mundo rural, com influência da igreja católica. A especulação imobiliária iniciada nos anos 1970 e 1980, e, como consequência, a perda da territorialidade rural do caiçara e pela implantação de parques e reservas estaduais, tolhendo de forma substancial o modo de vida agrário, promovido pelas proibições da legislação ambiental. O caiçara se deslocou para bairros periféricos urbanos, onde procura manter certa solidariedade interfamiliar com outros moradores. Essa perda de território afetou profundamente os padrões culturais, provenientes do mundo rural, e forçou uma assimilação dos padrões material e imaterial das sociedades urbanas (DIEGUES, 2006, v.5, p.16).

No entendimento de Diegues (2006, v.5, p.17-18), a cultura caiçara é o resultado de uma combinação de suas fontes em contato com outros padrões culturais. Os meios de comunicação de massa exercem um papel ambíguo de relação à cultura caiçara colaborando, por um lado, para uniformizar os falares e introduzir novos padrões de consumo, por outro lado, divulgam o modo de vida caiçara em televisões públicas, aumentando a autoestima dos caiçaras. No mundo globalizado, a cultura caiçara se transforma em mercadoria para o turista como artigo exótico e diferente, particularmente no artesanato, na música e na culinária.

O autor julga que:

Nesse processo de mão dupla, há processos que contribuem ao ressurgimento de diversas formas de localismo cultural que, muitas vezes, resultam na construção de novos referentes simbólicos de

identidade, através da valorização das memórias e do patrimônio. (DIEGUES, 2006, v.5, p.18).

Como patrimônio cultural, os legados de maior durabilidade são as canoas e as prensas de madeira utilizadas na fabricação da farinha de mandioca. Esses legados estão ligados aos saberes e fazeres do caiçara, atividade onde os aspectos materiais e imateriais se confundem. Como patrimônio, são restaurados antigos casarões, reminiscências dos ciclos do açúcar e do café, remanescentes da época escravocrata, onde, por ironia da história, as manifestações ainda vivas são dos que nunca habitaram esses casarões e representam as camadas populares caiçara e quilombola. É ainda discutível uma distinção rígida entre os bens materiais e imateriais, no que toca às culturas tradicionais como a dos quilombolas, sertanejos e caboclos. O saber-fazer do caiçara, através do qual essa população constrói seu modo de vida, sua história, seu linguajar, seus costumes e suas relações com outros grupos sociais ligados aos aspectos imateriais (DIEGUES, 2006, v.5, p.20-21).

2.4. Cultura quilombola

Para João José Reis e Flávio dos Santos Gomes, no livro *Liberdade por um fio*, (2000, p. 9) a escravidão de africanos nas Américas absorveu cerca de 15 milhões de pessoas. A participação do Brasil nesse trágico empreendimento foi uma das maiores da história, alcançando a marca de 40% dos escravos africanos.

Dos séculos XV a XIX, navios de várias procedências cruzaram mares levando mercadorias e produtos, envolvendo também povos e etnias, produzindo identidades das mais diversas. Cada vez mais homens e mulheres africanos escravizados desembarcavam nas áreas colônias (GOMES, 2013, p.447)

A forma mais comum de resistência da população escravizada foi a fuga e formação de grupos fugidos para o interior da selva, ou para cidades onde não se estranhava a circulação de homens e mulheres de vários matizes raciais (REIS; GOMES, 2000, p.9).

Esses grupos, no Brasil, foram chamados de quilombos e mocambos, e constituem um fenômeno muito estudado em todo o continente americano. Por formarem comunidades relativamente independentes, os quilombolas têm sido

estudados a partir de dentro, inclusive por meio de fontes orais, a memória ainda viva de seus descendentes (REIS; GOMES, 2000, p.10).

Para esses autores (2000, p.12):

As trocas culturais e as alianças sociais foram feitas intensamente entre os próprios africanos, oriundos de diversas regiões da África, além, é claro, daquelas nascidas das relações que desenvolveram com os habitantes locais, negros e mestiços aqui nascidos, brancos e índios. Em toda parte esse processo se deu seguindo ritmos e criando combinações que variavam na imensidão territorial do Brasil escravocrata.

Os quilombos, sob a perspectiva de protesto contra a escravidão podem ser analisados como microssociedades camponesas. Suas origens eram os próprios quilombos, independente do tamanho e com suas especificidades regionais. Todas essas formações de comunidades rurais, tanto no Brasil escravocrata quanto após a abolição, não ficaram isoladas completamente, nem do lado econômico tampouco no social, na medida do possível articulavam-se com o restante da sociedade. Podemos citar como exemplo a produção de alimentos, destacadamente a produção de farinha de mandioca, mel, lenha e gado (GOMES, 2013, p. 452).

Havia interação entre os membros dos mocambos com as senzalas, transformando as relações entre senhores e escravos, conforme Gomes (2013, p.454):

Na perspectiva da formação de comunidades camponesas pode-se pensar na contribuição de quilombos e as suas articulações socioeconômicas pontuais, com circuitos de abastecimento de alimentos de vários outros produtos em diversas áreas. Feijão, milho, mandioca e outros excedentes produzidos em alguns mocambos podiam tanto ser trocados com os escravos nas senzalas, com taberneiros, como serem enviados para os mercados locais por intermediários comerciais. [...] os mundos criados pelos quilombolas interagiam cada vez mais com aqueles que permaneceram escravos.

No final do século XIX, o universo quilombola poderia ter afetado o mundo dos que permaneceram escravos. Em muitas regiões brasileiras, alguns quilombos foram quase reconhecidos como comunidades independentes. Próxima a Corte do Rio de Janeiro, os quilombolas de Iguaçu praticavam o comércio de lenha da região, usando das relações com taberneiros, escravos de fazendas vizinhas, faziam com que sua mercadoria, a lenha, chegasse até a corte, utilizando, inclusive embarcações que navegavam pelos rios. Outros quilombos, além da mandioca, cultivavam considerável plantação de fumo, cacau, salsaparrilha e outros produtos. Muitas dessas negociações eram feitas durante a noite, pois os fugitivos e os comerciantes temiam agentes do fisco

e capitães do mato. Com estratégias de autonomia diferenciadas, escravos e quilombolas tentaram conquistar autonomias de controle e utilização da terra (GOMES, 2013 p. 457-459).

Para Antonio Carlos Diegues (2006, v.5, p.14), as comunidades quilombolas litorâneas partilham uma dupla identidade: quilombolas e caiçaras. Essa cultura tem raízes comuns com a dos caipiras, compartilhando traços culturais focados na agricultura, utilizando expressões comuns em tupi-guarani, vindo desde os tempos da comunicação entre portugueses e índios baseados no Nheengatu, língua franca utilizada até meados do século XVIII.

Para Flávio dos Santos Gomes (2013, p. 460), ainda no final do século XIX, experiências tradicionais de quilombamento puderam ser reelaboradas pelos cativos, coexistindo assim formas diversas de quilombos: aqueles que procuravam constituir comunidades independentes de atividade rural e os de protesto reivindicatório para com os seus senhores. Esses tipos, embora diferentes, tinham características semelhantes. Os quilombos de comunidades independentes, além dos produtos cultivados para sua subsistência, negociavam o excedente ou mantinham troca com os vendedores locais. Muitos desses quilombolas eram reconhecidos, ainda durante a escravidão, como pequenos produtores, pois iam frequentemente e com liberdade, aos povoados comercializar seus produtos, comprar pólvora e munição.

Com o fim da escravidão, o processo de lutas e as desigualdades, considerando os trabalhadores, suas etnias e relações de gênero, não desapareceram. A sociedade brasileira continuou desigual, em termos econômicos e sociais, marcando homens e mulheres etnicamente. Podemos reconstruir a história dos quilombos no Brasil, hoje, pelo acesso, direito e manutenção da posse e uso da terra (GOMES, 2013 p. 462-463).

2.5. Cultura alimentar

A cultura alimentar está ligada diretamente às necessidades, ofertas e disponibilidades, crenças, e tabus de seu povo. A alimentação é uma necessidade fisiológica do ser humano que veio suplantando essa necessidade, descobrindo ingredientes, modos de fazeres, técnicas das mais rudimentares até a descoberta do fogo e da possibilidade de transformar o alimento cru em cozido, ou seja, transformando algo em algo de comer.

Luce Giard em “Artes de nutrir” (2009, p. 212, v2) acredita a tradição e a inovação em se falando de hábitos alimentares têm a mesma importância, onde o passado e o presente se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer alegria de um instante atender às circunstâncias.

Para Massimo Montanari (2013, p. 15-16) comida é cultura tanto quando é produzida como quando é preparada. Quando produzida é cultura porque o homem não consome apenas o que encontra na natureza, mas cria a própria comida, sobrepondo a atividade de produção à de predação. Todavia, quando prepara o alimento, uma vez adquirido ou produzido os produtos base, o homem transforma mediante uso do fogo, ou outra forma de tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha.

Ainda para Montanari (2013, p.21) o homem passou de caçador e coletor dos recursos naturais, devido o crescimento da população à necessidade de conseguir maior quantidade de alimentos, a dedicar-se a agricultura e ao pastoreio, intervindo de forma mais ativa nos equilíbrios ambientais. Essa dedicação à agricultura e pastoreio, para o autor, situou o momento de ruptura e inovação, como salto decisivo que constrói o homem “civil”, separando o homem da natureza, do mundo dos animais e dos homens “selvagens”.

Montanari (2013, p. 25-26) afirma que:

É nesse contexto cultural que as primeiras sociedades agrícolas, também enraizadas nos ritmos naturais e no ciclo das estações, elaboram a ideia de um ‘homem civil’ que constrói artificialmente a própria comida: uma comida não existente na natureza, que, justamente, serve para assinalar a diferença entre natureza e cultura, serve para distinguir a identidade das bestas daquelas dos homens. [...] O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É a tradição porque constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas.

A transmissão dos valores culturais, constituídos pelos saberes, pelas técnicas, e pela tradição, é o foco desta pesquisa, é o que nos instiga a apurar quais os processos comunicacionais que fazem com que a tradição seja continuada pelas novas gerações.

Montanari em “O mundo na cozinha” (2009, p. 11) equipara a cozinha à linguagem porque possui vocábulos, regras de gramática, de sintaxe e de retórica. Exatamente com a linguagem, a cozinha tem e mostra a cultura, as tradições e a identidade do grupo que a pratica, constituindo um extraordinário veículo de

representação e de comunicação, uma vez que é mais fácil consumir um ingrediente alheio à nossa cultura, do que decodificar outra língua.

Desse modo, “assim como a língua falada, o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo” (MONTANARI, 2013, p. 183). Representa um povo, auxilia na construção da identidade e possibilita a troca cultural estando em contato com outras culturas.

Essa relação de comida e identidade é vista por Raul Lody (2008, p.406-407) como uma valorização do próprio imaginário popular em que a comida é entendida pela patrimonialização do que se come como uma atestação de cultura e símbolo de pertencimento, singularidade tanto de contextos tradicionais quanto globais. A busca pela patrimonialização da comida, segundo o autor, está diretamente relacionada com a busca pela identidade que caracteriza o multiculturalismo contemporâneo como ideal de uma nação.

O comer junto, segundo Montanari (2013, p. 157), é típico da espécie humana, não nos reunimos simplesmente para comer e beber, mas para comer e beber juntos. Considera que os gestos feitos juntos de outros saiam da dimensão funcional para assumir um valor comunicativo. Assim, a comida tende a ser uma realidade deliciosamente cultural, não apenas uma substância puramente nutricional. Esse ato do comer junto é enfatizado também por Luiz C. Martino em “De qual comunicação estamos falando (2002, p.12-13)” discorrendo que nos mosteiros cenobitas existia a prática chamada de *communicatio*, que é o ato de “tomar a refeição da noite em comum”, pratica essa que não se resume apenas no ato de “comer”, mas sim de “comer juntos com outros” com a finalidade de “romper o isolamento”. O autor esclarece que:

O termo comunicação vem do latim *communicatio*, do qual distinguimos três elementos: uma raiz *munis*, que significa “estar encarregado de”, que acrescido do prefixo *co*, o qual expressa simultaneidade, reunião, temos a ideia de uma “atividade realizada conjuntamente”, completada pela terminação *tio*, que reforça a ideia de atividade. (grifos do autor).

Montanari (2013, p. 159) considera que a casa se identifica com a comida, com o todos juntos, uma vez que em todos os níveis sociais, a participação à mesa comum é o primeiro sinal de pertencimento ao grupo.

Marcelo Carvalho em “O alimento: do espaço privado à mercadoria” (2007, p. 86) conceitua que a constituição de uma tradição alimentar da qual somos formados, a comida de nossa casa, de nosso grupo cultural, é uma expressão material de nossa

cultura apresentada na forma do que será comido. Nesse alimento voltamos nosso olhar para as expressões da história, da cultura religiosa e das tradições culturais distintas de nossa sociedade.

Roberto DaMatta (1987, p. 22) crê que haja no Brasil uma diferença entre alimento e comida. Para transformar um alimento em comida, é necessário o ato de cozinhar, mas também o modo como o alimento é preparado. O autor evidencia ainda que:

A comida permite exprimir e destacar identidades que, de acordo com o contexto da refeição podem ser nacionais, regionais, locais ou até mesmo familiares ou pessoais. O fundamental é que o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais.

Carlos Alberto Doria em “A formação da culinária brasileira” (2009, p.78) percebe um estilo de cozinha que denomina de etnográfica, que é aquela cujas formas de comer estão associadas à identidade da cozinha brasileira que entrou em confronto com a modernidade. Trata-se, portanto, de receitas de cunho etnográfico que residem na base da culinária nacional.

A alimentação do Sertão da Fazenda está mais próxima da alimentação caipira do que da alimentação caiçara, seus principais ingredientes alimentares são extraídos das roças de subsistência, sendo a banana presente em todas as refeições. Há também alguns itens produzidos na própria comunidade como a farinha de mandioca e a farinha de milho. Para o quilombola da Fazenda o ato “do comer” tem uma importância que transcende a necessidade biológica, é um ato compartilhado entre a família e de generosidade com os demais.

Capítulo II – CARACTERIZAÇÃO DO NÚCLEO PICINGUABA

1. Parque Estadual da Serra do Mar

O Núcleo Picinguaba é uma divisão regional de gerenciamento administrativo do Parque Estadual da Serra do Mar. A criação do Parque foi uma iniciativa do Governo do Estado de São Paulo no sentido de preservar e conservar os recursos naturais da mata atlântica.

A Secretaria do Meio Ambiente do Governo do Estado de São Paulo, órgão gestor dos Parques estaduais paulistas, fez uma série de considerações para apresentar, em 2006, o Plano de Manejo do Parque Estadual da Serra do Mar. No documento, a Secretaria considera que desde a ocupação do território brasileiro no século XVI a Mata Atlântica vem propiciando lucros com sua degradação. A degradação da Mata Atlântica teve início com o colonizador na extração do pau-brasil; na concessão das capitanias hereditárias e de sesmarias no ciclo da cana-de-açúcar, grandes áreas da Mata Atlântica foram destruídas para implantação dos canaviais, e alimentar as caldeiras na fabricação do açúcar; continua no ciclo do ouro no século XVIII, avançando no século seguinte com as fazendas de café, sobretudo na região do Vale do Paraíba (PLANO..., 2006, p. 10-11).

A degradação da Mata Atlântica segue na primeira metade do século XX, a área da floresta que não estava ocupada com a agricultura acabou se tornando alvo de carvoeiros para alimentar locomotivas e as fornalhas da Companhia Siderúrgica Nacional, bem como a extração de madeiras foi intensificada para fornecer matéria prima para a indústria de papel e celulose; a devastação da Mata avança com a implantação do Polo Petroquímico de Cubatão, e prossegue na segunda metade do século XX com a implantação das rodovias dos Tamoyos aberta na década de 1950 e asfaltada em 1960, e a BR-101 construída na década de 1970, alavancando o desenvolvimento turístico do litoral norte paulista, imprimindo as primeiras pressões de especulações imobiliárias (PLANO..., 2006, p. 10-11).

Resumindo, a Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo, sintetiza a degradação da Mata Atlântica:

Do período colonial aos dias de hoje, as florestas da Mata Atlântica no Brasil foram reduzidas a cerca de 7,6% de sua cobertura original. Da

Floresta Ombrófila Mista (matas de araucária) restou apenas 1%. Atualmente, a Mata Atlântica sobrevive em um território com cerca de 130 mil km². Seus principais remanescentes concentram-se nos estados das regiões Sul e Sudeste, recobrando parte da Serra do Mar e da Mantiqueira, onde o processo de ocupação foi dificultado pelo relevo acidentado e pouca infraestrutura de transporte.

Conforme o Inventário Florestal do Estado de São Paulo (1993), no período de 1962 a 1971-73 houve um decréscimo de 39,45% da cobertura vegetal natural do estado e de 1971-73 a 1990-92, o decréscimo foi de 29,20%. No total, de 1962 a 1990-92, a perda de vegetação foi de 57,13%, um índice alarmante. Ainda assim, o Estado de São Paulo possui o maior remanescente de Mata Atlântica do país e 80% do litoral norte do estado ainda está recoberto por florestas (PLANO...,2006, p.11).

Para Droguett e Fonseca em “Ubatuba – espaço, memória cultura”, (2005, p. 228-229), a implantação da rodovia BR-101 pelo governo federal, no início dos anos 1970, trouxe a Ubatuba à possibilidade de afirmação de seu potencial turístico. A nova estrada, com um trajeto cheio de sinuosas curvas, caminhos que levam as praias paradisíacas, cenários maravilhosos em lugarejos com rica história caiçara, natureza exuberante a todo instante. Porém, como consequência a abertura da BR trouxe situações inevitáveis tendo em vista à facilidade de acesso a região como o risco da especulação imobiliária desorganizada e desenfreada e a massificação urbana.

Droguett e Fonseca, (2005, p. 229) esclarecem ainda que a construção da rodovia no trecho de Ubatuba foi concluída no ano de 1975. O autor salienta que em entrevista com o Engenheiro Said Barhouch Filho, funcionário do antigo Departamento Nacional de Estradas de Rodagem - DNER, órgão responsável pela obra da rodovia, o início das obras no município de Ubatuba ocorreram em 1972. A extensão da estrada entre as divisas com Paraty e Caraguatatuba compreendem um percurso de 83, 260 km.

Ainda destacando a entrevista com o Engenheiro Barhouch, Droguett e Fonseca (2005, p. 230) informam que, para o entrevistado, as dificuldades eram muitas, considerando-se que, desde o lado norte de Ubatuba (junto à divisa com Paraty), não existia nenhum caminho, por mais simples que fosse. As máquinas de terraplanagem eram transportadas por balsas que seguiam pelo mar até as Praias da Fazenda e Ubatumirim.

No sentido de preservar os atributos ainda existentes, e frear a devastação da região, o Governo do Estado de São Paulo cria o Parque Estadual da Serra do Mar. Para a Secretaria Estadual do Meio Ambiente, órgão do Governo do Estado de São Paulo, o conceito de Parque é:

Os parques constituem unidades de conservação, terrestres e/ou aquáticas, normalmente extensas, destinadas à proteção de áreas representativas de ecossistemas, podendo também ser áreas dotadas de atributos naturais ou paisagísticos notáveis, sítios geológicos de grande interesse científico, educacional, recreativo ou turístico, cuja finalidade é resguardar atributos excepcionais da natureza, conciliando a proteção integral da flora, da fauna e das belezas naturais com a utilização para objetivos científicos, educacionais e recreativos. Assim, os parques são áreas destinadas para fins de conservação, pesquisa e turismo. Podem ser criados no âmbito nacional, estadual ou municipal, em terras de seu domínio, ou que devem ser desapropriadas para esse fim (UNIDADES...,s.d.)

Assim, o Parque Estadual da Serra do Mar foi criado pelo governo do estado de São Paulo em 30 de agosto de 1977, através do decreto número 10251/77, sendo as considerações na época da criação as seguintes (SÃO PAULO, 1977):

Considerando que a Serra do Mar representa condições excepcionais para a criação de um Parque Estadual, por atender à finalidades culturais de preservação de recursos nativos e exibir atributos de beleza exuberante:

Considerando que a flora que aí viceja, constitui revestimento vegetal de grande valor científico e cultural, ostentando matas de formação subtropical com variadíssima ocorrência de valiosas essências
Considerando que a fauna silvestre aí encontra condições ideais de vida tranquila, constituindo-se a Serra do Mar notável repositório de espécimes raros.

Decreta:

Artigo 1º - Fica criado o Parque Estadual da Serra do Mar com a finalidade de assegurar integral proteção à flora, à fauna, às belezas naturais, bem como para garantir sua utilização a objetivos educacionais, recreativos e científicos. [...]

Artigo 6º - Ficam declaradas de utilidade pública, para fins de desapropriação, por via amigável ou judicial, as terras do domínio particular abrangidas pelo Parque ora criado.

Tendo para criação do decreto estadual sua fundamentação através do artigo 5º da Lei Federal 4771 de 15/09/1965, cuja redação em vigor na época era a seguinte (BRASIL, 1965):

Art. 5º O Poder Público criará:

a) Parques Nacionais, Estaduais e Municipais e Reservas Biológicas, com a finalidade de resguardar atributos excepcionais da natureza, conciliando a proteção integral da flora, da fauna e das belezas naturais com a utilização para objetivos educacionais, recreativos e científicos;

b) Florestas Nacionais, Estaduais e Municipais, com fins econômicos, técnicos ou sociais, inclusive reservando áreas ainda não florestadas e destinadas a atingir aquele fim.

Parágrafo único. Fica proibida qualquer forma de exploração dos recursos naturais nos Parques Nacionais, Estaduais e Municipais.

As justificativas para a criação do Parque Estadual da Serra do Mar, pela Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo, na apresentação do Plano de Manejo em 2006 foram:

fundamentadas na necessidade de conservação de um dos mais importantes biomas do Planeta e sua enorme riqueza biológica, além do patrimônio cultural material e imaterial abrigado pela floresta e seus habitantes tradicionais. Entretanto as razões pelas quais a Mata Atlântica e o Parque Estadual da Serra do Mar sofrem dia-a-dia ameaças e perda de áreas e biodiversidade são antrópicas¹: o homem habita a região há milhares de anos, causando impactos ao meio ambiente de diversas formas.

A localização dos remanescentes da Mata Atlântica e do Parque favorece/propicia/expõe um grande risco, pois historicamente trata-se de uma das regiões mais habitadas e exploradas do país. A pressão urbana, a implantação de infraestrutura básica e de desenvolvimento regional, como estradas, portos e linhas de transmissão, o turismo desordenado, o extrativismo e a caça sistemática são exemplos das pressões que o Parque vem sofrendo desde sua criação e que causam degradação e perda de biodiversidade. Assim qualquer iniciativa de planejamento e gestão do Parque deve incluir diretrizes e ações que abordem esses conflitos socioeconômicos e políticos e busquem alternativas que tentem solucioná-los.

O Parque Estadual da Serra do Mar deve ter como principal instrumento de planejamento e gestão um Plano de Manejo, cujos esforços relativos à sua elaboração intensificaram-se a partir de 1997, com a elaboração de Planos de Gestão Ambiental (PGA's) para cinco de seus núcleos administrativos: Picinguaba, Santa Virgínia, Itutinga-Pilões (antigo Núcleo Cubatão), Caraguatatuba/São Sebastião (à época um só Núcleo). Conceitualmente, um Plano de Manejo apresenta a sistematização do conhecimento sobre o meio físico e biológico de uma determinada unidade de conservação, assim como as características sociais, ambientais e econômicas que a envolvem. O conhecimento gerado deve subsidiar discussões com as comunidades locais e com toda a sociedade, dentro das concepções de planejamento e gestão participativos. Os principais resultados do processo de planejamento participativo são o zoneamento da unidade e as propostas de diretrizes, estratégicas, ações e atividades, organizadas em programas de manejo. [...]

Este Plano de Manejo contou com o levantamento e a análise de dados primários e secundários de fauna, flora, pressões e ameaças causadas pela ocupação humana, turismo, educação ambiental, patrimônio cultural, recursos hídricos, gestão administrativa e gestão financeira do Parque. [...] Os resultados dos levantamentos foram utilizados para subsidiar o detalhamento do zoneamento preliminar que foi apresentado e discutido com a sociedade em diversas reuniões de planejamento participativo. As demandas e problemas levantados durante as reuniões com a sociedade, bem como os resultados dos levantamentos temáticos, subsidiaram a elaboração dos programas de manejo que estão propostos no presente documento. Concluindo o Plano de Manejo há um capítulo sobre monitoramento e avaliação, que busca orientar os profissionais que terão, no Plano, sua ferramenta de trabalho, sobre como fazer escolhas mais consistentes em relação ao rumo das iniciativas e ações de Unidade de Conservação como o Parque Estadual da Serra do Mar (PLANO..., 2006 p. 16-19).

1 É um termo usado em Ecologia que se refere a tudo aquilo que resulta da atuação humana.

O Parque Estadual da Serra do Mar é a maior área de proteção integral do litoral brasileiro, seus 315.390 hectares abrangem parte de 23 municípios, desde Ubatuba, na divisa com o estado do Rio de Janeiro, até Pedro de Toledo no litoral sul. Já no planalto abriga cabeceiras formadoras dos Rios Paraíba do Sul, Tietê e Ribeira de Iguape (PLANO..., 2006 p. 13).

Seu gerenciamento ocorre por meio de núcleos administrativos, uma divisão regional que facilita sua gestão devido à sua enorme extensão, hoje com uma área de 315.390,69 hectares. Esses núcleos são caracterizados em função do uso do solo e dos programas de manejo desenvolvidos, demandando uma atuação diferenciada da administração, considerando ainda o domínio das terras, que são públicas ou estão em diversos estágios de regularização fundiária (PLANO..., 2006 p. 16).

Configuram-se no Parque Estadual da Serra do Mar os seguintes Núcleos: *Núcleo de Caraguatatuba* com 50.000 ha no município de Caraguatatuba; *Núcleo Cunha* com 14.000 ha em Cunha; *Núcleo Curucutu* com 37.518 ha nos municípios de São Paulo, Itanhaém, Juquitiba e Mongaguá; *Núcleo de Itutinga-Pilões* com 115.000 ha em Cubatão; *Núcleo Itarirú* com 50.000 ha no município de Pedro de Toledo; *Núcleo Picinguaba* com 47.500 ha em Ubatuba; *Núcleo Santa Virgínia* com 17.500 ha em São Luiz do Paraitinga e *Núcleo São Sebastião* com 30.000 no município de São Sebastião (UNIDADES...,s.d).

A importância do Parque Estadual da Serra do Mar é destacada no Plano de Manejo:

O Parque é hoje um polo de concentração das atenções de toda comunidade científica, ONG's, governos, empresas privadas e demais setores da sociedade, em função da preocupação com a preservação da Mata Atlântica e da necessidade de aprofundamento dos conhecimentos sobre a fauna e a flora regionais. A região apresenta ainda características histórico-culturais valiosas, mantidas pelas comunidades tradicionais e também por meio de registros dos diversos momentos da ocupação humana na Serra do Mar. A contribuição do Parque é clara para a sustentabilidade da vida, especialmente nos núcleos urbanos localizados em seu entorno. Além da constituição de belezas cênicas e paisagens notáveis, ameniza o clima, oferece a estabilização das encostas dando melhor proteção aos moradores de áreas críticas, propicia espaços para recreação, lazer e visitação pública, entre outros, sendo que os principais componentes são a garantia do suprimento de água qualitativa e quantitativamente, e, por fim, a proteção e a conservação da biodiversidade (PLANO..., 2006 p. 15).

Além das contribuições histórico-culturais, de sustentabilidade, de conservação e biodiversidade, a preservação da área com a implantação do Parque Estadual da Serra

do Mar tem a finalidade de proteger o solo de ventos e chuvas, evitando deslizamentos e erosões, procurando garantir a estabilidade física das áreas de grande declividade. Sua proteção é a maior garantia para a estabilidade física dessas áreas, evitando assim catástrofes, com consequências econômicas e sociais extremamente graves (PLANO..., 2006 p. 5).

A planície costeira do Estado de São Paulo tem sua principal fonte de água doce potável nos rios que descem da Serra do Mar diretamente para o Oceano, fazendo do Parque Estadual da Serra do Mar uma "caixa-d'água" natural, abastecendo cerca de 1.500.000 residentes fixos de Ubatuba, Caraguatatuba, São Sebastião, Bertioga, Cubatão, Guarujá, Itanhaém, Mongaguá, Peruíbe, Praia Grande, Santos e São Vicente (PLANO..., 2006 p. 8).

Ressalta-se também a importância do patrimônio cultural advindo da ocupação da região, em tempos passados apontados no Plano de Manejo, (2006 p. 9-10):

Diversos processos de ocupação humana estiveram, de uma forma ou de outra, relacionados com a região onde atualmente encontra-se instalado o Parque Estadual da Serra do Mar, desde os períodos mais antigos, ditos pré-históricos, até as etapas mais recentes. A dinâmica de ocupação gerada por cada um dos diferentes grupos humanos que habitaram ou interagiram com as áreas do que hoje se entende como Parque Estadual da Serra do Mar se alteraram ao longo dos séculos, ora agregando a serra ao litoral, ora o planalto à serra e ora o planalto à serra e ao litoral em um contexto de vivência e exploração dos recursos. Desta forma é possível identificar alguns cenários que são representativos das principais atividades humanas desenvolvidas em cada um dos momentos trabalhados e que são, por sua vez, divididos em dois grandes períodos: o pré-histórico, que vai desde as primeiras ocupações do litoral, até o momento da chegada do europeu em terras brasileiras, e o período pós-conquista, que agrega os momentos desde os primeiros contatos entre comunidades indígenas e os invasores europeus, até épocas mais recentes. [...]

A Mata Atlântica também abriga uma grande diversidade cultural, constituída por povos indígenas, como os Guaranis, e outras culturas tradicionais representadas pelos Caiçaras, Quilombolas, Caipiras e o Caboclo Ribeirinho. Algumas destas populações vivem em unidades de conservação de uso direto ou indireto.

No Parque Estadual da Serra do Mar existem algumas terras indígenas Guaranis, reconhecidas pelo Governo Federal. [...]. As populações Caiçaras concentram-se nos municípios de Cananéia, Iguape e Peruíbe, assim como no litoral norte. Apesar do seu rico patrimônio cultural, o processo de urbanização e o desenvolvimento turístico do litoral fizeram com que essas populações ficassem de certa forma marginalizadas e muitas vezes fossem expulsas de seus territórios originais. As populações tradicionais têm relação profunda com o ambiente em que vivem, porque dele são extremamente dependentes. Vivem da pesca artesanal, da agricultura de subsistência, do artesanato e do extrativismo, como a coleta de caranguejos no mangue, ostras no mar, plantas medicinais e o corte do palmito na floresta. Seu modo de

vida, apesar de eventuais práticas que agredem o ambiente, define-se por seu trabalho autônomo, por sua relação com a natureza e pelo conhecimento que conservam através da tradição.

Com a criação de unidades de conservação, essas populações sofreram com a proibição repentina de utilização da terra para culturas de subsistência e extrativismo. De certa forma tornaram-se dependentes de fontes externas de alimentos, o que muitas vezes resulta em uma mudança cultural. As pessoas são obrigadas a trabalhar fora para poder comprar alimentos e deixam assim suas tradições de lado. Por outro lado, a preservação da Mata Atlântica, através da criação de unidades de conservação, pode trazer novas oportunidades de trabalho para a população local, como no caso do ecoturismo, onde as pessoas podem ser formadas como guias locais e agentes municipais. Além disso, podem ser criados programas de manejo dos recursos naturais voltados ao extrativismo sustentável, o que possibilita a venda dos produtos por um preço adequado. Muitas dessas comunidades não estão preparadas para enfrentar os trâmites burocráticos dos licenciamentos necessários para uso e manejo. Isso as leva a uma clandestinidade, provocando um êxodo rural e um processo de urbanização desastroso, o que está levando a extinção de algumas comunidades tradicionais remanescentes. [grifo nosso].

Cabe destacar a existência de comunidades tradicionais inseridas no Parque Estadual da Serra do Mar, como a comunidade Quilombola de Cambury; a Vila de Picinguaba; o Sertão de Ubatumirim; a Aldeia Indígena de Boa Vista do Sertão do Prumirim; e o Quilombo da Fazenda, todas localizadas no Núcleo Picinguaba.

Em 1979 por meio do Decreto Estadual nº 13.313 de 6/03/1979 o Parque Estadual da Serra do Mar é ampliado com a incorporação da área da antiga Fazenda Picinguaba, ou Fazenda da Caixa, área de domínio público, no município de Ubatuba, com cerca de 7.000 hectares, incluindo a cota zero. Desta forma, restingas, mangues e praias passaram a fazer parte do cenário protegido do Parque Estadual da Serra do Mar (PLANO..., 2006 p. 16). O processo de incorporação se efetiva, cinco anos após sua ampliação, com a edição e publicação do Decreto Estadual 22.416, de 29 de junho de 1984, pelo qual foi desapropriado o imóvel denominado “Fazenda Picinguaba”, que deu origem à implantação do Núcleo Picinguaba (PLANO..., 2006 p. 118).

1.1. Núcleo Picinguaba

O Núcleo Picinguaba do Parque Estadual da Serra do Mar, objeto de interesse deste trabalho, é um dos únicos trechos que atinge o nível do mar, notadamente no

trecho da praia da Fazenda, estreitando a relação Serra e Mar. Protegendo 5 (cinco) praias de raras belezas cênicas no município de Ubatuba: Cambury; Brava do Cambury; Picinguaba; Praia da Fazenda e Brava da Almada.

O acesso ao núcleo situa-se no km 10/11 da Rodovia Rio-Santos (BR 101), entre Ubatuba e Paraty, na Praia da Fazenda. O Núcleo dista 30 quilômetros de Paraty e 40 quilômetros de Ubatuba. (PLANO..., 2006, anexo I, p. 13).

Figura nº 1 - Placa de indicação do Núcleo Picinguaba.



acervo do autor

Figura nº 2 - Placa de indicação do Núcleo Picinguaba.



acervo do autor

Figura nº 3 - Sede do Núcleo Picinguaba.



acervo do autor

O Núcleo Picinguaba é considerado um reduto de cultura tradicional, tendo em vista a existência de comunidades caiçaras, quilombolas e indígenas. Em função da presença dessas populações, nesta unidade de conservação, suas diretrizes de gestão contemplam cuidados diferenciados no Plano de Manejo, considerando o patrimônio

histórico cultural dessa região que ainda guarda costumes e tradições que estão ligadas diretamente à nossa história, populações que lembram suas origens na gastronomia e em festas, sintetizando toda sua diversidade (SOBRE...,s.d.).

A infraestrutura de apoio à visitação no Núcleo Picinguaba é considerada emblemática diante aos outros núcleos, a monitoria ambiental, a capacitação de novos profissionais e reciclagem dos formados ocorre somente no Núcleo Picinguaba. Os grupos são agendados e há acompanhamento de monitores ambientais capacitados. O monitor ambiental é indicado de acordo com o perfil do grupo. Nos outros núcleos, a visitação é menos estruturada e intensa sendo que, em alguns, há abertura para visitação somente para grupos escolares. O Núcleo Picinguaba responde por cerca de 73% da arrecadação em visitação (PLANO..., 2006 p. 205;210;212;241).

O Plano de Manejo (2006, p. 272) do Parque Estadual da Serra do Mar reconhece a existência de aspectos históricos e culturais batizados de *Zona Histórico-Cultural* cujo objetivo é

a proteção do patrimônio cultural material (sítios históricos ou arqueológicos) e imaterial (modos de fazer e expressar dos povos tradicionais) da unidade, visando seu estudo, interpretação e valorização para garantir sua preservação, conservação e desenvolvimento. Esta Zona visa proporcionar tanto às comunidades locais quanto ao público visitante a visão da importância da Serra do Mar e da Mata Atlântica como berço e abrigo de povos pré-colombianos, e, posteriormente, nos processos de interiorização da colonização europeia. Visa também valorizar a diversidade social e sua relação intrínseca com a conservação da biodiversidade.

A adoção de valores da cultura indígena e de origem africana pelo europeu resultou na miscigenação que viria dar lugar ao surgimento da cultura caipara. As comunidades indígenas, quilombolas e caiparas, bem como outras manifestações de culturas tradicionais existentes na região e suas respectivas tecnologias patrimoniais deverão ser valorizadas nesta Zona.

Destacam-se para esta zona as atividades de valorização cultural, fortalecimento comunitário, sustentabilidade ambiental, pesquisa, educação ambiental e uso público nos sítios e ambientes adjacentes, permitindo e incentivando a sensibilização da sociedade para a importância da conservação deste patrimônio.

Nessa *Zona Histórico-Cultural* (PLANO..., 2006, p. 276-278) destacam-se características arqueológicas que compreendem os sítios e trilhas que contêm evidências arqueológicas, etno-históricas ou bens do patrimônio cultural presentes na área do Parque. No caso do Núcleo Picinguaba, a Casa de Farinha (antigo engenho para fabricação de aguardente de cana) é um dos destaques. Sendo permitido nessas áreas, de acordo com o Plano de Manejo, (2006, p. 276-278):

a pesquisa científica, educação e monitoramento ambiental e patrimonial e recreação; restauro e manutenção de estruturas objetivando sua operação, conservação, valorização e uso pedagógico, sempre em acordo com as normas estaduais (CONDEPHAAT) e federais (IPHAN); implantação de infraestrutura necessária integrada à paisagem para as atividades de pesquisa, educação, fiscalização, monitoramento, controle e recreação de mínimo impacto; manejo dos recursos naturais com vistas à recuperação da fauna, da flora e da paisagem; caso estritamente necessário, será permitida a melhoria de acessos ou abertura de novas trilhas e/ou picadas, com o mínimo impacto ao meio natural, com finalidades de fiscalização, pesquisa, visitação e educação, somente para o atendimento a atividades em consonância com os objetivos de manejo do Parque; o uso de veículos motorizados deverá, preferencialmente, ser controlado e monitorado, sendo permitido apenas nas estradas e caminhos, nunca em trilhas do uso predominante de pedestres.

É proibido na *Zona Histórico-Cultural* (PLANO..., 2006, p. 276-278):

A instalação de qualquer tipo de edificação ou obra à exceção daquelas de recuperação e restauro das estruturas existentes, bem como aquelas previstas nas Zonas Primitiva e de Uso Extensivo; qualquer alteração de cursos d'água; circulação de indivíduos ou grupos não autorizados portando qualquer tipo de instrumento de corte, armas de fogo e exemplares (ou parte) de fauna, flora ou rocha; qualquer tipo de acampamento não autorizado ou destinado ao manejo do Parque; retirada ou alteração ou interferência em parte ou totalidade de qualquer produto florestal, mineral, bem histórico-cultural, arqueológico e paleontológico, à exceção da limpeza e manutenção de acessos e trilhas existentes; disposição de quaisquer resíduos gerados durante a estadia nesta zona.

Recomenda-se que na *Zona Histórico-Cultural*, (PLANO..., 2006, p. 276-277):

quaisquer construções nesta Zona devem estar em harmonia e integradas à paisagem e à história regional e, para sua efetiva implementação, necessitam do parecer de um especialista, confirmando a não ocorrência, dentro da área a ser modificada, de bens arqueológicos; as trilhas devem manter as características adequadas a sua origem, história e aos objetivos de uma unidade de conservação.

Da mesma forma destacam-se também características antropológicas do Plano de Manejo (2006, p. 277-278) no sentido de:

proteger e conservar a Mata Atlântica e sua biodiversidade na porção do Corredor Ecológico da Serra do Mar, mais especificamente na região de contato entre o Parque Nacional da Serra da Bocaina (SP/RJ), a APA de Cairuçu, (Paraty, RJ) e o Núcleo Picinguaba do Parque Estadual da Serra do Mar, na região da divisa com o Estado de São Paulo; conservar a paisagem natural e cultural desta região, ocupada por comunidades caiçaras e quilombolas há várias gerações; apoiar o fortalecimento das comunidades caiçaras e quilombolas a fim de evitar a perda da posse do seu território e consequente descaracterização da organização espacial, social e cultural típica destas culturas tradicionais e consequentemente dificultando a especulação imobiliária; garantir o direito “da satisfação

das necessidades materiais, sociais e culturais” da comunidade tradicional, caiçara e quilombola que vive nestes bairros, conforme o artigo 28 do SNUC² (Lei nº 9.985/2000), e os artigos 215 e 216 da Constituição Federal; estabelecer relações de parceria com as comunidades indígenas, tendo em vista o seu desenvolvimento sustentável; estabelecer diretrizes específicas para compatibilizar os objetivos de conservação do Parque e o “modus vivendi” da comunidade tradicional no bairro do Cambury, considerando as características temporais desta zona; articular, incentivar e apoiar atividades relacionadas ao fortalecimento cultural e comunitário, objetivando viabilizar alternativas para a geração de emprego e renda, sobretudo a partir da estruturação e operação do ecoturismo e uso sustentável dos recursos naturais; articular, incentivar e apoiar a melhoria das condições de infraestrutura básica nos núcleos habitacionais, principalmente no que se refere ao saneamento básico e qualidade das águas; proposição e implementação de microzoneamento na área ocupada por estas comunidades, a exemplo do Plano de Uso Tradicional do Cambury e Sertão da Fazenda, elaborados por Câmara Técnica específica criada no âmbito do Conselho Consultivo do Núcleo Picinguaba, com o aval do Ministério Público Estadual e Federal; estudo e proposição para a alteração da categoria de manejo destas áreas ou parte delas, de proteção integral para uso sustentável, desde que não implique na secção da unidade, no comprometimento dos seus atributos paisagísticos e naturais nem no aumento da sua vulnerabilidade à especulação imobiliária crescente na região litorânea, e condicionando ainda à processos de negociação e tomada de decisão compartilhada com as populações tradicionais residentes.

A Zona Histórico-Cultural Antropológica, do Núcleo Picinguaba, que abrange as localidades de Cambury, Vila de Picinguaba, Sertão da Fazenda (Quilombo da Fazenda) e Ubatumirim. Nessas localidades residem famílias caiçaras e/ou quilombolas há várias gerações. Apesar da pressão turística imobiliária, existe interesse destas comunidades em desenvolver atividades sustentáveis ligadas à agrofloresta, ao palmito juçara e plantas ornamentais, bem como continuar com a agricultura de subsistência, o artesanato e a operação do turismo em bases mais sustentáveis. Cada uma destas comunidades têm suas particularidades (PLANO..., 2006, p. 430-431):

a Vila de Picinguaba já se constitui em um espaço urbano consolidado, apesar de inúmeros problemas decorrentes do seu desenvolvimento desordenado, com excessivo parcelamento e grande parte das áreas nas mãos de veranistas, artistas ou comerciantes de fora. Ubatumirim é uma comunidade essencialmente rural, com tradição na produção de banana e mandioca. O Sertão da Fazenda, onde fica a Casa de Farinha do Núcleo Picinguaba, é ocupado por pequenos agricultores cujos descendentes já buscam maior integração com o mercado de trabalho voltado para os serviços e o turismo.

² Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza – SNUC (BRASIL, 2000).

Cabe ressaltar que o Plano de Manejo (2006, p. 278) considera como moradores tradicionais efetivos, os moradores cujas famílias tenham origem de várias gerações nestas mesmas localidades, e cuja ocupação ou sobrevivência esteja diretamente relacionada às atividades de agricultura de subsistência, pesca artesanal, artesanato e outras tecnologias patrimoniais, bem como atividades que contribuam para o fortalecimento sócio cultural da comunidade, ou para alternativas econômicas compatíveis com o seu desenvolvimento sustentável. Um dos subsídios para esta definição são os laudos técnicos das instituições competentes.

Para tanto o citado Plano de Manejo (2006, p. 279) estabelece normas gerais para caracterização das comunidades tradicionais:

- As áreas ocupadas por comunidades tradicionais devem passar por um diagnóstico visando a caracterização de tradicionalidade para os seus ocupantes;
- Após os ocupantes terem seu caráter tradicional reconhecido oficialmente, as áreas ocupadas por elas devem ser micro-zoneadas, visando a elaboração de um Plano de Uso Tradicional (PUT);
- A prática cultural do “pousio” poderá ser permitida, considerando os atributos ecológicos da localidade;
- As áreas devem ter sua situação fundiária regularizada para que a construção de infraestrutura seja permitida: centro cultural; usina de beneficiamento de produtos, atendimento turístico e outras infraestruturas previstas no microzoneamento (energia, transporte, comunicação);
- A área deve ser monitorada pelos parceiros (Estado, Municípios, Comunidade, etc.) visando assegurar as atividades relacionadas no micro-zoneamento;
- A coleta de sementes poderá ser autorizada desde que os locais, épocas e quantidades para a coleta sejam respeitados, sem comprometer a cadeia alimentar e observando a manutenção da biodiversidade local e o manejo adequado;
- A ampliação da área ocupada será regulamentada no micro-zoneamento e respeitará a capacidade de suporte da Zona;
- A reforma de edificações será autorizada mediante apresentação do Plano de Uso Tradicional com croqui constando: local, destinação de uso, dimensões da obra e material que será utilizado;
- As práticas agrícolas só serão autorizadas caso respeitem as práticas da conservação do solo;
- As propostas de (que) constam no micro-zoneamento só terão autorização para serem implementadas caso o Conselho Consultivo do núcleo em questão avalie e delibere a favor, respeitando a legislação ambiental e os direitos dos moradores;
- A eletrificação deverá estar prevista no Plano de Uso Tradicional, mediante projeto com justificativas de real necessidade.

Dentre as áreas de interesse do Núcleo Picinguaba destaca-se a “Fazenda Picinguaba” que contribuiu para a sede e denominação do Núcleo. A antiga Fazenda de café foi anexada ao Parque Estadual da Serra do Mar pelo Decreto Estadual 22.416, de 29 de junho de 1984 (SÃO PAULO, 1984).

O GOVERNADOR DO ESTADO DE SÃO PAULO, no uso de suas atribuições legais e nos termos do artigo 34, inciso XXIII, da Constituição do Estado, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 2, de 30 de outubro de 1969, combinado com os artigos 2º e 6º do Decreto-lei federal nº 3.365, de 21 de junho de 1941, alterado pela Lei nº 2.786, de 21 de maio de 1956, Decreta:

Artigo 1º - Fica declarado de utilidade pública, a fim de ser desapropriado pela Fazenda do Estado, por via amigável ou judicial, o imóvel denominado Fazenda Picinguaba, constituído de hectares localizado no município e comarca de Ubatuba, necessário à Secretaria de Agricultura e Abastecimento e destinado a integrar o Parque Estadual da Serra do Mar, nos termos dos Decretos nº 10.251 e 19.448, respectivamente de 30 de agosto de 1977 e 30 de agosto de 1982, que consta pertencer à Caixa Econômica do Estado de São Paulo S/A - CEESP, conforme matrícula nº 13.044, do Registro de Imóveis de Ubatuba, assim descrito: "Um imóvel denominado "Fazenda Picinguaba", situado no distrito de Picinguaba, neste município, com alqueires paulistas, o qual assim se descreve: "começa numa pedra de forma retangular junto a um arroio que deságua na praia, pedra esta situada no canto da praia (Canto da Bica) deste ponto, seguem em reta na direção do Camburi [...]"

Artigo 3º - As despesas com a execução do presente decreto correrão por conta de verba própria consignada no orçamento da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Artigo 4º - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação. Palácio dos Bandeirantes, 29 de junho de 1984.

FRANCO MONTORO

José Carlos Dias, Secretário da Justiça

Nelson Mancini Nicolau, Secretário de Agricultura e Abastecimento

1.2. Quilombo da Fazenda (Sertão da Fazenda)

A história de ocupação do Sertão da Fazenda remonta ao final do século XIX, quando a área denominada Fazenda Picinguaba continha um engenho de açúcar e álcool, e um moinho de fubá que, até 1843, era de propriedade de Manoel da Silva Alves. Com o seu falecimento, Dona Maria Alves de Paiva, sua esposa, tornou-se herdeira legítima. Em 1884, com o falecimento de Dona Maria de Paiva, seu sobrinho, José Cardoso de Paiva assume a fazenda e, no ano seguinte, vendeu a gleba para o Capitão Firmino Joaquim da Veiga que construiu, na área, um engenho de aguardente de cana e um moinho de fubá. O transporte do maquinário do engenho, importado da Inglaterra, foi feito através do Rio da Fazenda que, na época, era navegável. Parte da produção da fazenda também era escoada pelo rio e, o restante, era transportado por meio de burros ou cavalos, pela trilha do Corisco, que ainda hoje liga o Sertão da Fazenda à Paraty (SIMÕES, 2012, p. 2-3).

O Capitão Firmino Joaquim da Veiga hipotecou a Fazenda ao Banco da República do Brasil em 1889, que cede a hipoteca ao Banco Hypotecário do Brasil, deixando o engenho e o moinho desativados. Em 1943, Saint Clair Bustamante e Silva adquire a Fazenda que acaba passando por um período de decadência e estagnação. Saint Clair autoriza a ocupação de parte da área por cerca de 12 famílias vindas de Paraty, Cunha e localidades vizinhas como Cambucá, Campinho, Vila de Picinguaba. Essas famílias são autorizadas a morar e trabalhar, por usufruto, pelo então proprietário da terra que impõe, como única condição, que a área não seja vendida ou arrendada. Em 1950, Saint Clair transforma o antigo engenho em casa de farinha. Cerca de 3(três) anos depois, a propriedade é novamente hipotecada, desta vez passando para o domínio da Caixa Econômica do Estado de São Paulo, que ocupa a área e permite a fixação das famílias residentes no local (SIMÕES, 2012, p. 3).

Figura nº 4 - Placa indicativa da Casa da Farinha



acervo do autor

Figura nº 5 - Placa indicativa do Quilombo da Fazenda.



acervo do autor

Figura nº 6 - Casa de Farinha - Quilombo da Fazenda.



acervo do autor

Figura nº 7 - Casa de Farinha - Quilombo da Fazenda.



acervo do autor

A comunidade encontra-se cravada em um trecho de Mata bastante conservada ao longo do Rio Fazenda, onde um pequeno desvio de seu curso move, desde o século

XIX, o maquinário hoje transformado na Casa de Farinha. O local atrai turistas devido à sua riqueza natural, com belas cachoeiras, trilhas, incluindo o antigo caminho usado pelos moradores até Paraty.

Não existe uma unanimidade em torno do nome da comunidade. Para o Núcleo Picinguaba do Parque Estadual da Serra do Mar, a comunidade é chamada de Sertão da Fazenda. O substantivo sertão significa a parte mais afastada da costa, adentrando para o interior, uma vez que o Núcleo incorporou a antiga Fazenda Picinguaba, ou Fazenda da Caixa, em decorrência de sua hipoteca na década de 1950, em cuja área se estende desde a cota zero, ou seja, a praia, até o interior da Serra do Mar. Já a própria comunidade se autodenomina Quilombo da Fazenda Picinguaba, ou Quilombo da Fazenda da Caixa, pois a área integrava a antiga fazenda.

Com a implantação do Parque e consequente desapropriação da Fazenda em 1984, foi estabelecido um acordo verbal, entre a comunidade residente no Sertão da Fazenda e o Parque, no sentido da permanência das famílias na terra e a manutenção das roças de mandioca existentes. Porém, em função das políticas de conservação estabelecidas pelo Parque, o manejo agrícola tradicional vinha se tornando cada vez mais reduzido e improdutivo (SIMÕES, 2012, p. 3-4).

Todavia, o diálogo entre a administração do Núcleo, quando de sua implantação, e a Comunidade foi, na maioria das vezes, restritiva quanto ao cumprimento das normas referentes às unidades de conservação. Desse modo, a construção de canoas e casas para os filhos dos moradores, ou a reforma das casas existentes, os pequenos roçados de subsistência foram considerados irregulares, interferindo no modo de vida a que estavam acostumados, estabelecendo-se situações de conflito entre a Comunidade e a administração do Núcleo (SIMÕES, 2012, p. 6).

Em decorrência da implantação do Sistema Nacional de Unidades de Conservação – SNUC em 2000 (que assegura a participação efetiva das populações locais na criação e gestão das unidades de conservação), e dos movimentos reivindicatórios dos moradores do Quilombo Cambury, do Sertão da Fazenda e de outros, foi criada a Câmara Técnica do Sertão da Fazenda que teve como primeiro objetivo discutir e aprovar o PUT – Plano de Uso Tradicional do Sertão da Fazenda que foi pactuado e assinado pelas autoridades do Parque Estadual da Serra do Mar, do Núcleo Picinguaba, Instituto Florestal, Ministérios Públicos Federal e Estadual, Prefeitura de Ubatuba, Polícia Ambiental e Associação dos Moradores do Sertão da Fazenda. Ressalta-se que em todo território nacional somente as comunidades de

Cambury e Sertão da Fazenda possuem o PUT como instrumento de gestão e garantia de permanência da população em unidades de conservação de proteção integral (SIMÕES, 2012, p. 6-7).

A Comunidade, já organizada, passa a reivindicar direitos étnico-culturais, criando a Associação Comunidade de Remanescentes de Quilombo da Fazenda (ACRQF), para fortalecer-se na busca de suas raízes quilombolas obtendo, em 2006, a certificação de comunidade remanescente de quilombo, outorgada pela Fundação Cultural Palmares, conforme Portaria nº 2 de 17 de janeiro daquele ano (ver anexo nº 2), publicada no Diário Oficial da União em 20/01/2006 (BRASIL, 2006). A Associação, como fruto da união dos moradores, conquista em 2007 a instalação da rede de distribuição de energia elétrica beneficiada pelo Programa Luz para Todos do governo federal.

Figura nº 8 - Logomarca do Quilombo da Fazenda Picinguaba desenvolvido pelo programa de inclusão social e promoção da cidadania, realizado pela Universidade São Judas Tadeu, em parceria com o Programa Luz para Todos.



A Comunidade vem lutando para o reconhecimento definitivo da área, contudo, encontrou dificuldade neste processo, devido a um impasse gerado entre os próprios moradores e o Parque, uma vez que parte dos moradores desejava a inclusão da praia como território do quilombo. Por sua vez, o Parque, considerando a importância ambiental do trecho, ofereceu como contraproposta a seguinte perspectiva: aumento da área junto a BR-101, contemplando mais quatro famílias e o repasse formal da gestão da lanchonete e do estacionamento do Núcleo Picinguaba, localizados na Praia da Fazenda,

para gerenciamento do Quilombo, através de instrumento jurídico competente. Situação aceita pelas partes em 2009, porém, discordâncias internas, no próprio quilombo, e entre os técnicos e gestores do Parque, paralisaram o processo de reconhecimento. No final de 2012, a Fundação Florestal, responsável pelo Parque, se manifestou pela reiteração da aprovação da área sem a praia, possibilitando novamente ao Quilombo vislumbrar seu reconhecimento (SIMÕES, 2012, p. 10).

Finalmente, no dia 11 de abril de 2014, saiu a notícia de uma reunião com a Deputada Estadual Leci Brandão; o Chefe de Gabinete do Itesp, Sr. Carlos Henrique Gomes; Seu Zé Pedro, do Quilombo da Fazenda. O representante do Itesp informou que os procedimentos para reconhecimento do Quilombo da Fazenda, no tocante ao Relatório Técnico Científico (RTC) já foi concluído, faltando agora a manifestação dos órgãos que administram o Parque estadual da Serra do Mar para efetivação do reconhecimento. A nota, na íntegra, pode ser vista abaixo:

Uma audiência na Assembleia Legislativa de São Paulo debateu o reconhecimento do Quilombo Fazenda Picinguaba, localizado em Ubatuba. A comunidade é composta por 40 famílias.

Depois de visitar o quilombo no ano passado, a relatora da Subcomissão de Direitos Humanos - Populações Remanescentes de Quilombos do Estado de São Paulo, deputada Leci Brandão, se comprometeu em marcar essa reunião para discutir o assunto.

Para a relatora e representantes da comunidade, o chefe de gabinete do Itesp, Carlos Henrique Gomes, explicou que o Relatório Técnico Científico (RTC) já foi concluído e para que o território seja reconhecido ainda será necessária a manifestação dos órgãos que administram o Parque Estadual sobreposto ao território.

Atualmente, o Estado de São Paulo conta com 28 comunidades quilombolas reconhecidas. Dessas, 21 estão localizadas no Vale do Ribeira, seis foram tituladas em terras estaduais. Nos 28 quilombos vivem cerca de 1,3 mil famílias (SUBCOMISSÃO..., 2014).

Figura nº 9 - Reunião na Assembleia Legislativa de São Paulo



acervo Itesp

A implantação do Plano de Uso Tradicional – PUT, o fortalecimento da comunidade, e a união pelo reconhecimento trouxeram benefícios de entidades governamentais e de organizações não governamentais - ONGs parceiras, no sentido de desenvolver projetos e ações na comunidade, entre elas a elaboração e execução do projeto de saneamento, educação e saúde, no Sertão da Fazenda, em andamento desde 2008. Eliane Simões, (2012, p. 11) destaca ainda outras ações que beneficiaram a comunidade:

- 1) Implantação de rede elétrica através do Programa Luz para Todos, já citado acima, (grifo nosso);
- 2) Instalação de Telecentro com 10 computadores e internet através de recursos provenientes da Furnas Centrais Elétricas;
- 3) Bolsa auxílio família;
- 4) Oficina de Música por meio do projeto Guri, que gerou o grupo “Tambores da Fazenda” que hoje realiza apresentações em festas, eventos, escolas, no estado de São Paulo;
- 5) Projeto para desenvolvimento de Sistemas Agroflorestais e Uso de Polpa da Palmeira Juçara, desenvolvido pelo IPEMA (Instituto de Permacultura e Ecovilas da Mata Atlântica);
- 6) Oficinas de Artesanato e de Ervas Medicinais desenvolvidas pelo Itesp – Fundação Instituto de Terras do Estado de São Paulo;
- 7) Curso de turismo rural;
- 8) Publicação de livro para registro da história do bairro através do Programa de Ação Cultural do Estado de São Paulo;
- 9) Ponto de Cultura Olhares de Dentro, iniciativa do Ministério da Cultura, Secretaria Estadual de Cultura e a Sociedade Civil Organizada: projeto de gestão cultural que inclui a participação da comunidade determinando o desenvolvimento das ações culturais de seu interesse;
- 10) Projeto de comunicação e apoio para formulação de projetos executivos para reforma e adequações de edificações, desenvolvido pela Universidade São Judas;
- 11) Reforma da Casa de Farinha;
- 12) Protocolo de intenção entre a Fundação Florestal e a Prefeitura Municipal de Ubatuba para cessão de uso da Casa de Farinha, lanchonete e estacionamento do Centro de Visitantes do Núcleo Picinguaba;
- 13) Apoio para desenvolvimento de festas culturais;
- 14) Formação de grupo de condutores para a trilha fluvial no Rio Fazenda, por meio de um curso desenvolvido pelo Parque Estadual da Serra do Mar – Núcleo Picinguaba.

Em visita à Comunidade no período de dezembro de 2013 e fevereiro 2014, constatamos a veracidade, por meio de entrevistas com moradores do Quilombo da Fazenda, das considerações destacadas pela pesquisadora Eliane Simões (2012), descritas acima. O resultado das entrevistas com os moradores do Quilombo da Fazenda serão apresentadas no decorrer deste capítulo e no capítulo seguinte.

Acreditamos que as entrevistas, na modalidade história oral, trouxeram elementos importantes para entendimento do cotidiano dos moradores, o resgate histórico vivido pelos membros da Comunidade quilombola, fornecidos com riqueza de detalhes, possibilitando-nos compreender através das próprias memórias, bem como da construção da memória do grupo, o modo de vida, as dificuldades, lembranças, heranças, assim como os fazeres e saberes típicos da Comunidade.

2. Cultura, e tradições na comunidade

As questões de cultura e tradições na Comunidade do Quilombo da Fazenda, assim como em outras comunidades, contribuem de forma fundamental para a existência das práticas cotidianas e fortalecimento das relações humanas, tendo como elemento primordial a comunicação para sedimentação das experiências e vivências possibilitando o exercício da cidadania. Para Jaime Pinsky na introdução do livro “História da Cidadania”, (2013, p. 9) “Cidadania não é uma definição estanque, mas um conceito histórico, o que significa que seu sentido varia no tempo e no espaço. É muito diferente ser cidadão na Alemanha, nos Estados Unidos ou no Brasil”. Seguindo o raciocínio de Pinsky, é válido considerar que também é diferente ser cidadão Quilombola da Fazenda, Paulistano ou Caiçara, uma vez que as experiências e vivências cotidianas, suas formas de relacionamento entre os pares, as práticas culturais, são particulares aos seus hábitos comunitários, imprimindo uma chancela cidadã em cada caso.

Constatamos algumas particularidades no tocante a especificidade das questões culturais e tradicionais nas entrevistas que fizemos com os moradores do Quilombo da Fazenda. Elencaremos e analisaremos neste capítulo os aspectos do modo de vida da Comunidade, sobretudo antes e depois da construção da Rodovia Rio-Santos na década de 1970, com base em entrevistas (modalidade história oral) realizadas com membros da comunidade.

Entrevistamos 9 (nove) pessoas, das quais 5 (cinco) homens e 4 (quatro) mulheres, todos moradores do Quilombo da Fazenda, sendo que 6 (seis) moram no Sertão da Fazenda e 3 (três) moram na área da Praia. Desses 9 (nove) entrevistados apenas 3 (três) são nascidos na comunidade.

As falas dos entrevistados serão abordadas a partir de categorias de análise como o cotidiano dos moradores antes da construção da rodovia Rio-Santos; as alterações no modo de vida sofridas pela comunidade após a construção da Rodovia; os fazeres relativos às manifestações culturais antes da implantação do Parque Estadual da Serra do Mar; as alterações impostas ao cotidiano da comunidade quilombola após a implantação do citado Parque. Essa categorização permite descrever os principais fatos elencados pelos entrevistados, no intuito de possibilitar a análise dos fatos mais significativos, como pode ser visto a seguir.

2.1. O cotidiano do Sertão da Fazenda antes da construção da BR-101

Analisaremos primeiro as impressões de cada um dos moradores entrevistados provindos de outras localidades e como se estabeleceram na área. A experiência do vivido, individual ou coletivo, subsidia o pesquisador na obtenção dos elementos de estudo, sobretudo quando há a falta de registros documentais. Alberti (2003, p.1) em “O fascínio do vivido, ou o que atrai na história oral” esclarece que:

...uma entrevista de história oral tem uma vivacidade especial. É da experiência de um sujeito que se trata; sua narrativa acaba colorindo o passado com um valor que nos é caro: aquele que faz do homem um indivíduo único e singular, um sujeito que efetivamente viveu – e, por isso dá vida a – as conjunturas e estruturas que de outro modo parecem tão distantes. Ouvindo-o falar, temos a sensação de ouvir a história sendo contada em um contínuo, temos a sensação de que as descontinuidades são abolidas e recheadas com ingredientes pessoais: emoções, reações, observações, idiosincrasias, relatos pitorescos.

O morador entrevistado mais antigo da comunidade é o Sr. José Vieira³, mais conhecido como “Seu Zé Pedro”⁴, que se estabeleceu na área da Fazenda, vindo de Cunha para Paraty e de Paraty para Ubatuba na década de 1950. Seu Zé Pedro diz que não existiam coisas fáceis, vivia-se da troca de mercadorias produzidas na comunidade e trocadas nas comunidades vizinhas ou em Ubatuba (Centro).

³ Conservamos os nomes dos entrevistados, pois eles autorizaram tal procedimento. A pesquisa teve aprovação formal para sua realização pelo Comitê de Ética da Universidade Metodista de São Paulo e da COTEC – Comissão Técnico-Científica do Instituto Florestal órgão da Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo (anexos 4-9).

⁴ Seu Zé Pedro tem 75 anos e morador no Quilombo da Fazenda há 60 anos. Casado, criou onze filhos, tem cinquenta netos, bisnetos e um trineto. Em entrevista ao autor em 30/12/2014.

Em entrevista ao autor em 30/12/2013, “Seu Zé Pedro” narra as formas de abastecimento de gêneros alimentícios antigamente:

De primeiro não tinha coisa fácil, vê bem, não era nada comprado é a base troca, você tinha que ter pra trocar comigo, ela tinha que ter pra trocar com o Sr., tinha que ter farinha pra tocar com feijão, tinha que ter alguma coisa pra trocar, todo mundo tinha que ter. Ter muita coisa, tinha a boa vivência, a vizinhança, um ajuda o outro, ficava bem no que Deus pediu, amar a Deus sobre todas as coisas e o próximo como a ti mesmo, era bem quase assim. Se eu tinha uma coisa na minha casa, tinha feijão, de primeiro não era quilo era por litro, tinha a quarta o alqueire, sabe o que é isso? Era uma medida de madeira, era assim: 10 litros eram uma quarta e 20 litros era meio alqueire, quarenta litros era um alqueire, era a medida de madeira que tinha. Então se eu tinha 2 alqueires de feijão, ou 1 alqueire de feijão, minha roça de feijão tava saindo, eu emprestava meio alqueire seu e quando a minha roça saia eu pagava.

“Seu Zé Pedro” continua dizendo que:

Quem faz a dificuldade é a facilidade, quando não tem facilidade, não tem dificuldade, antigamente nada era fácil então não tinha dificuldade. Ia daqui até Paraty a pé e não achava difícil, ia daqui a Ubatuba a pé e não achava difícil, não tinha fogão à gás e a mulher não achava difícil, não tinha água encanada e não achava difícil, não tinha fralda descartável para as crianças e não achava difícil, não tinha médico e não achava difícil, quer dizer não tinha facilidade, então não tinha dificuldade também. Agora tem muita coisa fácil, então aparece muita dificuldade.

Dona Carmen⁵ conta que a adaptação foi difícil, embora já conhecesse o lugar pois tinha familiares morando na área:

Minha avó morava aqui, e a gente vinha sempre na casa da minha avó, minha avó foi posta aqui pela Caixa, era uma das 10 famílias que vieram pela Caixa, ela chamava Maria da família dos Faustinos, a gente sempre vinha, e de tanto eu vir aqui na casa da minha avó, conheci um rapaz daqui e a gente se casou, eu tinha 19 anos quando me casei com ele, e comecei a namorar com ele eu tinha 14 anos, namorei escondido do pai. Eu era muito novinha, se eu falasse ele não deixava. Já sabia fazer serviço, fazia comida, a mãe da gente não precisava mandar, a gente fazia sem mandar, agora mesmo assim mandando não querem fazer. [...] Mas antes quando eu casei eu ainda sofri muito. Fui casada 32 anos, faz quatro que ele morreu, já tava começando a fazer a estrada quando casei, só não tinha terminado. Aí depois que a gente casou, meu marido também pescava, era pescador, mas eu ficava, trabalhava na roça com meus filhos, ia pra roça, levava as crianças, fazia pouca coisa mas já me ajudava, depois a gente arrumou serviço fora...

Meu pai do Céu, não gosto nem de lembrar, quantas vezes eu não passei grávida no meio do mato, a gente ia caindo, meu pai do céu! Quando eu ganhei o primeiro filho meu foi em casa com parteira, nossa, fiquei

⁵ Dona Carmem Assunção, 56 anos, moradora do sertão da Fazenda desde os 19 anos de idade, quando do seu casamento. Em entrevista ao autor em 27/12/2013.

muito ruim, e pra ele me levar pra cidade, não dava pra levar, pois eu disse agora é tudo ou nada ou ganho esse filho ou morro aqui! Deus me ajudou que eu ganhei esse filho em casa, mas já tava toda gelada já, mandaram me levar pro hospital, mas de que jeito? Não tinha como!

Interessante também o relato do Sr. Ginacil⁶ que descreve suas primeiras impressões sobre o Quilombo, muito embora fosse morador da Vila de Picinguaba que fica a poucos quilômetros:

Eu sou descendente do quilombo do Camburi, o patriarca do quilombo lá é tio do meu pai, então eu faço parte daquele quilombo do Camburi. Nasci e cresci na Picinguaba, e com 18 anos eu conheci esse lugar aqui, aqui a Fazenda, eu não sabia que a Fazenda existia, meus pais disseram que meus antepassados viveram aqui, aí eu vim pra cá, já conhecia a família do seu Zé Pedro lá da Picinguaba, e conheci esse lugar maravilhoso, com muita água, mata, aí acabei conhecendo a neta dele nesse lugar aqui e adorei, nunca mais eu quero sair desse lugar, nunca mais, aí acabei namorando com ela e depois de alguns meses, ela ficou grávida e eu falei agora eu vou morar nesse lugar. Deus me trouxe pra cá, eu era pescador até então, quando eu vim pra cá eu decidi mudar totalmente a minha vida, eu quero viver nesse lugar no meio da mata, e fiz uma casa de pau-a-pique, primeira casa que eu tive foi de pau-a-pique; Ela tá grávida, então eu preciso fazer uma casa. Naquela época o parque também não atrapalhava tanto você construir uma casa, então a família dela morava lá em cima, tinha um sítio... [...]

Aí quando eu vim pra cá não tinha ônibus, não tinha energia elétrica, não tinha nada, poucas pessoas moravam aqui dentro, era péssimo, precário. Seu Zé Pedro tava doente na época, quando eu vim conhecer essa casa de farinha ela só tinha o eixo, eu já sabia realmente como ela funcionava, aí seu Zé Pedro começou a melhorar, começou a limpar aí, quem fazia manutenção pra ele aí era eu, quando ele tava começando a se recuperar, aí pagou pro carpinteiro fazer a primeira roda, daí em diante eu fiquei vários anos fazendo manutenção, ganhava um troquinho com ele aí, ele era aposentado e eu vim morar pra cá então. Por eu ser pescador eu não sabia como sobreviver aqui, aí eu tive que ir me adaptando as coisas daqui, comecei a aprender a fazer farinha, nossa! Cada coisa que eu via começar eu ficava admirado demais, eu falei é isso mesmo que eu quero, quero que meus filhos cresçam nesse lugar aqui porque quero que eles tenham liberdade, total liberdade, não tinha muito conforto, mas com liberdade pra eles crescerem saudáveis, eles viverem em paz.

Dona Laura⁷ conta-nos seus primeiros anos no Sertão da Fazenda:

Eu moro aqui há 50 anos, eu vim de Paraty com 8 anos e hoje tenho 58, o nosso modo de vida, na verdade, nos vivíamos da pesca e da lavoura, a comida era aquela coisa bem simples, bem simples mesmo, até porque

⁶ Sr. Ginacil dos Santos, 31 anos de idade, artesão, morador do Quilombo desde os 18 anos. A entrevista ao autor foi em 04/01/2014.

⁷ Sra. Laura de Jesus Braga, 58 anos de idade, atual Presidente da Associação da Comunidade dos Remanescentes de Quilombo da Fazenda (ACRQF) e funcionária do Parque Estadual da Serra do Mar. Entrevistada pelo autor em 26/12/2013.

a gente não tinha como, não tinha a cidade, não tinha como tá se deslocando pra comprar coisas na cidade, então a gente vivia daquilo que tava ao nosso alcance, daquilo que a gente podia tá se alimentando.

Outra moradora, a Sra. Lucia⁸, diz que seu avô nasceu no Sertão da Fazenda em 1889, os pais seriam escravos da antiga Fazenda, de propriedade de Dona Maria de Paiva. Dona Lucia, que é nascida em Santos, assim como todos os seus irmãos, conta que frequentava desde criança a região, todos os familiares de seu pai moravam na área da Fazenda. Hoje, morando e trabalhando no Parque Estadual da Serra do Mar Dona Lucia lembra que:

Meu avô nasceu aqui em 1889, um ano após a libertação dos escravos. Os pais dele são escravos dessa fazenda [Fazenda Picinguaba], são negros. A gente imagina que seriam escravos dessa fazenda da Maria de Paiva, e que depois ela libertou, eles ficaram com as terras, uns pedaços, trabalhavam e não tinham como pagar então dava um pedaço de terra. Mas aí, os outros donos que foram passando, foram hipotecando. Aí o que aconteceu... Eles tiravam tudo da roça, e naquela época, quando eles iam pra Santos, todos daqui a maioria se reportavam a Santos. Os que pescavam iam pra Santos, de canoa ou a pé, demorava 3 a 4 dias, iam pela praia e pelos morros atravessando, antigamente, meu pai contava que tinham índios antropófagos, pra lá de Puruba, tinha um certo lugar que tem até uma toca até hoje, não sei se é Guaicá..., eles ficavam escondidos pra pegar as pessoas que passavam, os índios sabiam que daqui pra Santos era à pé.

Eles só iam daqui pra Santos de 4 ou 5 juntos, nunca iam sozinhos, as vezes de dia, esperavam cair a noite escondidos, pra passar a noite, de tão difícil que era a vida deles que moravam aqui. Não sei de nenhuma história de alguém pego pelos índios, mas meu avô contava isso, essa história já vinha de longe, e quando eles não iam pra Santos, eles iam também pra Paraty por aquela trilha do Corisco, eles iam de carro de boi pra trocar mercadoria lá em Paraty, eles tinham esses dois caminhos, essas duas opções. Hoje pela trilha para Paraty se faz 9 horas de caminhada só de ida, a vida era muito difícil, eles trocavam mercadorias, como eles plantavam tudo aqui na fazenda, o que mais faltava era mais querosene e sal, levavam mercadorias da fazenda (plantio deles) e levavam pra Paraty e trocavam, assim que eles viviam.

Dona Lucia tem uma irmã, Sra. Marcia Assumpção, de 54 anos, que mora também na área da Praia da Fazenda faz 10 anos, ela é casada com o Sr. Benedito (Ditinho), funcionário do Núcleo Picinguaba, já próximo de completar 29 anos, morando na mesma casa há 20. Ele conta que a terra é do Estado (Núcleo), porém ele mesmo construiu a casa. As irmãs Lucia e Márcia desenvolvem receitas culinárias com

⁸ Sra. Maria Lucia Calixto Assumpção, 56 anos, funcionária do Parque Estadual da Serra do Mar. O pai da Dona Lucia e Dona Marcia nasceu e foi criado no Quilombo da Fazenda. Em entrevista ao autor em 26/12/2013.

ingredientes locais, procurando resgatar as tradições alimentares de antigamente incluindo técnicas acessíveis hoje.

Os moradores nascidos no Sertão da Fazenda também descreveram as dificuldades existentes em tempos mais remotos, se comparados aos dias atuais. Nota-se também nas entrevistas dos nascidos na área do Quilombo um certo saudosismo do passado, muito embora tenham vivido inúmeras adversidades.

O Sr. Vinturante⁹, embora tenha nascido na Vila de Ubatumirim (distante poucos quilômetros do Sertão da Fazenda) passou a morar na área do Quilombo ainda criança de colo. Ele nos conta que:

... antes quando nós viemos pra cá não tinha estrada Rio-Santos, não tinha essa estrada que entra aqui, era trilha, então essa trilha passava ali naquele campinho de futebol, ia pelo rio afora, saía lá na cabeça da ponte da fazenda (rio na BR), ali que saía a trilha. Não existia a ponte ainda. Aqui quando tinha enchente ninguém subia e ninguém descia, era um lamaçal só, então estivava a madeira assim, estivando, estivando, estivando pra poder passar por cima, mas saía ali. Dali passava, pegava a trilha descia, saía na praia e da praia, andava aquela praia toda, aí entrava lá no cantinho, onde tem o camping lá no cantinho da praia da fazenda, e lá pegava, tinha uma ponte grandona que eles fizeram, pegava e passava pela ponte atravessava e pegava a trilha e ia embora e ia lá no Ubatumirim, e de Ubatumirim ia pra cidade, eu ia com meu pai daqui a pé. Trilha até a cidade. Eu saía com meu pai era umas 4 horas da manhã, pegava e nós íamos, quando batia 6 horas da tarde a gente tava chegando na cidade, a pé. Aí ficava lá, andava lá e quando chegava no outro dia vinha embora, meu pai comprava o que faltava e a gente vinha, vinha descansando.

Meu pai comprava o que faltava em casa e a gente vinha, comprava lá arroz, macarrão, sabão, querosene, sal, outras coisas assim a gente tinha, tirava o feijão, tirava o arroz quando dava, farinha, tudo tirava da roça, verdura, abóbora, porco, tinha muito porco, cabrito, essas coisas tudo, e a gente só ia lá (cidade) buscar essas coisas que faltavam, a querosene era a primeira coisa, depois da querosene é que saiu a vela, aí a gente começava usar a vela, depois da vela o lampião à gás, não dava muito certo porque o gás acabava, e aí?

Antigamente a criançada aqui, a gente a noite era uma lamparina num canto e uma lamparina no outro, chegava de manhã a gente tava com o nariz que parecia um cano de escapamento de carreta velha, daquelas bem rodadas mesmo (risos), aqui não foi fácil não, a gente aqui, nós sofremos muito, não foi brincadeira. Chegava de manhã a gente ia lavar o rosto, ia pro rio, não tinha água encanada, nossa, levava quase uma meia hora pra ficar limpando o nariz. Minha mãe e as outras mães a roupa era lavada no rio, todo mundo tomava banho no rio, no calor né, no verão, no inverno a gente tinha que esquentar água a lenha, só na lenha, usando aquelas bacias de alumínio grandonas, enchia de água e entrava ali dentro e com uma caneca ia jogando. Era assim, olha eu vou

⁹ Sr. Vinturante Assunção, 56 anos de idade, artesão, morador do Quilombo da Fazenda desde a primeira idade, em entrevista ao autor em 27/12/2013.

dizer mesmo, não é brincadeira não, não tinha água encanada, ao tinha nada, era qualquer coisa, era só no rio.

Peixe, limpar peixe, tudo, tudo, tudo era no rio. Antigamente esse rio que tá aqui não era como agora, esse rio já é outro rio, esse rio tinha muito peixe, a gente antigamente entrava na canoa e ia embora, ia sair lá embaixo na barra, hoje em dia não dá mais, não tem mais altura de água. De primeiro, pode perguntar pra todo mundo aí, entrava paraty, tainha, robalo, vinha até aqui quando a maré enchia, porque ele era largo e fundão, a gente entrava na canoa aqui, tinha um morro chamado morro da canoa, com as águas do rio aqui, rapidinho tava lá, hoje da pro sujeito entrar lá embaixo e vir a pé até aqui, andando.

Outro morador, o Sr. Claudionor¹⁰, relata as particularidades da caça de lagartos no seu tempo de criança e a divisão das criações entre os vizinhos quando do abate dos animais.

Já o Sr. Luciano¹¹ descreve:

Meu nome é Luciano Vieira de Assunção e tenho 33 anos, sou morador do Sertão da Fazenda, do Quilombo da Fazenda, sempre morei aqui, estudei aqui mesmo naquela escolinha que tem ali, fiz meus estudos ali até a 5ª série, estudava de manhã e a tarde tinha que ajudar os pais da gente na roça, plantar mandioca, milho, cortar lenha, fogão de lenha, eu nasci numa casinha de pau-a-pique, bem bacana a casinha que tá lá até hoje, era bem legal, tive uma infância muito boa, tinha bastante colegas aqui, primos, quase tudo praticamente família, e a gente saía, brincava de pega-pega, polícia e ladrão, de bolinha, brincava de pipa, carrinho de lata, latinha de leite, então era bem bacana.

Mas era bem legal, a gente pescava lambari, ia pegar lagostim no rio, como a gente era moleque matava passarinho, já agora jamais a gente faz isso, preserva e antigamente quando era moleque a gente matava e eu e os meus primos escolhíamos uma casa pra fazer farofa, uma farofinha assim, um cafezinho, farinha. Foi uma infância bem gostosa. [...] No inverno tinha que tomar banho frio, tinha que esquentar a água pra tomar banho, quando eu conheci minha esposa não tinha luz aqui ainda, eu dizia pra ela, não tinha energia elétrica, não tem geladeira, não tem nada, era uma experiência bem bacana, bem do jeito da realidade que era. Ela é de Prumirim, e lá tem energia elétrica tem tudo, eu explicava tudo como era aqui e dizia se quiser casar comigo vai ser assim, em casa não vai ter energia elétrica, sem geladeira, esquentar a água pra tomar banho na bacia.

As experiências desses moradores entrevistados, quando narradas por eles mesmos, resgatam suas próprias histórias, salvaguardando os aspectos da vida cotidiana de antigamente com suas características sociais e culturais.

¹⁰ Sr. Claudionor Vieira de 40 anos, filho do “Seu Zé Pedro”, nascido e criado no Quilombo da Fazenda, em entrevista ao autor em 28/12/2013.

¹¹ Sr. Luciano Vieira de Assunção, neto do Seu Zé Pedro, 33 anos de idade, nascido e criado no Quilombo da Fazenda e monitor ambiental no Parque Estadual da Serra do Mar, em entrevista ao autor em 04/01/2014.

Essas entrevistas correspondem ao que diz Alberti (2013, p.48), ou seja, "têm como centro de interesse o próprio indivíduo na história, incluindo sua trajetória desde a infância até o momento em que fala, passando pelos diversos acontecimentos e conjunturas que presenciou, vivenciou ou de que se inteirou".

Nota-se que as primeiras impressões citadas pelos entrevistados, quase que por unanimidade, são com relação às dificuldades iniciais de adaptação tendo em vista tratar-se de região com problemas de acesso, pouca ou nenhuma infraestrutura. Percebe-se nas falas dos moradores entrevistados, o sentimento de união da comunidade construído com base nas adversidades e na luta conjunta pelo bem estar dos moradores, constatando-se o fortalecimento das relações sociais ressaltando o sentido de comunidade, vizinhança e identidade, gerando o senso de pertencimento. Estes sentimentos remete-nos aos conceitos explicitados no primeiro capítulo desta dissertação, notadamente quanto as abordagens de Weber (1973); Bourdin (2001); Bauman (2003); Peruzzo (2003;2009). Portanto, as dificuldades iniciais de adaptação, provocadas pela falta de recursos materiais e de infraestrutura geraram na comunidade o sentimento de pertença, amizade, laços afetivos e emocionais.

McKean (1989) em "Success on the Commons: A Comparative Examination of Institutions for Common Property Resource Management" (apud DIEGUES, 1994, p. 58) distingue entre as formas diferentes de propriedades, a propriedade comum, ou forma comunitária de apropriação de espaços e recursos naturais, sobretudo, os renováveis. Esta forma comunitária é a que tem a menor visibilidade social e política, devido, via de regra, localizar-se em regiões relativamente isoladas, tendo como características as de comunidades tradicionais tal quais as comunidades caiçaras, ribeirinhas etc.

Diegues (1994, p. 58) continua conceituando:

Essas formas de apropriação comum de espaços e recursos naturais renováveis se caracterizam pela utilização comunal (comum, comunitária) de determinados espaços e recursos através do extrativismo vegetal (cipós, fibras, ervas medicinais da floresta), do extrativismo animal (caça e pesca), e da pequena agricultura itinerante. Além dos espaços em comum, podem existir os que são apropriados pela família ou pelo indivíduo, como espaço doméstico (casa, horta, etc.) que, geralmente, existem em comunidades com forte dependência do uso de recursos naturais renováveis que garantem a subsistência, demograficamente pouco densas e com vinculações mais ou menos limitadas ao mercado. Esses arranjos são permeados por uma extensa teia de parentesco, de compadrio, de ajuda mútua, de normas e valores sociais que privilegiam a solidariedade intra-grupal. Existem também normas de exclusão de acesso aos recursos naturais por parte dos "não

comunitários”. Estes, por sua vez, podem ganhar acesso a espaços e recursos de uso comum, desde que, de alguma forma, passem a fazer parte da comunidade (através do casamento, compadrio, etc.).

Assim, pode-se afirmar que o Sertão da Fazenda reúne todas as particularidades de uma comunidade tradicional como afirmado por Diegues (1994), muito embora o modo de vida de seus habitantes tenha sofrido rupturas devido aos acontecimentos da década de 1970 com a construção da BR-101, que trouxe facilidade de acesso ao centro urbano de Ubatuba, e a criação do Parque Estadual da Serra do Mar impondo restrições às práticas cotidianas utilizadas até então.

2.2. A vida no Quilombo da Fazenda após a construção da BR-101

A finalização da construção do trecho de Ubatuba da Rodovia BR-101, em 1975, hoje denominada Rodovia Governador Mário Covas, proporcionou ao município de Ubatuba um avanço do desenvolvimento do turismo local e regional. Na mesma época, a criação do Parque Estadual da Serra do Mar trouxe para a cidade o desafio de conciliar a expansão imobiliária em função do turismo, porém, com todos os cuidados que a chancela preservacionista instituída pelo Parque requer.

Para a comunidade do Sertão da Fazenda, esses acontecimentos importantes da década de 1970 afetaram a vida cotidiana de seus moradores, seja por conta da facilidade de acesso aos centros urbanos de Ubatuba ou de Paraty, seja por meio das determinações impostas pelo Parque devido à transformação do espaço onde estava inserida a comunidade tradicional, em área de preservação ambiental.

Na opinião dos moradores entrevistados, os acontecimentos relativos à construção da estrada, bem como a implantação do Parque refletiram no cotidiano dos habitantes do Sertão da Fazenda. Na opinião de Dona Laura:

Com a chegada da BR, mudou bastante porque, aí veio a estrada, aí o povo todo que ia pra cidade, entrava no supermercado e fazia a festa. Aí já plantavam pouco, não queriam ter trabalho, já queria comprar na cidade, aí vem as coisas com conservante, vem tudo que não é bom pra gente, os enlatados, aí mudou bastante a alimentação. A geração de hoje, eu fui criada com essas comidas boas, a geração de hoje é tudo comprado no supermercado, e aí já entraram com a lasanha, o macarrão a bolonhesa...

Dona Lucia considera que:

Em 1977 quando chegou o Parque, eu só tinha um tio que morava na vila de Picinguaba, os outros já tinham morrido, inclusive meu pai já faleceu há 10 anos, minha mãe tem 30 anos de falecida.

Aí essa fazenda ficou meio que abandonada, de hipoteca, hipoteca e hipoteca, e o banco, a Caixa Econômica do Estado de São Paulo (depois Nossa Caixa). O Sr. sabe que banco não pode ficar com terra, ele tinha que passar, eles viram essa terra aqui maravilhosa que todo mundo tava protegendo, eles formaram um Parque em cima da Comunidade que já existia. A Caixa passou para o Meio Ambiente, aí a Secretaria do Meio Ambiente fez um projeto do Parque em cima da Comunidade...

Dona Lucia refere-se às dificuldades impostas à comunidade Quilombola, quando da implantação do Parque como área de preservação ambiental, uma vez que a região, agora protegida, levou a população à dependência de fontes externas de alimentos, tendo em vista a proibição da utilização da terra para culturas de subsistência, caça e a pesca. Fato reconhecido pela Secretaria de Meio Ambiente, em seu Plano de Manejo da Serra do Mar (PLANO..., 2006, p. 10).

Dona Lucia continua, lembrando que:

Quando a gente vinha de Santos passear pra cá, não tinha estrada, os ônibus vinham pela praia, quando tava sol era bom, quando chovia tinha que vir o trator puxar o ônibus, era gente que ia embora à pé, era um sacrifício, mas a gente gostava, mas era muito sofrido, e depois pra comunidade aqui até hoje sofre as consequências. Primeira coisa que aconteceu, [após a implantação da estrada] assoreou os rios, o rio que era navegável, hoje você anda, porque com a estrada fechou lá em cima na fazenda é tudo alagado, a parte que tinha roça, hoje são lagos enormes, não tem como mais, porque a estrada passou, com a estrada veio tudo o que não presta...

...hoje alguns já podem plantar, já tem as suas rocinhas, voltou com a pupunha [...] tá melhorando bastante...

Na opinião de “Seu Zé Pedro” Griô¹² do Quilombo, depois da abertura da estrada, da implantação do Parque e do aumento da procura em virtude do potencial turístico da região, houve uma exacerbação comercial que tomou conta do litoral norte paulista. “Seu Zé Pedro” considera que:

Hoje se fizer um mutirão, se convidar 30 pessoas só vem 5 (cinco), aquela solidariedade, aquela vontade de ajudar acabou, hoje é tudo dinheiro, dinheiro, acabou a base de troca, é dinheiro, o cara acha que ele tem que ter o dinheiro, acha que tem que correr atrás do dinheiro,

¹² O Griô é um guardião da memória e da história oral de um povo ou comunidade, são líderes que têm a missão ancestral de receber e transmitir os ensinamentos das e nas comunidades. A palavra é sagrada e, portanto, valorizada num processo ancestral como fio condutor entre as gerações e culturas (AÇÃO..., s.d.). Existe em tramitação no Congresso Nacional o Projeto de Lei 1786/2011, que institui a Política Nacional Griô, para proteção e fomento à transmissão dos saberes e fazeres de tradição oral, que recebeu, em 05.jun.2014, parecer favorável à aprovação pela Comissão de Cultura da Câmara dos Deputados (CÂMARA...s.d.).

ganhar o dinheiro, ganhar o dinheiro, ganhar o dinheiro, ou seja: **“o dinheiro é bom como servo, mas é ruim senhor”** é bom servo, o Sr. vai comer um bolinho agora, o Sr. pagou, pra por combustível no seu carro tem que pagar, alguma coisa que tem que comprar, tem que pagar, é bom servo, servo. Se o Sr. depender e achar que ele [o dinheiro] é o senhor seu, aí bagunça o coreto! O Sr. acha que ele é que é tudo, é o que tá acontecendo, a turma tá esquecendo até de Deus, alguns não acreditam mesmo, mas alguns tão esquecendo mesmo, acham que o dinheiro é o dinheiro, eles acham que tendo o dinheiro eles fazem tudo, ele tendo dinheiro ele paga advogado, ele paga tudo, ele tem dinheiro faz tudo, mas... vê a bagunça que tá acontecendo... a falta de solidariedade, a falta de compreensão, a falta da pessoa saber como viver.(negrito nosso).

Cumpre-nos ressaltar a importância do comentário do Seu Zé Pedro relativamente à questão da falta de solidariedade, comparada à existente em tempos atrás, quando ainda as dificuldades eram consideráveis, porém, existia um companheirismo muito maior entre os moradores, as trocas de mercadorias para alimentação, onde o dinheiro era um componente a mais na vida da comunidade e não elemento primordial como é considerado hoje.

Como lembrado por MacIver e Page (1973, p. 123) no primeiro capítulo, os padrões urbanos dominantes, e os meios de comunicação enfraquecem os laços de solidariedade comuns nas comunidades e localidades situadas em áreas rurais.

“Seu Zé Pedro” continua seu raciocínio sobre a exploração imobiliária sofrida pelo litoral norte paulista:

...Eu to aqui há 60 anos, pra manter isso aqui, todo mundo diz que se não sou eu, tem gente que vem aqui desde criança, são as correntes de amizade, corrente de vida que faz. Minha filha, minha neta trabalham aqui, não pra mim, mas pra manter isso aqui funcionando, sem sonho ta acabando isso aí... Você não pode pensar em muito dinheiro, tem que plantar pra colher, e hoje em dia a turma não quer plantar pra colher. Todo mundo quer colher e aí fica difícil, se não plantar... Aqui é área de parque, não tinha estrada, entrou a estrada, com um pouquinho de experiência o que poderia acontecer o que ninguém descobriu, e a gente também não descobria, um ano antes da construção da estrada, já tinha gente comprando terra, 2 (dois) anos antes da estrada, tinha gente que ficava sabendo pelo jornal, não tinha lugar pra morar e foi comprando, comprando, comprando, porque sabia que a estrada vinha, isso eu não sabia, acabei de falar que não tenho estudo, mas quando abriu a estrada, que veio o turista e que o parque caiu em cima de paraquedas na cabeça do pessoal, eu descobri porque e o que poderia fazer, o que poderia acontecer.

“Seu Zé Pedro” continua sua exposição dos problemas advindos após a construção da Rodovia:

Daí o turista vinha dos jardins lá de São Paulo pra cá, tinha a mata como jardim e a praia como piscina, quem é que não queria morar nesse

paraíso? Aí os tradicionais [moradores das comunidades tradicionais] a mulher dele queria o fogão à gás, porque nós somos incentivados pela mulher, nós somos incentivados pela mulher desde o tempo de Adão e Eva, não adianta a gente querer correr disso, aí a mulher diz “bem eu queria comprar um fogão à gás, se a outra tem e ela não tem? Eu queria botar uma água encanada em casa, se as outras tem e ela não tem e o Sr. gosta dela, e agora... então os caras pensam:

-Vamos vender um pedacinho de terra, e você não dá o valor, pelo preço que vendia, e o cara comprava a frente e deixava o outro no fundo pra depois a mulher dele virar empregada dele, aí se o cara resolvesse querer vender o resto tinha que vender pra ele, então o cara vendia a terrinha dele e os tradicionais foram comprando as coisinhas dele, tanto que agora muitos tradicionais tem carro, tem moto, tem tudo e as mulheres tem tanquinho... sou casado há 56 anos, mas eu sou contra esse negócio do cara achar que a mulher é objeto dele, ou ela achar que ele é objeto dela, ninguém é objeto de ninguém, tem que ter uma convivência, um ajudar o outro.

Isso tudo incentivou também a “tiração” [extração] do palmito pra vender, o desmatamento irregular que a turma fazia, incentivou também a venda das terra e as construções irregulares que o caíçara não fazia, outra coisa, nós não conseguíamos encher um saco de lixo no período de 2 meses, porque, um cacho de banana era adubo, bagaço de cana era adubo, não tinha plástico, usava só papel, casca de mandioca era adubo, tudo que a gente usava não tinha nada de reciclado, então não tinha como fazer um saco de lixo. Quando entrou o problema, entrou o plástico no nosso ambiente não cabia outro ambiente, com toda a nossa falta de estudo o nosso ambiente era limpo, o que a gente usava não poluía nada, então quando entrou o turismo aí entrou o meio ambiente porque? Se alguém quiser fazer outra coisa de interesse... é por conta da pessoa, porque na verdade é preciso limpeza, higiene e educação.

Aí a comunidade foi lá, deu muita briga, eu no meio como presidente da associação, era uns discutindo contra a comunidade e outros a favor, colocavam várias coisas nos processos como desmatamento, cota, as vezes não era isso, tinha que ir lá explicar, com testemunha, deu muita briga, com o tempo as coisas ficaram bem melhor. Eu também tenho um conhecimento muito grande com o pessoal do meio ambiente, desde o começo quando entraram desde os primeiros diretores do parque. Dr. Danilo, a Alice, eles vem aqui, me conhecem, as vezes até as fofocas são boas pra mim, porque reforça. Há pouco eu tive com ele, o Danilo, porque a turma vem aqui na casa de farinha e quer farinha, então ele liberou umas áreas de roça pra plantar.

Dentre as considerações dos entrevistados destacam-se de forma evidente o impacto causado na comunidade pela construção da rodovia, e também a implantação do Parque Estadual da Serra do Mar. A comunidade, até então, tinha seu cotidiano voltado exclusivamente às atividades praticadas em comunidades tradicionais, e recebem abruptamente influências trazidas dos grandes centros urbanos, influências trazidas pela indústria cultural, pela proibição de utilização da terra, etc.

Como lembra Ecléa Bosi (1999, p. 16-17), esse confronto de culturas indica formas diferentes de existir, sendo que uma é para a outra como uma revelação, porém é

necessário atenção, pois “a dominação econômica de uma região sobre outra no interior de um país” destrói raízes, e acaba tornando os nativos estrangeiros em sua própria terra.

Acreditamos que com o reconhecimento e a devida titulação de Comunidade Remanescente de Quilombo, pelo governo estadual, em vias de aprovação pela Fundação Itesp, haverá uma salvaguarda dos costumes e tradições da Comunidade do Quilombo da Fazenda.

É inegável que a oportunidade de acesso aos centros comerciais de Ubatuba e Paraty trouxeram para a comunidade quilombola novas possibilidades de contato com as vantagens proporcionadas pela sociedade urbanizada, porém como disse a moradora Dona Lucia, em entrevista ao autor, “com a estrada veio tudo o que não presta”. Esses benefícios postos à disposição pelo mundo moderno conscientizam as populações de comunidades tradicionais sobre as dificuldades vividas até então. Como bem disse Seu Zé Pedro em entrevista já mencionada “antigamente não existia dificuldade, quem trouxe a dificuldade foi a facilidade”.

Capítulo III – COMUNICAÇÃO E CULTURA NO QUILOMBO DA FAZENDA

1. A cultura alimentar caiçara

A culinária caiçara tem como base a farinha de mandioca, o uso do peixe, frutos do mar, carne de caça e de animais criados em seu terreiro. A utilização da farinha de mandioca é um dos traços essenciais desta cultura. Não se pode dissociar a farinha de mandioca do caiçara, ela é sua marca, sua característica fundamental. Os peixes mais utilizados são a tainha, robalo, cação, linguado. A caça, em desuso devido a restrições ambientais, já teve em seu destaque a paca, capivara, veado, tatu, porco-do-mato; as aves apreciadas são jacu, jacutinga e macuco; as criações mais comuns são o porco e a galinha. A refeição é geralmente composta por dois componentes, o prato principal, na maioria das vezes, o peixe e a farinha de mandioca, que é base para qualquer comida. Completam o cardápio do caiçara o palmito, a banana e diversos tubérculos como cará, inhame e batata doce, (DIEGUES, 2005, v.2, p.49-54). Como se pode deduzir, são, portanto, usados produtos cultivados pelos próprios caiçaras ou colhidos na natureza, como o caso do peixe. No Quilombo da Fazenda é comum a produção de tubérculos, o palmito pupunha e banana.

Darcy Ribeiro (2002, 31) considera que os povos Tupi haviam domesticado diversas plantas, retirando-as da condição de selvagem passando-as para a de mantimentos:

...a mandioca, o que constitui uma façanha extraordinária, porque se tratava de uma planta venenosa a qual eles deviam, não apenas cultivar, mas também tratar adequadamente para extrair-lhe o ácido cianídrico, tornando-a comestível. É uma planta preciosíssima porque não precisa ser colhida e estocada, mantendo-se viva na terra por meses.

É da mandioca ralada que se extrai a farinha, que é prensada para a retirada do excesso de líquido que contém o ácido cianídrico a que se refere Darcy Ribeiro.

O horário para alimentação do caiçara segue parâmetros diferentes dos moradores da cidade, depende da lua, da maré, da caça e da pesca. O alimento pode ser consumido tanto no anoitecer como na madrugada. Mas o caiçara não dispensa um bom café que pode ser servido com farinha de mandioca. A refrigeração nem sempre é acessível ao caiçara, quando a pesca é boa ou a caça é farta, a carne ou o peixe que

sobram são envolvidos em gordura animal e guardadas em latas, ou salgadas e penduradas no fumeiro. À noite, obedecendo a um ritual, para finalizar uma refeição é servido o arremete¹³ (DIEGUES, 2005, v.2 p.52).

Candice Mansano, (2004, v.1, p. 199) em seu estudo da comunidade de Camburi no município de Ubatuba considera que a importância que o caiçara atribui às relações de parentesco e afinidade não é uma característica exclusiva da cultura caiçara, e sim da maioria dos grupos do sistema rural. Visando compreender como se constrói a visão de mundo e o modo de vida dos caiçaras é necessário ir, além da compreensão geográfica e etnológica, ao encontro do campo simbólico e material gerado nas relações entre os caiçaras, adentrar nos aspectos culturais e vivenciados por eles. Um caiçara de Camburi, em entrevista salienta:

Toda pessoa que nasce aqui na região de Ubatuba é um caiçara, mas pra ele se manter como caiçara ele tem que continuar fazendo atividade 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, alguém lá da cidade fala “ Eu vou lá pra terra dos caiçara comer um azul-marinho”, chega aqui e pergunta pra uma pessoa que está morando aqui, que é um caiçara, fazer um azul-marinho e ela não sabe aprontar, ela praticamente não é um caiçara, assim dos legítimos. Ele não é um conhecedor das profundidade dos caiçara. Então existe uma diferença entre as pessoa que nasce e as que nasce e sabe das coisa do lugá¹⁴ (apud MANSANO, 2004, V.1, p..199).

Para a autora, fica claro que, para este morador de Camburi, não basta ter nascido no litoral para se dizer caiçara, sendo também necessário compartilhar de saberes e técnicas características de sua cultura. É interessante perceber que, ao citar o “saber aprontar o azul-marinho” como o modo de identificar um caiçara “dos legítimos”, somos levados à compreender a importância que o território tem para o caiçara, na construção de sua cultura, visto que os ingredientes principais do prato vêm da terra (mandioca), da mata (banana) e do mar (peixe) (MANSANO, 2004, v.1, p. 199).

O azul-marinho é um prato muito presente no cardápio do quilombola da Fazenda. Muito embora a região do Quilombo esteja próxima à praia, cerca de 5 (cinco) quilômetros, seus moradores não tem o hábito da pesca no mar, sendo que a oferta de peixe somente ocorre quando ha troca ou venda de ingredientes ou artesanato produzidos no Quilombo com os moradores da vila de pescadores.

¹³ Um caldo encorpado e quente, do peixe ou da carne, servida na refeição.

¹⁴ Optamos por manter o texto conforme grafia original.

Mansano (2004, v.1, p.200-201) considera que a cultura do caiçara é construída na concomitância terra-mar. Os saberes relacionados ao mar com a pesca; à mata, onde são coletadas as ervas para remédio e tempero dos alimentos; na terra, lugar de cultivo de tubérculos. A autora, aliando a etnografia à história, observou a descrição do modo de preparo do prato azul-marinho, feita por um morador, seu entrevistado, da comunidade de Camburi, distante cerca de 10 km da comunidade do Quilombo da Fazenda Picinguaba:

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 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 nem verde e nem madura demais. Pega os cheiros e deixa tudo ali pronto pra jogá no caldo. É assim: faz um caldo com os cheiros e põe o peixe pra cozinhar. Quando chega o tempo certo, que a moça percebê que pode ponha a banana, a moça põe. Aquilo vai cozinhando e fica azul...azul da cor do mar. Quando tá pronto é só colocá no prato e comê, com farinha de mandioca né. A moça não pode deixá de comê ele com a farinha de mandioca do próprio lugá, aí sim, tem mais gosto...¹⁵ (apud MANSANO, 2004, V.1, p.200-201).

Por ser um prato emblemático caiçara, nele encontramos traços característicos dessa cultura. Vemos na técnica do preparo do prato *“não é assim misturando, vai misturando tudo não. Tem que sabê a hora... tem que sabê.”* (apud MANSANO, 2004, V.1, p.199). Nessa fala o interlocutor enfatiza os saberes e fazeres para desenvolver os sabores patrimoniais imateriais dessa cultura transmitida só pela oralidade.

Thereza e Tom Maia em “Lendas e festas de Parati” (2006, v5, p. 92-94) consideram que a cozinha caiçara tem suas origens nos hábitos alimentares indígenas, dos portugueses, dos africanos, dos senhores de engenho, cafeicultores etc., sendo básico nessa alimentação o peixe e a banana, sobretudo a banana verde. Os autores destacam como receitas típicas paratienses o peixe azul-marinho, paçoca de banana, café com garapa, etc.

Esse cardápio também é registrado em “A ciranda como instrumento de resistência” de autoria de Antônio Eugênio do Nascimento e Simone Ferreira de Bulhões (2006, v5, p. 109-112). Os autores consideram tratar-se de uma alimentação muito rica contendo no café da manhã: paçoca de banana, café com caldo de cana,

¹⁵ Optamos por manter o texto conforme grafia original.

cuscuz salgado, alguns tubérculos cozidos, além de ova de tainha seca ao sol, lembrando que toda essa fonte de alimentos vinha do mar ou da terra. Somente a querosene, o sal e a pinga eram comprados.

Nota-se que o peixe azul-marinho, assim como a paçoca de banana, café de cana são produções culinárias típicas de grande parte da região litorânea entre os estados de Rio de Janeiro e São Paulo. O Quilombo da Fazenda, embora pertencente à Ubatuba, localiza-se mais próximo da cidade de Paraty, sofrendo influência cultural das duas cidades.

2. A cultura alimentar no Quilombo da Fazenda

A cultura alimentar do Quilombo da Fazenda segue os mesmos parâmetros e princípios da cultura alimentar caiçara. Em entrevista com os membros da Comunidade Quilombola da Fazenda pudemos constatar essa realidade conforme descreveremos no decorrer do capítulo.

Dona Carmem¹⁶ moradora do Quilombo da Fazenda relata que:

A gente ta aqui até hoje, na vida, comíamos peixe com banana, farinha de mandioca, de primeiro só tinha coisa da roça, não tinha nada comprado, café de cana. O café de cana, a gente mói a cana, igual água, a gente põe pra ferver e faz o café, bota o pó e... é feito com a garapa de cana, e é gostoso... A gente mói a cana, põe pra ferver a garapa e põe no café. A gente cozinhava inhame, pra beber com café de cana, a mandioca, cozinhava a mandioca, batata, é só isso que tinha, cará, batata doce, cará do mato, era isso que tinha pra gente comer. As coisas eram difíceis, pão não tinha, no lugar do pão comia batata doce, mandioca, cará, era só isso que tinha.

O café tinha também, a gente colhia, torrava na panela mesmo, na panela! Fazia o pó, socava no pilão pra poder fazer o café pra tomar, tudo era no pilão, o milho... Era tudo no mesmo pilão, não ficava com cheiro não, passava um pano molhado e o cheiro saía todo, até hoje eu sei torrar café! Lá em casa tem café pra torrar lá ainda, de vez em quando eu soco o café e torro, minha mãe, ela mora comigo, ela gosta, faço café pra ela. A gente torra o café, e quando já tá quase bom de tirar a gente joga o açúcar e vai mexendo e aí vira aquela “melequeira”, e aí mexendo, aí depois solta um monte de fumaça, aí você pega uma peneira, despeja ele, ele fica durinho, outro dia, espera esfriar, aí já pode socar. Eu ainda faço do mesmo jeito que a gente fazia antes, se você fizer sem o açúcar o café não fica tão forte, ele fica fraco né! Não é pra adoçar é pra deixar o café forte.

¹⁶ Entrevista concedida ao autor em 27/12/2013.

Hoje ainda eu planto roça, planto, eu mesmo não compro farinha, eu mesma faço, tem uma casinha de barro, vocês viram quando passaram? Depois de passar a escola e a igreja? Aquela casinha lá é minha casinha de farinha, é manual, tudo no braço, mas eu faço [...] O peixe com banana eu faço direto, lá em casa adoram o azul-marinho, eu adoro fazer, hoje mesmo eu fiz.

A Sra. Laura de Jesus Braga¹⁷ descreve com detalhes suas lembranças sobre alimentação desde sua chegada ao território do Quilombo da Fazenda há 50 anos:

Meu pai plantava arroz, o feijão, a gente se alimentava de galinha, de porco, as criações que criávamos, de cabra, do mato, da roça, a gente tinha as plantas que acabaram se perdendo, [...] porque não ia comprar nada na cidade, e a gente buscava aquilo que tinha, então são essas comidas.

E aí a gente plantava aquilo que dava pra plantar, uns que davam pra plantar, outros eram nativos, me lembro que minha mãe fazia muito quiabo, plantava muito quiabo, o frango era ensopado, a gente não assava e nem fritava, só comia cozido, com batata ou era com cará, ou era com banana e fazia um pirão com farinha.

O porco a gente comia frito, meu pai matava, não tinha geladeira, então a gente, eu lembro que eles pegavam, fritavam aquilo tudo e colocava dentro de uma lata e tampava que ajudava a conservar, e daí a gente ia tirando e esquentando, aí minha mãe e a gente fazia as verduras refogadas, usava bortalha, caruru, tinha o caruru da folha grande e da folhinha pequena que era miudinho, a taioba que fazia refogadinha, a gente comia a urtiga refogada, o coração de banana a gente comia refogadinho [...] essas eram as comidas. Não tem muita novidade na comida de antigamente, porém era tudo natural, é a melhor parte, a gente não entendia nada de orgânico e de natural! O peixe também era super natural, sempre fresquinho, a gente pescava e levava pra casa e o pessoal só comia ele de um modo, com banana que é o famoso azul-marinho e seco, escalava o peixe e colocava pra secar, ficava uma delícia. A gente comia ou com banana verdolenga ou com abóbora, e que eu amo isso até hoje, eu adoro.

Nossa entrevistada, Dona Laura, nos apresenta sua versão para o nome do prato do peixe ensopado com banana:

O peixe a gente comia dessa forma, aí surgiu a historia do azul-marinho, esse nome foram os caixas que deram, porque a gente usava muito panela de ferro, e quando a gente cozinhava, o caldo ficava azul, azulado mesmo, e aí faziam umas brincadeiras com os mais velhos

- Vamos comer aí compadre um azul-marinho?

Ficou azul-marinho que é o peixe com banana, e que acabou ficando como comida típica caixara, e ele é famoso.

Dona Laura lembra ainda do café da manhã que era preparado com itens do próprio cultivo das famílias, inclusive, com o preparo das farinhas de milho e de mandioca preparadas pelos mais velhos:

¹⁷ Entrevista concedida ao autor em 26/12/2013.

Ah o café da manhã, o café era tudo natural, então a gente tomava o café com banana da terra cozida, inhame, mandioca (aipim), farofa de ovo, a gente assava peixe na brasa, e comia com farinha e café, muito bom viu, ou então a gente assava a carne e comia também com farinha e café, isso dava uma sustança, entendeu? Pra trabalhar até as tantas e não tem jeito de sentir fome, que era pra sustentar. A gente também fazia o mexido de banana [...] que é o virado de banana com farinha de milho, é uma delícia, era a comida de antigamente também. Pão esquece, a gente não comia pão, aí as mães faziam broas, não tinha forno, fazia tudo isso no fogão de lenha, minha mãe fazia o bolo de fubá no fogão de lenha, até hoje eu ainda faço, na brasa que é muito mais gostoso.

A gente não costumava muito fazer bolo porque não tinha muitos ingredientes pra preparar bolo e pão essas coisas, mas quando apareceram os ingredientes... Minha mãe tirava o fubá do milho, socava no pilão, passava na peneira e tirava o fubá, a erva doce já era plantada, e fazia o bolo de fubá na lenha, esse é o café da manhã, da tarde, qualquer hora. A gente também fazia polenta, a gente usava a polenta tanto na comida como no café, a gente fazia aquele mexidão de fubá, fubá era fácil porque a gente plantava o milho e fazia a polenta que era uma coisa que também dava uma sustança boa, aí minha mãe costumava fazer uma coisa que a gente gostava muito que era, picava o toucinho bem quadrado e miudinho e fritava bem e aí fazia a polenta naquele toucinho e jogava o ovo caipira, quebrava e jogava ele no meio, nossa... Ficava muito bom.

Dona Laura considera que o peixe com banana, antigamente, era preparado com frequência, era prato de quase todo dia, como a galinha caipira, a carne de porco ou a caça. A entrevistada lembra da matança do porco e da preparação da linguça:

A linguça era preparada pela gente, minha mãe pegava a tripa do porco, ela limpava e daí ela cortava a carne o toucinho, não sei como ela preparava, sei que ela enchia os gomos e depois ela secava no fumeiro que a gente chamava de fumeiro era o fogão de lenha e põe lá em cima e aquela quenturinha ia esquentando e defumando ao mesmo tempo, a gente comia muito as coisas defumadas, ou secava no sol, hoje não, hoje a calabresa da cidade, pois acabou-se o hábito de fazer essas coisas em casa, ninguém faz mais.

Antigamente era linda a necessidade, porque as pessoas não tinham, e era uma forma de se alimentar.

Os pratos, como nos diz Dona Laura, eram acompanhados por pirão ou farinha, sendo o arroz artigo de luxo:

Tudo era pirão, não tinha arroz, farinha a gente comia muito, feijão também, não faltava na mesa, o arroz era complicado de plantar, meu pai às vezes plantava, mas aí ele distribuía, dava pra todos os vizinhos, ele tratava porco né! Então o arroz era pra pouco tempo mesmo, acabava, acabava mesmo, a gente só comia arroz em ocasiões de festa, quando tinha festa eles pegavam nas outras comunidades, vai ter festa e tem que ter o arroz, aí a gente comia arroz. Macarrão eu lembro que minha mãe também fazia um macarrão lá, caseiro, não sei como, a

única coisa que eu não aprendi fazer foi o macarrão, mas eu lembro que ela fazia o macarrão lá também.

Uma coisa que a gente fazia muito, ou comia com comida, ou a gente usava pra tomar café é a paçoca de banana verde. Cozinha a banana, socava ela no pilão, bem socadinha, aí depois a gente fazia um alho no óleo ou na banha, o alho quando ele tava bem douradinho, jogava a banana e dava aquela bela mexida, fazia um bolão, e depois ia cortando. Era bom também! Chamava paçoca de banana. A banana tem muita utilidade, da pra fazer muita coisa com ela, e a gente aproveitava ela bastante, cozida também, cozinhava, tanto ela madura como ela verde.

O Sr. Claudionor Vieira, entrevistado pelo autor em 28/12/2013 lembra do espírito comunitário existente no Quilombo, principalmente no tocante a divisão das carnes das criações após o abate:

A carne de caça era salgada, dividia com os vizinhos, quando matava um porco, os mais velhos mandavam as crianças, cada filho ia pra casa de um vizinho com um pedaço do porco, e quando o vizinho matava fazia a mesma coisa. Não tinha como congelar, tinha que dividir mesmo, salgava um pouco para o outro dia, só ficava com umas 2 ou 3 partes, o resto dividia com os outros. Nunca dois vizinhos matavam ao mesmo tempo, era já combinado, eram todos compadres um do outro, quando não era amigo era compadre. Aferventava tudo pra não estragar, lavava as fissuras todas.

Fazia chouriço com o sangue do porco, todos eles faziam na fazenda quando matavam.

Comia muito um tipo de lagarto, a carne é igual a carne de frango, a gente pegava os maiores, saía com o sol quente pra caçar o lagarto, colocava o cachorro na frente, aí vinha com 2 ou 3 lagartos grandes, ele se entocava no buraco e a gente metia o enxadão e ia cavoucando até pegar. O buraco parava com ele na frente, aí batia na cabeça dele e matava, já tinha o cachorro caçador de lagarto.

Esses fatos sobre a divisão dos gêneros entre os vizinho também é comentado pelo “Seu Zé Pedro”¹⁸:

De primeiro não tinha luz, se eu matasse um porco, botava na vasilha, nós fritávamos e botávamos na lata e ia enfiando a carne ali pra ir usando, quando acabava a carne, e ficava só a gordura e o outro lá tinha um porco e o seu porco não tava na hora de matar ainda e o outro lá tinha um porco que tava na hora de matar, então emprestava uma banda do porco do cara que tinha matado e quando matava o seu devolvia aquela banda.

Era uma convivência de permuta, uma convivência boa. Numa entrevista me perguntaram o que era melhor, como é agora ou a base de troca. Acho sinceramente que é a base de troca, tem coisa que eu não posso me fincar lá, naquele tempo, na casa de pau a pique, no fogão de lenha, ninguém vai ficar lá, mas tem coisas que ainda faz falta, porque a

¹⁸ Entrevista concedida ao autor em 30/12/2013.

base de troca era um tempo de boa vivência, porque as pessoas sabiam colaborar um com outro.

Saber que a fome que o Sr. sente eu sinto, saber que a sede que o Sr. sente eu sinto, saber que a fome que ela sente eu sinto, assim por diante. Não tem nada a ver, nós somos seres humanos, o que um sente, o outro sente. Eu criei 11 filhos aqui, quem tinha “mais pouco” tinha 6, 7 ou 8 filhos, então um sabia a fome dos filhos do outro, uns ajudavam os outros, se ajudavam, faziam mutirão, pra barrear uma casa todo mundo ia lá barrear, fazia um mutirão pra limpar uma plantação, todo mundo ia lá pra ajudar, mutirão pra buscar um monjolo, buscar uma canoa, todo mundo ia ajudar, se o Sr. tinha comida pra 10 pessoas então pra fazer o mutirão tinha que convidar 5, porque vinham 20, era pela vontade de ajudar o outro mesmo.

...Minha mãe mesmo dizia que Deus tira o dente mas abre a garganta, a goela pra pessoa não morrer engasgada, se quase não tem dente, não pode mastigar, então abre um pouco a garganta dele e não engasga, era o que acontecia. Como não tinha médico, a própria alimentação era remédio pra tudo, a própria alimentação era remédio pra pessoa. Olha: A banana que você plantava, o peixe que a pessoa pescava, a farinha que a pessoa fazia, café de cana, a cana que a pessoa plantava, o café que a gente colhia daqui, o ovo caipira das galinhas que a gente criava, o frango caipira que a gente criava aqui, o porco que a gente criava aqui, não tinha nada que vinha de fora. Laranja, fruta você plantava no terreiro no pomar, pro Sr. colher aquela fruta do pomar seu ali, a verdura que se plantava não tinha nada a ver com adubo (químico) com nada, então quer dizer, a criança... banana prata madurinha amassada, o mingauzinho do polvilho da farinha coado num pano com açúcar, o leite materno.[...] Então eu acho que se cuidava tradicionalmente.

Ainda sobre a alimentação no Quilombo da Fazenda Dona Lucia¹⁹ explica que a comida de hoje não difere muito da comida de antigamente e descreve que:

Antigamente eles trabalhavam muito com a banana verde e ainda trabalham... A gente comia antigamente mais a mandioca mesmo que eles tiravam da roça e minha mãe fazia tudo com mandioca, bolo... não tinha forno, era tudo feito na lenha, pegava uma panela de ferro, bastante brasa, tampava e colocava a brasa por cima e fazia o bolo de mandioca. Até hoje no nosso café da manhã é paçoca de banana verde socada, frita no óleo, faz uns bolinhos, esse é o nosso café até hoje, sempre comemos, o café com a banana madura, você bate, bate a banana, põe o café e um pouquinho de farinha e come. Era nosso... porque não tinha pão. Cozinha a banana inteira com casca e tudo, tira a casca e soca ela com sal, soca bem até ficar uma massa, e essa massa, e você pega o óleo e põe na frigideira, e quando tiver fumegando você joga a massa e mexe, faz os bolinhos e come. É o nosso pão de manhã. E tem o Peixoto, farinha de milho, a banana e açúcar na panela, até hoje, meu neto é o café dele. Antigamente a farinha de milho era feita aqui, isso já vem da época da minha mãe. As farinhas de milho e de mandioca são feitas aqui, e até hoje o café do meu neto é esse.

Continuando, a Sra. Lucia fala sobre o peixe com banana, tão presente na alimentação dos caiçaras e quilombolas:

¹⁹ Em entrevista ao autor em 26/12/2013.

Tem uma história caiçara também, o peixe com banana verde. Meu pai dizia que desde criança eles sempre comiam o peixe com banana verde, esse nome azul-marinho veio com a modernidade, naquele tempo era peixe com banana verde e pronto. Aí com a modernidade chegou o nome azul-marinho, porque é feito numa panela de ferro, na verdade ele tem que ser feito numa panela de ferro para que o caldo possa ficar azul. Se você não faz ele na panela de ferro, o caldo não fica azul, fica um azulado por causa da banana verde, mas não fica azul, azul. É o prato do litoral inteiro, o peixe com banana verde. Nós nascemos comendo isso.

A noite no sítio não tinha luz, onde a gente morava, e a noite a gente ficava ao redor do fogão a lenha, comendo banana assada, a banana sempre muito presente, no almoço, café na janta, no intervalo, a banana e a cana nunca faltaram. A gente não tinha o pão, tinha o bolo de fubá feito no fogão a lenha, a gente inventava bolinho de banana, então a gente amassava e apalpava e punha na chapa pra assar, de qualquer forma a gente comia banana, e a gente inventava as coisas.

Antigamente não tinha geladeira, conservava o peixe na salmoura, tinha que ter muito sal, por isso é que trocava mercadoria lá em Paraty e voltava. Se usava muito sal, porque se salgava o peixe, carne, alguma coisa que fosse guardar, caça, eu comia muita caça antigamente. A gente vivia disso, tinha que salgar; com a troca de mercadoria mais era com o sal e a querosene, porque se salgava nessa época, depois ia pra cima do fumeiro do fogão a lenha.

Ah, pirão d'água com peixe seco, faz o pirão com água e farinha e o peixe seco assado, é o que a gente levava pra roça e comia na roça. O pirão sem sal, a água e a farinha, sem ir pro fogo, fazia um bolinho e punha o peixe no meio, porque o peixe já era bem salgado, muito gostoso. Era nossa comida, quando não tinha arroz, era isso que a gente comia. Carne de porco, antigamente criava bastante porco, matava o porco, salgava a carne, fazia linguiça, esse processo todo, guardava a banha nas latas também, punha a carne na lata, pra conservar. A gente tinha um fogão muito grande, e era muita gente, além dos filhos todos ele ainda pegou mais seis pra criar, e todos comiam, e nossa comida era essa, peixe com banana verde, peixe seco com farinha, era banana, era de tudo que tirava da roça, a gente sempre viveu da roça, até os meus 16 anos eu comi isso, e vivia disso. Taioba, chuchu, a gente fazia muitos pratos chuchu assado, a gente inventava, até hoje a gente inventa, você muda o cardápio com as mesmas coisas, hoje já fazem milanesa, isso aquilo, mas a gente não gosta, eu prefiro no alho, acho mais saboroso, e até o pessoal aqui da fazenda é a mesma coisa, você vai em todo quintal tem uma galinha, todo quintal, porque é uma mistura.

Agora a banana verde, essas coisas que tem, eles não perderam mesmo. Todos eles aqui comem, todos, é uma coisa forte, a alimentação aqui é uma coisa forte, carne seca, taioba [...] A comida era essa, peixe verde com banana verde, peixe com abóbora, faz o peixe seco cozido com abóbora, batata doce, e vai pondo batata no caldo, e faz o pirão, põe taioba, e amassa tudo aquilo com farinha, e o pirão

A entrevistada Lucia, finaliza recordando das épocas de festas onde todos da casa ficavam cozinhando dia e noite:

Época de natal tinha “que ta todo mundo ali”, tinha época que a gente ficava noite e dia cozinhando, fazendo aquelas paneladas de sarapatel, a gente matava porco e fazia o sarapatel, e nos fazíamos linguiça e íamos pra cachoeira limpava a tripa, esfregar bem com limão, virava com uma varinha, minha mãe tinha aquela maquininha que moía, ela moía com todos os temperos, e a gente enchia aquela linguiça, a tripa era pendurada numas varinhas, porque se não ela rasgava, tinha um processo, sabe, se você enche ela muito verde, ela estourava. Então colocava em cima do fumeiro pra dar uma secada, a gente fazia chouriço com o sangue, e ia tudo pendurado em cima do fumeiro. Aja lenha... toucinho, a gente cortava e jogava na brasa e já comia... cortava o toucinho, colocava na frigideira e café!

Hoje em dia é pão, pão, pão.

A gente fazia o pão, fazia o bolo, mas era uma vez ou outra, era chique no fim de semana, domingo era dia de comer macarrão, era muito gostoso o fazer, experimentar, e dava um trabalhão danado. A tripa da galinha a gente lavava, fritava e comia com sopa d'água, ia pra cachoeira pra lavar a tripa, punha no limão, tirava do limão, e a gente comia. São coisas que era o jeito da gente viver, é o que era gostoso. Sopa d'água era a farinha misturada com água, crua, sem sal, pra comer com o peixe que era salgado, era um pirãozinho, fazíamos uns bolinhos e comia com e peixe, a tripa. Às vezes fazia com alho frito, alho verde, alho plantado ainda verde, um pinguinho de banha, aí punha água e deixava ferver, quebrava o ovo dentro, e por cima punha um pouco de farinha, fazia uma sopinha de farinha, e a gente chamava de sopinha de ovo. O ovo era do quintal, e até hoje eu como isso, em casa de noite, ainda eu faço sopinha de ovo.

Também o Sr. Luciano²⁰ lembra, embora sendo um dos entrevistados mais novos, sobre a alimentação do seu tempo de criança:

Amassava a banana madurinha, tomava com café, peixe seco com café, farinha de mandioca, fazia o bolinho, muito bom, gostoso. Hoje é bem mais difícil fazer isso, minha mãe até ainda seca uns peixes de vez em quando.

Eu agradeço por ter uma infância assim bem bacana. Quanto a comida, houve mudança sim, antigamente faziam mais farinha, quando acabava a farinha o pessoal ia e fazia mais farinha, porque farinha não podia faltar, agora hoje alguns produtos ficam sem a farinha de mandioca. Eu sinto falta de fazer farinha com a minha mãe, antigamente era mais batata doce, cará, peixe seco, farofa de ovo, banana, banana verde no feijão, o feijão fica forte pra caramba, você cozinhe ele pega a banana verde, corta uns toletinhos e joga no meio, nossa o feijão fica forte, paçoca de banana, paçoca de banana verde, café de cana. Meu pai conta que todo dia de manhã se escutava o barulho dos engenhos de madeira, a zuada: nhec, nhec, nhec. Tinha que moer pra fazer o café para o pessoal sair pra trabalhar.

Dona Marcia²¹, moradora na área da Praia da Fazenda, junto ao Núcleo Picinguaba do Parque Estadual da Serra do Mar, irmã da Dona Lucia Assumpção diz sobre a comida que não foi esquecida e que é praticada ainda hoje na sua casa:

²⁰ Em entrevista concedida ao autor em 04/01/2014.

O peixe com banana verde que a gente não esqueceu, paçoca de banana verde, salada da casca da banana verde... é a casquinha da banana verde, só que a gente não tira com a carinha, tira só a casquinha verde, a gente corta como vagem, e põe pra cozinhar, não precisa trocar de água igual o umbigo da banana, aí quando tiver molinha escorre e faz o mesmo processo do tempero, a gosto; cebola, alho, vinagre, azeite, e fica muito bom, bom mesmo, e come com um arrozinho, uma saladinha verde, alface.

Já na minha época já tinha bastante salada, mais era couve, a vagem verde, a chicória, o almeirão do mato, não esse que a gente planta agora, do mato mesmo, a urtiga que tendo o jeitinho de tirar ela não pica, e depois cozida ela perde a picância. No feijão ela fica mais gostosa, como salada também é muito bom, refogada. Antigamente a gente comia as frutinhas dela, ela dá umas frutinhas brancas... ela é docinha, só que ela é miudinha.

O Sr. Vinturante Assunção²² conta que a alimentação antigamente tinha outro sabor, os processos de torra e moagem do café eram executados no próprio Quilombo, assim também era com a cana, a secagem do peixe, a farinha... E descreve suas lembranças:

Aqui antigamente tinha café plantado, não comprava café, um café gostoso, era tudo café de cana, quando batia 5 horas da tarde, isso aí quando era tempo frio, quando era verão era 6, ou 7 horas, escutava nas casas só o rinche de engenho, nhec, nhec, nhec, era engenho de madeira pra moer a cana e fazer o café, na casa do pai do Luciano tem um ali era da mãe dele. Eu sei fazer, e faço até pequenininho, eu até queria fazer uns pra colocar aqui no artesanato pra vender, mas não tenho tempo.

Mas aqui antigamente era assim, café de cana é gostoso, o café era torrado e moído em casa mesmo, a minha mãe tinha uma panela de ferro, aqui a gente chama tacuruba, coloca três pedras em triângulo, faz o fogo e coloca a panela em cima, jogava o café dentro e começava a mexer, quando tava quase no ponto ela pegava umas 3 colheres de açúcar e jogava no meio e deixava queimar ali, tirava dali deixava esfriar e a gente socava no pilão que meu pai tinha feito com 2 soquetes, um de lá e outro de cá e em 2 a gente socava o café, aí socava e tinha uma peneirinha também, feita de taquara, aí a gente socava e ela ia peneirando e ficava um café muito bom. Café de cana com café torrado em casa é muito bom.

Quando a gente veio pra cá e eu me senti por gente não tinha nada, olhe, a gente comia paçoca de banana, quando plantava o milho, e chegando na época de colher o milho a gente comia pamonha e tomava a pamonha com café, ou milho cozido e a gente comia aquele milho com carne, misturado e o outro era banana socada, a banana verde cozida e socada, comia com a carne. De primeiro aqui a gente matava bicho do mato, o peixe, porque não tinha outro jeito, por aqui não tinha lugar de comprar nada. E era uma criançada danada, muita criança, aí depois começaram a criar porco, tinha muito porco sabe, aí o dia que não tinha nada, matava o porco, tinha um lugar de barro, mas lisinho, tipo um

²¹ Em entrevista concedida ao autor em 26/12/2013.

²² Em entrevista concedida ao autor em 27/12/2013.

terreiro e a gente jogava malha, e a gente comia carne de porco e jogava malha.

Foi muito sofrido, o peixe era todo salgado, a gente ia lá em baixo, na praia e largava a rede e matava um balaio de peixe, repartia e cada um pegava sua parte e ia pro rio, todo mundo pro rio, limpar peixe, aí era assim, eram cortados os peixes que eram pra fazer e os outros eram todos escalados, peixe escalado, sabe o que é né? Escalava o peixe e deixava abertinho (tipo bacalhau), aí colocava no sol, aí secava que ficava até amarelinho, secava no sol com o sal, era sal refinado mesmo. Todo mundo que tinha filho, marido ia bota a rede, e aí repartia igual. Como diz o Seu Zé Pedro, antigamente quando ia fazer um serviço ia todo mundo ajudava, esse caminho aqui era roçado, essa trilha aqui até sair na praia, todo mundo ia, e não era por aqui não que a gente passava, era pelo mato.

O peixe salgado tinha que demolhar igual ao bacalhau, antes o pessoal colocava dentro de uma bacia e punha uma pedra em cima pra ele não boiar e botava no rio, demolhava na água corrente, o sal que ia saindo a água ia levando, e quando era em casa, colocava a água e ia trocando, pro sal sair. Usava mais farinha de mandioca do que farinha de milho, porque a farinha de mandioca a gente fazia muito. Eu gosto de farinha de milho, eu gosto de farinha de milho com a banana madura. Pega a banana madura, põe numa panela e coloca um pouquinho de óleo, e ela vai fritando, fritando, fritando e depois joga a farinha de milho e aí mexe, só um pouquinho de açúcar. Muito bom!

Comprova-se com as entrevistas com os moradores do Quilombo da Fazenda tanto com relação aos sediados na área do sertão, como na área da praia que a alimentação tradicional dessa comunidade é equivalente à alimentação da população caiçara, conforme afirmado por Diegues (2005), Mansano (2004), Ribeiro (2002) e Thereza e Tom Maia (2006). Nota-se o emprego da banana, da mandioca, do peixe e da caça como ingredientes primordiais em todas as refeições, inclusive com a nomenclatura de peixe azul-marino ao ser preparado de peixe com banana, e ao café de cana que têm seus preparos descritos pelos entrevistados e pelos autores citados.

3. Aspectos comunicacionais da transmissão dos saberes e fazeres culturais do Quilombo da Fazenda

Por se tratar de uma comunidade tradicional o Quilombo da Fazenda Picinguaba tem seus aspectos comunicacionais realizados primordialmente pela oralidade. Tais aspectos correspondem ao que Roberto Elísio dos Santos (2008, p.19) define como atos comunicativos verbais. Eles envolvem grupos de pessoas, vizinhos conversando em

portões, ou uma roda de conversa no campo ou terreiro²³. Para o caso em questão, podemos considerar que os interlocutores são os próprios moradores do quilombo, ou os membros da própria família. É essa troca de mensagens que Santos, (2008, p.19) classifica como: “sequência de sinais transmitidos, que formam signos a serem organizados por meio de códigos compreendidos pelo receptor”; podendo seu contexto realizar-se como social, cultural e histórico.

Câmara Cascudo (1980, p. 9) considera que:

Todos os países do mundo, raças, grupos humanos, famílias, classes profissionais, possuem um patrimônio de tradições que se transmite oralmente e é defendido e conservado pelo costume. Esse patrimônio é milenar e contemporâneo. Cresce com os conhecimentos diários desde que se integrem nos hábitos grupais, domésticos ou nacionais.

Assim, podemos afirmar que a comunicação para transmissão dos saberes e fazeres culturais na comunidade do Quilombo da Fazenda tem caráter predominantemente oral. Bordenave (1997, p.35-37) identificou situação semelhante no exemplo:

O velho artesão de Petrolina mostra a seu filho como se faz uma carranca de barro. O menino pega um pouco de barro e tenta fazer o mesmo que viu fazer. O menino pergunta, o velho responde. O velho corrige, aprova, mostra. Meses depois, o menino leva para a feira seus primeiros trabalhos de artesão.

O artesão ensina seu filho a fazer carrancas de cerâmica. Compartilha com ele conhecimento e experiências. Ambos usam palavras, gestos, objetos e movimentos como meio para trocar suas percepções e intenções. O barro da terra se transforma em uma nova realidade. Ao mesmo tempo, o pai e o filho se modificam: o velho torna-se, mais que pai, mestre e o filho converte-se em artesão. [...]

Tudo isso – o passado, o presente e o futuro – está presente no mais simples ato de comunicação. A realidade influi sobre o comunicador e o comunicador influi sobre a realidade.

Luiz Beltrão em “Teoria geral da comunicação” (1980b, p. 121) referindo-se aos sistemas de comunicação, considera que “a sociedade humana é diferenciada de cultura a cultura de nação a nação e de estado a estado, encontrando-se assim em diversos níveis de organização e desenvolvimento.” Em cada caso particular existem diferenças por fatores étnicos, políticos, econômicos e culturais que gerados pela diversidade racial, crenças, costumes, hábitos e tradições, diferenciam, no que se refere à comunicação: em pequenos grupos com uma comunicação direta (gestos, sons, palavras, imagens, etc.) e em grandes grupos com comunicação indireta (imprensa,

²³ Espécie de pátio, no caso área ao entorno da Casa de Farinha.

cinema, rádio, TV, etc.), acarretando para cada grupo um sistema de comunicação (BELTRÃO, 1980b, p. 122-123).

Desde o final da década de 1950 até a segunda metade da década de 1960, Luiz Beltrão desenvolveu estudo indagando: “como se informavam as populações rudes e tardas do interior de nosso país continental? Por que meios, por quais veículos manifestavam o seu pensamento, a sua opinião...” (BELTRÃO, 2001, p. 74).

Beltrão (2001, p. 79) apontada que essas expressões estavam firmadas nas práticas e costumes trazidas desde os antepassados e conservadas na oralidade, pela necessidade de preservação das raças oprimidas e desprezadas, quando do contato e da imposição com outra cultura.

Nessa mesma época em que Beltrão questionava as formas de informação a que teriam acesso tais populações, estudiosos do folclore brasileiro como Edison Carneiro, Renato Almeida, Câmara Cascudo, Alceu Maynard de Araújo, entre outros, promovem no Rio de Janeiro, o I Congresso Brasileiro de Folclore, onde se estabelece a Carta do Folclore Brasileiro, conceituando folclore como:

Constitui o fato folclórico a maneira de pensar, sentir e agir de um povo, preservada pela tradição popular e pela imitação, e que não seja diretamente influenciada pelos círculos eruditos e instituições que se dedicam, ou à renovação e conservação do patrimônio científico humano, ou à fixação de uma orientação religiosa e filosófica (CARTA, 1951).

Esse conceito foi reformulado em Salvador, em 1995, por ocasião do VIII Congresso Brasileiro de Folclore, quando da releitura da Carta do Folclore Brasileiro de 1951, tendo seu conceito atualizado para os seguintes termos:

Esta releitura, ditada pelas transformações da sociedade brasileira e pelo progresso das Ciências Humanas e Sociais, teve a participação ampla de estudiosos de folclore, dos diversos pontos do país, e também teve presente as Recomendações da Unesco sobre a Salvaguarda do Folclore, por ocasião da 25ª Reunião da Conferência Geral, realizada em Paris em 1989 e publicada no Boletim nº 13 da Comissão Nacional de Folclore, janeiro/abril de 1993.

Capítulo I - CONCEITO

Folclore é o conjunto das criações culturais de uma comunidade, baseado nas suas tradições expressas individual ou coletivamente, representativo de sua identidade social. Constituem-se fatores de identificação da manifestação folclórica: aceitação coletiva, tradicionalidade, dinamicidade, funcionalidade. Ressaltamos que entendemos folclore e cultura popular como equivalentes, em sintonia com o que preconiza a Unesco (CARTA, 1995).

Edison Carneiro (1957, p. 9) em “A sabedoria popular”, assim conceitua folclore:

... o campo do folclore se estende a todas as manifestações da vida popular. O traje, a comida, a habitação, as artes domésticas, as credices, os jogos, as danças, as representações, a poesia anônima, o linguajar, etc., revelam, mesmo a um exame superficial, a existência de todo um sistema de sentir, pensar e agir, que difere essencialmente do sistema erudito, oficial, predominante nas sociedades de tipo ocidental. Tal sistema – reflexo das diferenças de classe e, portanto, de educação e de cultura que dividem os homens, - incorpora grande número de elementos tradicionais, que podem confundir o observador dada a sua aparente imutabilidade, mas funciona em virtude de processos dinâmicos que lhe dão vigor e atualidade, que o renovam constantemente, - processos que são, na realidade, a essência do folclore.

Ainda para Carneiro (apud BELTRÃO, 2001, p. 78) “sob a pressão da vida social, o povo atualiza, reinterpreta e readapta constantemente os seus modos de sentir, pensar e agir em relação aos fatos da sociedade e aos dados culturais do tempo”, Beltrão (2001, 79) se ampara neste conceito e explica sua teoria:

A vinculação estreita entre folclore e comunicação popular, registrada na colheita dos dados para este estudo, inspirou o autor na nomenclatura desse tipo *cismático* de transmissão de notícias e expressão do pensamento e das vindicações coletivas. *Folkcomunicação é, assim, o processo de intercâmbio de informações e manifestações de opiniões, ideias e atitudes da massa, através de agentes e meios ligados direta ou indiretamente ao folclore.*

Reconhecido o fenômeno e devidamente batizado, Beltrão (1980b, p. 124) entende que a folkcomunicação se origina e é utilizada pela população de áreas isoladas, rurais ou urbanas, carentes de infraestrutura, meios de comunicação, cuja cultura está fundamentada em crenças e hábitos tradicionais. O autor conclui que:

A folkcomunicação é, por natureza e estrutura, um processo artesanal e horizontal, semelhante em essência aos tipos de comunicação interpessoal já que suas mensagens são elaboradas, codificadas e transmitidas em linguagens e canais familiares à audiência, por sua vez conhecida psicológica e vivencialmente pelo comunicador, ainda que dispersa (BELTRÃO, 1980a, p. 28).

Ainda Beltrão (1973, p. 115) salienta “a folkcomunicação utiliza, preferencialmente os canais interpessoais, diretos: as conversas, os relatos, pregações, canção popular e outras representações do folclore. No entanto, os canais indiretos empregados são: cordel, ex-votos, medalhas, bonecos, etc.”.

O estudo da folkcomunicação, iniciado por Luiz Beltrão suscitou interesse de outros pensadores da comunicação como José Marques de Melo, Roberto Benjamin

(falecido recentemente), Osvaldo Meira Trigueiro, Jorge González, Antonio Hohlfeldt, Cristina Schmidt, entre outros.

Cristina Schmidt (2006, p. 91) considera que:

Brinquedo, religião, trabalho, moda, o artesanato, a dança, são meios de registrar o cotidiano e de transmitir informações e conhecimentos. O pensar, o sentir e o agir do povo de uma localidade, segue um conhecimento inicial denominado folclore. Dos afazeres do dia-a-dia ao extraordinário das festas, as manifestações folclóricas são registros criativos, influenciam e transmitem de geração à outra, oralmente, o conhecimento comunitário e popular.

Hohlfeldt (2003, p. 1) durante o XXV Intercom, adverte:

A folkcomunicação não é, pois, o estudo da cultura popular ou do folclore, é bom que se destaque com clareza. A folkcomunicação é o estudo dos procedimentos comunicacionais pelos quais as manifestações da cultura popular ou do folclore se expandem, se sociabilizam, convivem com outras cadeias comunicacionais, sofrem modificações por influência da comunicação massificada e industrializada ou se modificam quando apropriadas por tais complexos.

Especificamente no caso em estudo, a comunicação no Quilombo da Fazenda, é a comunicação entre pequenos grupos praticada pela oralidade, comunicação direta por meio de gestos, sons, palavras.

Marques de Melo em “Sistemas de Comunicação no Brasil” (1979, p. 217) destaca que o sistema de folkcomunicação “é entendido como universo simbólico peculiar às populações subalternas, por se tratar de área do conhecimento a que estão alheios os indivíduos de classe média”. No entanto, hoje, considerando-se as políticas sociais, de inclusão e de reconhecimento cultural das populações não-indígenas caixara, quilombola, caipira, etc. podemos considerar tratar-se de universo simbólico peculiar às comunidades tradicionais.

Marque de Melo (1979, p. 219) sugeriu a estruturação programática dos sistemas brasileiros de comunicação categorizando a folkcomunicação. Recentemente atualizada (MARQUES DE MELO, 2008, p. 89-95), essa categorização obedece aos seguintes gêneros: *oral* abrangendo: prosa; verso; canções; músicas, a *icônica* com pintura, ex-votos, objetos utilitários, culinária, indumentária; a *visual* com escritos, impressos, murais e a *cinética* com as festas, danças e jogos.

No Quilombo da Fazenda encontramos os gêneros folkcomunicacionais descritos por Marque de Melo (1979; 2008), os quais apresentaremos conforme os formatos de suas manifestações. Por formato é considerada a estratégia de difusão

simbólica determinada pela combinação de intenções (emissor) e de motivações (receptor) (MARQUES DE MELO, 2008, p. 89-95).

No gênero de *folkcomunicação oral* as seguintes manifestações foram identificadas: *Formato Prosa*: roda de conversa com o Griô do Quilombo, Seu Zé Pedro. Trata-se de atividade programada, por solicitação de visitantes ou grupos escolares, ocasião em que o Griô explica como era a vivência antes, durante e depois da implantação do Parque e da Rodovia Rio Santos, os meios de subsistência, e alguns contos e histórias do passado (ROTEIROS, 2010). Ainda no *formato prosa*, apuramos nos relatos dos Senhores Luciano²⁴ e Vinturante²⁵, histórias sobre assombrações, que segundo lenda corrente no Quilombo, seriam de “almas de escravos”. O Sr. Luciano descreve:

Tinham várias histórias terríveis assim, o pessoal falava que antigamente aqui era meio assombrado mesmo, meio estranho assim, escutava barulho de corrente, o cachorro saía correndo atrás. O falecido Leopoldo falava todo mundo quieto aí, e o barulho de corrente passava pelo terreiro da casa e subia esse morro aí. Nessa casinha de pau-a-pique, uma vez eu tava até tarde acordado e eu cheguei a ouvir um barulho de corrente, cheguei a ouvir já sim.

O Sr. Vinturante, humoradamente, comenta:

Vou contar uma coisa e o Sr. não vai acreditar, antes quando dava 6, 7 horas da noite, na época do inverno, naquele morro que tá aqui, pode perguntar pra qualquer um aqui, a gente ouvia batida de machado, corta dali, corta de cá, e não caía nada, aí um dia, meu irmão falou, vamos lá ver, onde estavam cortando pra ver se tem alguma coisa lá cortada, não achamos nada! Mas todo santo dia, e corrente de noite, umas horas da noite corrente arrastando. Aqui de primeiro a gente que era criança, passava apertado, não tinha banheiro não tinha nada, a gente ia fazer xixi os pais tinham que levar a gente, as crianças não queriam ir de jeito nenhum, puxa vida, quando a gente queria brigar um com outro assim, meu pai dizia, aquele que brigar eu coloco pra fora e fecho a porta. Virava santo na hora.

Ainda no gênero *Folkcomunicação Oral*; *Formato Música*, identificamos o grupo *Ô de Casa*, que é formado por jovens do Quilombo da Fazenda que tem por objetivo o resgate e a valorização dos ritmos musicais quilombolas. O Grupo foi contemplado em março de 2014 com o Prêmio Culturas Populares – Edição 100 anos de Mazzaropi, criado pela Secretaria da Cidadania e da Diversidade Cultural do Ministério da Cultura (CONEJERO, 2014).

²⁴ Entrevista concedida ao autor no dia 04/01/2014.

²⁵ Entrevista concedida ao autor no dia 27/12/2013.

Continuando, no *formato música* ressaltamos o CD (compact disc) “Eu tenho o meu sonho” produzido por Eduardo Rennó e Moacyr Pinto, com músicas cujas letras são baseadas na sabedoria e nos “causos” de Seu Zé Pedro. Como exemplo transcrevemos trechos das músicas “*Casa de Farinha*” de autoria de Cauíque Bonsucesso, Eduardo Rennó e Moacyr Pinto, e “*Dinheiro não é mais que gente*” composta por Deo Lopes e Moacyr Pinto:

Casa de Farinha

Chuaá, chuaá, chuaá, chegou a hora de cumprir o ritué! (bis)

A roda d’água foi posta em movimento,

O cortejo segue lento, pra visita retratá!

Mestre Zé Pedro, com a voz sempre mansinha,

Mostra a Casa de Farinha, em cada particular!

Dinheiro não é mais que gente

A criança quando nasce, só 3 coisas quer da vida, caminha, barriga cheia,
e carinho na medida.

É essa sabedoria que me faz viver contente, com ela eu tenho certeza,
ô, dinheiro não é mais que gente!

Comendo do Azul-Marinho, nosso peixe com banana, bebendo da Paraty,
depois um café de cana.

Não tenho desequilíbrio, todo mundo era parente; foi assim que eu aprendi,
ô, dinheiro não é mais que gente!

No gênero *folkcomunicação icônica* identificamos as manifestações nos formatos: *Formato Decorativo*, artesanato de palha, junco, cipó e taquara como cestarias, balaies, ornamentos domésticos (pano de prato bordado), que são utilizados no dia-dia dos moradores e vendidos também na loja de artesanato da Comunidade do Quilombo da Fazenda. *Formato Nutritivo*: culinária caiçara como peixe com banana verde (azul-marinho), café de cana, peixe seco, fabricação de farinha de mandioca e de milho, bolos de farinha e fubá. Fomos convidados pela Dona Carmem para almoço em sua casa, onde o cardápio era composto de peixe azul-marinho, salada quilombola e de sobremesa mousse de cambuci. Dona Carmem nos permitiu acompanhar toda a produção do prato azul-marino.

Figura nº 10 - Banana verde para o preparo do azul-marinho.



acervo do autor

Figura nº 11 - Banana verde já em cozimento para o preparo do azul-marinho.



acervo do autor

Figura nº 12 - Peixe limpo para o preparo do azul-marinho.



acervo do autor

Figura nº 13 - Peixe em cozimento com a banana verde para o preparo do azul-marinho.



acervo do autor

Figura nº 14 - Azul-marinho finalizado.



acervo do autor

Figura nº 15 - Salada de coração de banana, ou salada quilombola.



acervo do autor

Para o gênero *folkcomunicação visual* no *formato impresso* encontramos o livro de autoria de Moacyr Pinto (2013) que relata os “causos” do Seu Zé Pedro, de forma coloquial e bem humorada.

No gênero *folkcomunicação cinética* pode-se considerar a festa do azul-marinho²⁶ no *formato festejo*, promovida pela comunidade. A festa comemora o dia da consciência negra. Já no *formato folgado* identificamos o fandango²⁷, e no *formato dança* encontramos o jongo²⁸.

Marques de Melo (2008, p. 17) considera que o objeto da folkcomunicação encontra-se na fronteira entre o folclore e a comunicação de massa, sendo o folclore as formas interpessoais ou grupais de manifestação cultural das classes subalternas, e “a folkcomunicação caracteriza-se pela utilização de mecanismos artesanais de difusão simbólica para expressar, em linguagem popular, mensagens previamente veiculadas pela indústria cultural”.

No prefácio do livro “As iguarias alagoanas de Dona Marly” Marques de Melo (2010, p. b2) crê que as guardiãs da fortuna gastronômica são as donas de casa, e que “essa transmissão de conhecimentos se faz por via oral, através de receitas que as jovens mulheres ouviram das avós, mães ou empregadas domésticas, mas também assimilaram nos meios de comunicação”.

No Quilombo da Fazenda, os saberes e fazeres culturais são transmitidos pela oralidade, pois são manifestações de cultura de um mesmo grupo. Os membros se utilizam de linguagens e gestos próprios adquiridos na comunidade.

Dentro do território analisado, o Quilombo da Fazenda, a culinária integra as manifestações culturais transmitidas geralmente de mãe para filha, mas também entre os demais integrantes da família, como comprovam as narrativas dos entrevistados, constituindo procedimentos comunicacionais de transmissão cultural.

Luiz Antônio Barreto em “Folclore invenção e comunicação” (2005) considera que existe uma infinidade de maneiras de comunicação da cultura, sendo a culinária uma delas. Barreto (2005, p.78) defende que:

A cultura tem cheiro, tem gosto, tem tudo o que é próprio da vida do ser no mundo. A comida que recende comunica uma tradição, estimula o gosto, garante o sabor. E está nas mãos das cozinheiras, nos dedos fechados que tocam os temperos, a certeza da dose que cria os pratos.

²⁶ Trata-se de um evento que tem como principal atração o prato azul-marinho. O Azul-marinho é um prato típico local feito à base de peixe e banana verde. Durante a festa do azul-marinho são realizadas apresentações culturais, como danças - jongo, ciranda, capoeira, dança da fita - música - percussão e corda. Barracas com bebidas e comidas típicas, bolinho de taioba, bolos e tortas de banana, fazem parte do evento, que também abre espaço para comercialização do artesanato da comunidade.

²⁷ Dança popular a três tempos e sapateada, de uso na Espanha, Portugal e Brasil.

²⁸ Dança de roda dos escravos afronegros, executada ao redor de instrumentos musicais e que persiste ainda nas regiões antigas dos Estados de Minas Gerais, São Paulo, Espírito Santo e Rio de Janeiro.

A cultura da culinária praticada no Quilombo da Fazenda, assim como a culinária praticada pelos caiçaras e caipiras é descrita por Alceu Maynard de Araújo (1973a, p. 187) de forma poética, porém com propriedade:

As artes populares bem como as técnicas tradicionais são enfocadas: ora a doçaria ora as comidas típicas com suas receitas tradicionais guardadoras daquelas medidas de colher cheia ou rasa, de “pitadinhas” e “punhadinhos”, de onça e libras, de “tiquinhos” e pingos ou de “uma mão cheia” que davam com justeza um sabor inigualável muitas vezes não atingidos pelas exatas determinações dos gramas da balança moderna, porque o fazer doces e comidas é uma verdadeira arte. Arte que se valorizou com o aproveitamento dos produtos da nova terra ou já incorporados à mistura dos mil e um manjares que se operou na cozinha brasileira onde intervieram branco, negro e índio.

Lody (2009, p. 152) discorrendo sobre a transmissão dos conhecimento culinários em artigo intitulado “Comer é pertencer”, apresentado no I Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, realizado em Brasília, em 2004 considera:

Assim, para muitas famílias e comunidades, o ato de transmitir uma receita é um ato cerimonial que reúne repertórios materiais, utensílios, gestualidade, escolha dos ingredientes, significado da receita para o cotidiano e para festa, garantindo continuidade da receita, e mais ainda, garantindo os processos sociais hierarquizados dos papéis da mulher, como memória coletiva de saberes e de funções de poder que são marcados, sem dúvida pela comida.

A melhor forma de conservar e transmitir memórias é no exercício, na conquista da experiência e, no caso dos doces, na realização de receitas, provando, oferecendo, comendo, educando pelo paladar e formando pelo paladar as identidades, ou recorrendo pelo paladar aos laços de pertencimento a uma sociedade, uma cultura, na qual indivíduos, famílias, regiões e civilizações se reconhecem.

Da mesma forma Araújo (1973a, p. 194) descreve o artesanato, mais especificamente a cestaria:

A arte de trançar é encontrada entre os povos pré-letrados. [...] Certamente os cesteiros atuais herdaram as técnicas dos autóctones e receberam as influências de outros povos formadores de nossa nação. [...]

O espaçamento maior ou menor do teçume está relacionado com o que será o conteúdo da cesta a se fazer. [...]

A cesta, o balaio, o jacá, o samburá, a peneira, têm um largo emprego desde as Capitais ao interior do país. [...]

...o bambu que, de acordo com a sua grossura, é chamado taquaruçu, taquara, taquara-poca, taquari, taboca. Cada uma destas taquaras se destina a um determinado tipo de peça a ser feito.

A transmissão dos fazeres e saberes é efetuada conforme a característica cultural de cada pessoa ou família. Essa maneira de transmissão desses fazeres e saberes pode ser observada nas entrevistas e nas conversas com cada um dos membros do quilombo.

Para Renato Almeida em “Manual de coleta folclórica” (1965, p. 27), quando de uma entrevista de ordem social, a gente do povo deve merecer o máximo de atenção. O autor pondera que: “Embora a obra folclórica seja coletiva, cada pessoa tem seu valor próprio, pelo que representa e significa na comunidade. Assim um benzedor, um violeiro, um folião, ou um profissional qualquer, pois existe um folclore de cada atividade humana” (ALMEIDA, 1965, p. 32).

Almeida (1965, p. 199) considera que a cozinha, a comida e a bebida possuem uma quantidade enorme de fatos folclóricos, pois a preparação dos alimentos, os ingredientes, os instrumentos e os utensílios, assim como suas formas de obtenção são cercados de crenças e até superstições. Desta maneira a cozinha em si é um lugar folclórico. O autor complementa dizendo “O que o povo come e bebe, como prepara os alimentos e bebidas, os condimentos usados, a maneira de cozinhar, tudo se associa a práticas folclóricas imemoriais e normativas” (ALMEIDA, 1965, p. 199).

Almeida (1965, p. 200) observa ainda que o comer e beber para o povo não está relacionado apenas ao fato de alimentar-se, têm caráter social-cordial como por exemplo os desejos de bom apetite, ou bom proveito; religioso como as orações antes ou depois das refeições, e até caráter folclórico como o nome dos pratos ganhando sentido simbólico, como uma mulher delicada é *um doce de coco*, ou uma anedota indecente é *apimentada*.

Renato Almeida (1965, p. 201) registra também a existência de pratos populares para as regiões do país como o pirarucu, ou o tacacá em Belém; o virado em São Paulo; o barreado no Paraná; chamando atenção para o fato de:

Um prato cotidiano num lugar pode ser completamente desconhecido em outro, assim, por exemplo, sei de pescadores do litoral-norte paulista que fazem um prato à base de banana verde e peixe, chamado azul-marinho, comum na região, mas só recentemente registrado em coleta folclórica.

Semelhante registro é apontado no livro “Cozinha tradicional paulista” (1963), de autoria de Jamile Japur “A base de alimentação do caiçara é o peixe e a farinha. Também consome o palmito e a banana. Em escala menor aparecem o feijão, a batata, o arroz. O café é temperado com garapa e o uso da cachaça é comum”. No receituário do citado livro, constam receitas do prato azul-marinho (JAPUR, 1963, p. 36-37).

Almeida (1965, p.201) assinala que no Brasil existem pratos regionais de caráter popular que ganharam status de pratos típicos que “estão tão caros que só gente rica se pode dar a tais luxos”. Almeida (1965, p. 202-216) atenta para o fato que não só a cozinha é um elemento para coleta folclórica, mas também o fogão quanto ao seu material, combustível, não interessando os industrializados; o forno e seus materiais e técnicas de construção; em relação aos panos de cozinha, se há franjas, trançados, se possuem bordados; os tipos de comida como quais alimentos são mais consumidos e não consumidos, se por falta de hábito ou de conhecimento; e ainda quanto aos ingredientes se há significado folclórico em algum e qual, como por exemplo, o sal, a mandioca, a farinha, o milho, as bebidas e a doçaria.

Cascudo (1972, p. 222) registra o estudo de Carlos Borges Schmidt (1958) “Lavoura Caiçara” sobre “a produção de farinha na zona-caiçara paulista, litoral-norte, notadamente a região de Ubatuba”.

Para Betania Maciel em “Noções básicas de folkcomunicação” (2007, p. 11) “Os estudos de folkcomunicação são verdadeiros guardiões da cultura de um povo, salvaguardando costumes e tradições ancestrais, que são referências perenes de uma vivência coletiva”.

A folkcomunicação, no entendimento de Antonio Hohlfeldt (2006, p.67) auxilia a compreensão propiciada pelas manifestações folclóricas, isto porque “as práticas comunicacionais populares permitem que os agentes comunitários estejam mais próximos de suas bases do que nas práticas da comunicação mediatizada da sociedade urbana industrializada”.

Sebastião Breguez em “Artesanato popular” (2007, p.99) considera que “O artesanato popular é uma expressão folkcomunicacional das mais importantes porque expressa arte, técnica e comunicação. [...] O artesão é quem domina a técnica manual de criar objetos de uso frequente na comunidade onde vive, sem equipamento industrial repetitivo...”.

Nos processos folkcomunicacionais, segundo Cristina Schmidt (2011, p. 126)

os meios estão vinculados à prática cotidiana. Muitas vezes, grupos se comunicam por meio da alimentação, como já mostrou Câmara Cascudo; na realização de festas, estudado pela Rede Folkcom em pesquisa nacional; [...] E, claro, também se comunicam pelo artesanato. Nesses mesmos processos estão inseridos os emissores e receptores, individuais ou coletivos, voltados a transmitir suas mensagens “em linguagem própria a sua audiência”, pois têm como objetivo comunicar-se “com um mundo” específico de convivência.

Entendemos que tanto a culinária como o artesanato apresentam expressão folkcomunicacionais, pois, expressam arte, técnica e comunicação. Assim, julgamos, usando o conceito de Breguez (2007, p. 99), que as produções culinárias, a exemplo do artesanato, “são carregados de sentimentos, modos de pensar, sentir e agir que expressam informações, opiniões e visões da vida social, cultural, econômica ou política da sociedade”.

Com base no raciocínio e nas ponderações dos estudiosos folcloristas e pensadores comunicacionais expostos neste capítulo, será possível investigar os aspectos comunicacionais presentes no cotidiano da população do Quilombo da Fazenda, para manutenção e transmissão dos seus fazeres culturais.

Assim, utilizando-se das entrevistas realizadas pelo autor com os moradores do Quilombo da Fazenda, destacaremos os aspectos comunicativos culturais relativos aos saberes e fazeres no tocante à culinária; artesanato; e outras manifestações presentes na comunidade.

3.1. Culinária

A culinária no Quilombo da Fazenda é um assunto que demonstra grande prazer ao ser abordado pelos entrevistados. Esses saberes e fazeres são narrados de forma apaixonada, percebendo-se sentimento de orgulho e valorização da cultura quilombola.

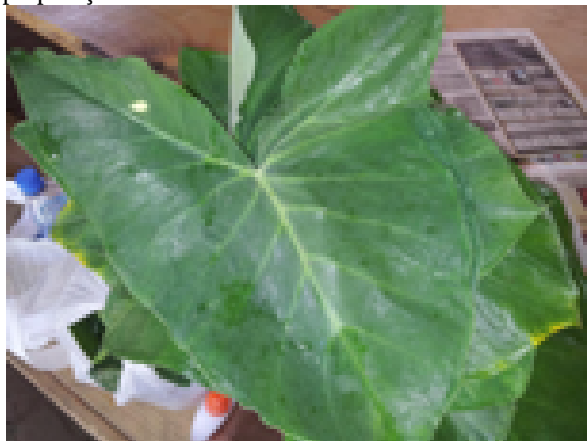
Marques de Melo (2011, p. 2) em “A difusão gastronômica no espaço folkcomunicacional” aborda o assunto com muita propriedade:

Comunicação gastronômica é, portanto, o processo de comunicação cujo objeto é a arte culinária, entendida na sua dimensão simbólica. Isso implica circunscrever o processo aos modos através dos quais os alimentos são apresentados aos consumidores potenciais, concitando-os ao consumo e ao desfrute. Tratam-se, portanto, de processos comunicacionais amplamente cultivados na sociedade, tendo em vista que os “prazeres da mesa” integram o cotidiano das comunidades humanas, possuindo relevância simbólica, tanto nas camadas abastadas, que exibem costumes sofisticados, quanto nos segmentos marginalizados, que denotam hábitos morigerados.

Como exemplo ressaltamos a maneira pormenorizada usada pela Dona Carmem, uma das entrevistadas, para descrever o preparo do *café de cana* utilizado como desjejum ou na merenda da tarde: “O café de cana, a gente mói a cana, igual água, a

gente põe pra ferver e faz o café, bota o pó e... é feito com a garapa de cana, e é gostoso...” Dona Carmem assinala que o café era colhido e torrado por ela, e próximo de se retirar os grãos de café do fogo é acrescentada uma pequena porção de açúcar, que é caramelizado junto com os grãos para deixar o café mais forte, Dona Carmem acentua que “Não é pra adoçar, é pra deixar o café mais forte!”²⁹

Figura nº 16 - Folha da taioba, muito presente nas preparações culinárias.



acervo do autor

Figura nº 17 - Ponto de venda de farinha de mandioca, na casa de farinha do Quilombo da Fazenda.



acervo do autor

Interessante observar que o *café de cana* também é lembrado com certa dose de nostalgia por boa parte dos entrevistados. Seu Zé Pedro faz referência ao tempo em que era possível plantar tanto a cana como o café, e da possibilidade da pesca “A banana que você plantava, o peixe que a pessoa pescava, a farinha que a pessoa fazia, café de cana, a cana que a pessoa plantava, o café que a gente colhia daqui”³⁰. Dona Lucia diz que a banana e a cana nunca faltaram e complementa contando “À noite no sítio não tinha luz, onde a gente morava, e a noite a gente ficava ao redor do fogão a lenha, comendo banana assada, a banana sempre muito presente, no almoço, café, na janta...”³¹ Dona Lucia inclusive fala da intenção da comunidade abrir uma lanchonete na Casa de Farinha e servir pratos típicos, inclusive, o café de cana.

O Sr. Vinturante³² e seu sobrinho Sr. Luciano³³ comentam também nas entrevistas ao autor sobre o *café de cana*. O Sr. Luciano lembra com saudade da alimentação do tempo de criança e diz: “...paçoca de banana verde, café de cana. Meu

²⁹ Entrevista concedida ao autor no dia 27/12/2013.

³⁰ Entrevista concedida ao autor no dia 30/12/2013.

³¹ Entrevista concedida ao autor no dia 26/12/2013.

³² Entrevista concedida ao autor no dia 27/12/2013.

³³ Entrevista concedida ao autor no dia 04/01/2014.

pai conta que todo dia de manhã se escutava o barulho dos engenhos de madeira, a zuada: *nhec, nhec, nhec*. Tinha que moer pra fazer o café para o pessoal sair pra trabalhar.”. Já Sr. Vinturante recorda do tempo em que não era necessário comprar nada, e relembra o barulho dos engenhos:

Aqui antigamente tinha café plantado, não comprava café, um café gostoso, era tudo café de cana, quando batia 5 horas da tarde [...] se escutava nas casas só o rinche de engenho, *nhec, nhec, nhec*, era engenho de madeira pra moer a cana e fazer o café...

café de cana é gostoso, o café era torrado e moído em casa mesmo, a minha mãe tinha uma panela de ferro, aqui a gente chama *tacuruba*, coloca três pedras em triângulo, faz o fogo e coloca a panela em cima, jogava o café dentro e começava a mexer, quando tava quase no ponto ela pegava umas 3 colheres de açúcar e jogava no meio e deixava queimar ali, tirava dali deixava esfriar e a gente socava no pilão que meu pai tinha feito com 2 soquetes, um de lá e outro de cá e em 2 a gente socava o café, aí socava e tinha uma peneirinha também, feita de taquara, aí a gente socava e ela ia peneirando e ficava um café muito bom. Café de cana com café torrado em casa é muito bom.

Nota-se na fala dos entrevistados, como um simples café pode trazer tanta recordação. Como a comunidade quilombola está inserida em área de proteção ambiental, não é permitido o plantio do café e da cana de açúcar, impedindo que esse hábito e essa tradição possa ser passada aos mais novos.

O Quilombo da Fazenda é integrante do Fórum de Comunidades Tradicionais Angra/Paraty/Ubatuba. O Fórum lançou em 16/05/2014 a campanha “Preservar é Resistir - em defesa dos territórios tradicionais” tendo como lema da campanha a seguinte frase: “Preservar é resistir, resistir é conservar, conservar é saber usar, saber usar é a arte das comunidades tradicionais”. Para a campanha, (PRESERVAR, 2014), o Fórum idealizou um vídeo com a participação das comunidades quilombolas, caiçaras e indígenas integrantes, que está sendo veiculado na página da rede social do Fórum na internet. Seu Zé Pedro e Dona Laura integram o filme da campanha representando o Quilombo da Fazenda. Essa campanha fortalece a esperança de que o *café de cana*, entre outras práticas, possa ser reconquistado pela comunidade quilombola da Fazenda, e transmitido para as novas gerações, deixando de ser somente uma saborosa lembrança, uma doce recordação.

Para Alfredo Bosi em “Dialética da Colonização” (1992, p.51):

Onde há povo, quer dizer, onde há vida popular razoavelmente articulada e estável [...], haverá sempre uma cultura tradicional, tanto material quanto simbólica, com o mínimo de espontaneidade, coerência e sentimento, se não consciência, da sua identidade. Essa cultura, basicamente oral, absorve, a seu modo e nos seus limites, noções e

valores de outras faixas da sociedade, quer por meio da Igreja e do Estado (desde os tempos coloniais), quer por meio da escola, da propaganda, das múltiplas agências da indústria cultural; mas, assim fazendo, não se destrói definitivamente, como temem os saudosistas e almejam os modernizadores: apenas deixa que algumas das coisas e alguns símbolos mudem de aparência.

Observa-se nas entrevistas, a constante inclusão da banana como ingrediente da culinária, independente da refeição a ser realizada. A banana, embora não seja nativa da mata atlântica, é presença constante na região, devido a sua excelente adaptação em termos de solo e ao clima da região da Serra do Mar. Seus mais variados usos foram citados durante as entrevistas como na paçoca de banana, o virado de banana com farinha de milho, o feijão cozido com banana verde, a salada da casca da banana e ainda a salada do coração de banana, sem contar o consagrado peixe com banana, chamado de azul-marinho.

Transcrevemos abaixo as principais locuções dos entrevistados com relação ao peixe azul-marinho:

Dona Carmem:

- O peixe com banana eu faço direto, lá em casa adoram o azul-marinho, eu adoro fazer, hoje mesmo eu fiz.

Dona Laura³⁴:

- O peixe também era super natural, sempre fresquinho, a gente pescava e levava pra casa e o pessoal só comia ele de um modo, com banana que é o famoso azul-marinho...

Dona Lucia:

- Tem uma história caíçara também, o peixe com banana verde. Meu pai dizia que desde criança eles sempre comiam o peixe com banana verde, esse nome azul-marinho veio com a modernidade, naquele tempo era peixe com banana verde e pronto.

Aí com a modernidade chegou o nome azul-marinho, porque é feito numa panela de ferro, [...] para que o caldo possa ficar azul. [...] É o prato do litoral inteiro, o peixe com banana verde. Nós nascemos comendo isso.

Dona Márcia³⁵ :

- O peixe com banana verde que a gente não esqueceu...

Seu Zé Pedro:

- Eu fiz uma festa aqui, o pessoal veio, comeram azul-marinho, foram embora o outro dia e apareceu um rapaz aí querendo almoçar...

³⁴ Entrevista concedida ao autor no dia 26/12/2013.

³⁵ Entrevista concedida ao autor no dia 26/12/2013

Sr. Ginacil³⁶:

- A comida de antes é a mesma, e hoje tá sendo valorizada e ta valorizando porque, tempos atrás se comia escondido o peixe com farinha: ta chegando gente aí, esconde a bacia. Hoje o turista vem pra comer o pirão, todo mundo senta, o que é que tem aí? É pirão de peixe? Fica todo mundo feliz, paga o preço que tem que pagar pra comer aquele pirão, que no começo as pessoas tinham vergonha, só foi valorizado, pirão é o que: peixe fresco farinha e banana verde, coisa que eles comiam pra sobreviver.

O azul-marinho, prato típico da região litorânea paulista, citado por Renato Almeida (1965, p. 201) é considerado o mais significativo prato em termos tradicionais da cozinha caiçara. Seu nome advém do cozimento da banana verde em panela de ferro, que acaba deixando um tom azulado na preparação e, em seguida, agrega-se o peixe e finaliza-se com farinha de mandioca.

Bianca Marchetti em “Honra ao mérito – Eudes Assis é homenageado em São Sebastião, litoral de SP” (2010) registra que o renomado Chef Eudes de Assis, caiçara de São Sebastião no litoral norte de São Paulo, responsável por inserir a cozinha caiçara nos meios da alta gastronomia, é homenageado pela Câmara Municipal de São Sebastião, com a placa de Honra ao Mérito por seu empenho em divulgar a culinária caiçara pelo Brasil e em mais de 20 países. O Chef comemora dizendo: “Meu sonho é que pratos como o azul-marinho, o arroz lambe-lambe e os peixes secos ao sol fiquem tão famosos pelo mundo quanto a culinária nordestina”.

No evento intitulado “Mesa ao Vivo 2013” realizado pela revista Prazeres da Mesa, na capital paulista, o Chef Eudes de Assis, em entrevista à jornalista Regina Gobatti (2013) comenta: “Amigos me perguntam por lugares que tenham peixe azul-marinho no cardápio, e eu não consigo indicar, nenhum lugar serve esse prato hoje em dia.” Ainda nessa matéria de cobertura do evento, Gobatti (2013) relata sobre o Chef Eudes:

Ocupado em resgatar esses sabores que foram esquecidos com o tempo, ele escolheu essa receita para a aula intitulada “O mais azul dos caiçaras”. Em tempos de escassez de pescados, a banana-verde era adicionada para aumentar o rendimento. O preparo tradicional é na panela de ferro e o tanino da banana, em contato com o material, resulta em um líquido azul – por isso o nome do prato.

Gobatti (2013) conclui essa matéria com a seguinte consideração do Chef Eudes de Assis: “O caldo azul faz toda a diferença no sabor. Os caiçaras já faziam ciência na cozinha antes de Ferran Adrià³⁷”.

³⁶ Entrevista concedida ao autor no dia 04/01/2014.

³⁷ Chef de Cozinha espanhol reconhecido pelo uso de tecnologias inovadoras na cozinha.

A Revista Internacional de Folkcomunicação, número 20, volume 10, (mai/ago 2012, p.145-163) contempla um artigo das pesquisadoras Cynthia Arantes Ferreira Luderer e Luciana Marchetti da Silva intitulado “Cultura caiçara - os holofotes midiáticos projetam a popular cozinha caiçara”. Ludere e Silva consideram:

As produções elaboradas pelo chef de cozinha caiçara Eudes Assis ganharam espaço no mercado da gastronomia de luxo. As propostas apresentadas pelo profissional são releituras da culinária de sua comunidade mestiça, que se desenvolveu isolada na Costa da Mata Atlântica até as últimas décadas do século XX. Suas criações foram levadas às mesas de restaurantes de luxo para serem degustadas por comensais bastante exigentes e passaram a ser destacadas pelos meios de comunicação. Esse movimento promove e revitaliza a sabedoria popular, contribuindo para que saberes e sabores da comunidade ganhassem uma nova dimensão, além dos princípios folclóricos.

A acentuada utilização do peixe, da banana e da farinha de mandioca na alimentação cotidiana das populações caiçaras paulistas, nos faz reconhecer nesses ingredientes um tripé alimentar da cultura culinária caiçara que é fundamentada na simplicidade, na memória e na tradição. A cozinha caiçara, além de ser uma cozinha de sobrevivência, onde os ingredientes estão ao alcance da mão nas roças, ou na própria natureza, torna-se também uma cozinha emblemática, uma cozinha que representa um grupo, que marca uma identidade.

3.2. Artesanato

O artesanato com finalidade comercial é uma atividade recente no Quilombo da Fazenda, embora sua prática remonte ao tempo de formação do quilombo para suprir as necessidades do dia-a-dia em relação aos utensílios para as atividades domésticas, da pesca e do trabalho nas roças.

Figura nº 18 - Loja de artesanato do Quilombo da Fazenda.



acervo do autor

Figura nº 19 - Artigos de artesanato produzidos no Quilombo da Fazenda.



acervo do autor

O Sr. Ginacil, nosso entrevistado, conta de que maneira teve os primeiros contatos com a fabricação de balaio:

...ele [Sr. Francisco, avô da esposa do Sr. Ginacil] começou a me ensinar artesanato, ele fazia uns balaio grandes, eu nunca tinha visto isso também, pra botar farinha, colocava cará, mandioca e levava na vila dos pescadores onde eu morava pra trocar por peixe, e lá trocava as bananas verdes por peixe, enchia os cestos de volta com peixe e vinha embora.

Eu comecei a ficar curioso com aquilo, e ele quando tinha várias encomendas, ele dizia vou tirar cipó em tal lugar, ele falava o nome das matas que eu não conhecia e eu ia junto, eu sempre tava atrás dele, me ensinou no mato o nome das árvores, o nome de tal mato, pra que servia isso pra que servia aquilo, eu comecei a adquirir muito conhecimento acompanhando ele nas trilhas, nas cachoeiras, nome de árvore, nome de planta, depois disso aí eu comecei a querer aprender o tal do balaio, [...] as pessoas faziam encomenda pra ele e não tinha como ele colher o material, eu ia e tirava o material pra ele, e ele não queria ficar muito tempo abaixado e ele começou a me ensinar como fazer pra levar as encomendas pras pessoas.

E eu comecei a produzir, e nossa ele ficava mais feliz ainda, [...] e eu adquiri muita experiência, então eu aprendi a fazer aqueles balaio, levava e quando eu vinha com o peixe, nossa peixe fresco... E desse começo do balaio eu comecei a criar outras coisas, abajur, e ele gostava, aí que ele pirava, nossa você tem o dom pra isso e começou a me incentivar e eu comecei a produzir todo tipo de artesanato do princípio que ele tinha me ensinado, e eu conseguia montar peças diferentes pra vender na rua.

O artesão Ginacil vê o artesanato, hoje, no Quilombo da Fazenda, como uma possibilidade de trabalho e renda para os membros da comunidade quilombola, e continua sua explanação sobre o artesanato dizendo:

Hoje graças à Deus tem, uma casa de artesanato, nós temos uma biblioteca, um escritório, temos o telecentro e está sendo utilizada a cozinha que era da escola para receber grupos e algumas coisas, além do ponto de cultura que foi uma benção para a comunidade, mas isso graças a nós da comunidade, só temos a agradecer...

A gente construiu o ponto da casa de artesanato, algumas senhoras de dentro da comunidade não tinham mais como trabalhar, não podiam ir para a roça, só cuidava ali das galinhas quando dava, não tinha mais aquele projeto de vida, não se sentiam úteis, e com a construção da casa e as oficinas, começaram a participar e hoje elas se sentem úteis, como a Dona Maria que não tinha mais coisa pra fazer e hoje se sente útil e ainda gera uma renda. Isso faz bem demais, quando eu chegar a ficar bem velhinho eu quero me sentir útil.

A nossa casa de artesanato, se fosse com coisas industriais que é vendido em São Paulo, ninguém iria querer comprar, aqui é de palha é de cipó e coisa do lugar, tem história...

Dona Lucia quando fala do ponto de cultura e de outras manifestações folclóricas no Quilombo da Fazenda faz referência ao artesanato:

Nós ganhamos o ponto de cultura e a moça que veio fez bastante artesanato, oficina de artesanato, oficina de dança, tem um grupo de crianças chamado “Ô de casa”, já teve os tambores, a dança do coco, então devagarzinho. O projeto acabou, mas ficou bastante artesanato, você vai lá em cima ver, a menina ensinou artesanato, o Itesp vem e trás bastante curso sobre isso, a dança do coco que vem com os tambores, agora tem um grupo chamado “Ô de casa” que é bem antiga também, a dança da fita, do tamanco, tá voltando aos pouquinhos, seu Bidico que trabalha aqui gosta de dançar ciranda, quer dizer vai voltando aos poucos, para as crianças e pra gente dançar também. Mas aos poucos, porque se perdeu muito, e aos poucos você vai trazendo aquilo que era feito antigamente.

A gente precisa se organizar melhor... Tenho uma irmã que trabalha com artesanato. Na fazenda tem bastante gente trabalhando com artesanato, tem a Dona Carmem

Percebemos nas entrevistas o entusiasmo quanto ao artesanato que veio a tornar-se uma fonte de renda e atividades para muitos integrantes da comunidade do Quilombo da Fazenda. Encontramos na casa de artesanato vários tipos de balaios com diferentes tamanhos, galinhas de palha para acondicionamento de ovos, descanso de panelas, toalhas e tapetes bordados, todos bem acabados e de muito bom gosto. De acordo com Cristina Schmidt (2008, p.150), as manifestações culturais, nas últimas décadas, adquiriram valor comercial atraindo consumidores de vários perfis, e alcançaram valor comunicacional nos meios acadêmicos.

Os aspectos folkcomunicacionais na transmissão dos saberes e fazeres culturais apresentados pelos entrevistados da comunidade do Quilombo da Fazenda são repletos de informações folclóricas, culturais, além de difusores das práticas sociais comuns às comunidades tradicionais.

4. A cultura alimentar tradicional ressignificada pelas práticas culinárias atuais no Quilombo da Fazenda

Muitos fatores foram significativos para alterar o modo de vida da comunidade do Quilombo da Fazenda. Podemos indicar alguns, pela ordem cronológica, que mais influenciaram essas mudanças: a construção da Rodovia Rio-Santos na década de 1970; a criação do Parque Estadual da Serra do Mar e anexação da Fazenda ao Núcleo Picinguaba do Parque nos anos 1980; e a implantação de rede de energia elétrica na comunidade, mais recentemente em 2008.

Podemos afirmar que a cultura alimentar sofreu maior impacto, entre as diversas manifestações culturais existentes no Quilombo da Fazenda, decorrentes das intervenções ocorridas desde a segunda metade do século XX.

Apoiados nas entrevistas com os membros do Quilombo da Fazenda, discutiremos as modificações nos hábitos alimentares dos quilombolas decorrentes dessas mudanças e procuraremos identificar as consequências advindas dessas interferências.

Reafirmamos que as entrevistas com os moradores do Quilombo da Fazenda foram concedidas ao autor no período de 26/12/2013 à 04/01/2014. Assim, a seguir, elencaremos os comentários dos entrevistados, na categoria das alterações dos hábitos alimentares em decorrência desses processos impostos e conquistados, conforme explicado no segundo capítulo:

Dona Laura:

...E hoje o peixe assim, dificilmente você vai ver na mesa do povo, eles comem mais carne, compram carne, comem carne, e eu senti assim que mudou bastante, mudou muito a alimentação.

Então a alimentação hoje não é mais uma alimentação saudável, hoje a gente já não usa mais nada orgânico, é tudo comprado, muito conservante, aí a gente resolveu fazer o que? Vamos começar a resgatar as comidas que a gente fazia antigamente, então nós resgatamos o umbigo da banana como a salada quilombola, mas é a mesma coisa, é orgânico, a gente tira prepara, aí a nós bolamos também os pratos novos que são estrogonofe de lula com juçara³⁸ que a gente tem a juçara, a polpa da juçara, que essa é orgânica mesmo, é a natureza que da conta dela aí, o nosso processamento também é um processamento orgânico, então a gente resolveu... A lula também é uma coisa que pesca, trás, então a gente resolveu fazer esse prato e experimentamos e fez sucesso e que está aí, que é o estrogonofe de lula com juçara.

Criamos também outro prato que é o risoto de lula e camarão com juçara também, a maioria das nossas comidas são com juçara. A moqueca de peixe com juçara, e até o azul-marinho a gente descobriu que dá pra por o juçara e que fica muito bom. Já que não tem mais a panela de ferro o juçara faz as vezes do azul. Ele escurece de acordo com a quantidade, se quiser mais clarinho, põe um pouquinho, se quiser um caldo bem negão mesmo, aí põe mais um pouco.

A galinha caipira com banana foi uma descoberta recente, a gente comia com batata, mandioca, aí a gente tentou incrementar com banana e fez sucesso, ficou muito boa com banana também, banana verde! Então esses pratos a gente ainda faz. A polenta continua fazendo, mas com fubá comprado, não é mais orgânico. Tem algumas coisas que o pessoal ainda tem o hábito de plantar pouca coisa mas ainda plantam. As coisas nas casas dos meus dois irmãos ainda continuam orgânicas, eles plantam milho, feijão, ainda essas coisas eles tiram da roça, mandioca, a

³⁸ Palmeira nativa da mata atlântica, do seu fruto é extraído o suco usado na culinária. É uma espécie ameaçada de extinção, devido ao corte indiscriminado, ocasionando a morte da planta, para a produção de palmito.

farinha deles ainda é feita aí mesmo, manualzinho mesmo, cada um deles tem a sua casinha de farinha, além da roda, cada um tem uma casinha de farinha, então a farinha eles não compram na cidade não, a farinha é feita aí mesmo. E é isso, porco não pode criar mais, o parque proíbe, não pode criar, por enquanto só galinha que o pessoal cria...

Dona Lucia:

...A gente chama de embololado de banana. a gente faz aqui no núcleo, você pega a banana, corta fininha, a madura, e aí põe o açúcar, põe na panela, quando ela tiver quase que derretendo, você põe farinha de milho, aí mexe, faz os bolinhos e toma com café. Não é frito é só moldado e pronto para o consumo, muito gostoso... Não falta, todos comem...

A salada de coração de banana, a salada quilombola, a gente faz direto. [...] eu e minha irmã fizemos testes até que chegamos na salada, que ficou uma delícia, aí chamamos as pessoas para experimentar essa salada, e todos falavam que coisa gostosa, e ninguém acreditava que a salada era de coração de banana, e é uma salada que hoje é o carro forte do Quilombo, a salada quilombola, e esse nome “quilombola” fui eu que dei esse nome. Fizemos uma festa e eu fui anunciar a salada e chamei de salada quilombola e ficou. Então essa salada quilombola é daqui, foi feita pela Márcia, minha irmã, e que hoje é o carro chefe do quilombo...

...A gente faz pastel da salada, você pode comer ela como petisco, uma cervejinha, a saladinha numa torradinha, é a coisa mais deliciosa, e a gente fez também o bolinho de taioba, porque a taioba sempre foi usada a vida toda, até os escravos, todo mundo usava a taioba, só que nós temos que renovar, temos que... aí nós fizemos o bolinho, e sai maravilhosamente bem, fica muito gostoso. E você pode fazer natural, só ela refogada, [...] E agora nós estamos substituindo o espinafre por taioba, aquele creme de espinafre, estamos usando a taioba, fazendo o creme de taioba. A taioba nós temos bastante o espinafre não, a taioba nasce muito fácil, então a gente procura aproveitar ela bastante.

E tem o suco da juçara, esse processo um tempo atrás, começou lá quando nós fomos fazer um projeto com um rapaz do Ipema (Instituto de Permacultura e Ecovilas da Mata Atlântica), ele veio e falou, vamos fazer esse projeto que no sul da muito certo [...] o suco e a polpa de juçara, mas começou aqui, a diferença do juçara pro açaí, é que o açaí tem um processo para extração do suco, e o juçara é só bater no liquidificador com água e açúcar e tomar, tá pronto. E fica um suco muito gostoso[...]

E com isso já temos bolo de juçara, sorvete, muita coisa, como também com o Cambuci. Aqui em Ubatumirim, é uma comunidade que tem muito Cambuci, são frutas que tão voltando. ...

A gente tem até vontade de escrever um pequeno livro de culinária quilombola, não seria só do nosso quilombo, mas dos quatro quilombos daqui da região, com receitas com os nomes dos quilombos, uma coisa que cada comunidade com sua receita, não precisa ser um livrão, um livrinho pra comer, com as receitas que a gente mesmo criou.

Sr. Luciano:

Com o tempo veio a energia, aí mudou tudo. [...] as pessoas mais antigas diziam que só acreditariam depois que colocassem o dedo no botão em casa e a luz acendesse.

Da energia pra cá as gerações que virão terão totalmente uma vida diferente, uma coisa que eu vejo antes e depois da energia, é que antes da energia se conversava mais, em casa, nas casas dos pais, se conversava até tarde da noite, agora não, você tem a televisão ali, aquela conversa em volta daquela brasinha já era! [...]

Eu agradeço por ter uma infância assim bem bacana. Quanto a comida, houve mudança sim, antigamente faziam mais farinha, quando acabava a farinha o pessoal ia e fazia mais farinha, porque farinha não podia faltar,[...] hoje você tem muito congelado. [...] A gente vê que muita coisa que a gente come hoje faz mal, e pensa, puxa vida a gente mora aqui, tem frutas que a gente compra que até vê o agrotóxico e você se alimenta daquilo e acaba fazendo mal por dentro, hoje a quantidade de pessoas com câncer é tudo em questão da alimentação, antigamente as pessoas não tinham nada disso, eram mais saudáveis.

Eu sinto bastante saudade dessa época aí.

As vezes eu paro e penso quando vou almoçar, jantar ou tomar um café, olha o café que eu to tomando! Agora e o café que eu tomava antigamente, uma mandioca frita, um cará...

Sr. Ginacil

A comida de hoje é a mesma comida, com algum conforto, para algumas pessoas mudou, porque, coisas que eles não tinham acesso, e hoje têm. O ônibus entra aqui, você vai no supermercado, tem uma renda melhor, as pessoas começam a sair mais, antes era mais peixe, hoje já é carne, frango congelado e várias outras coisas que as pessoas conseguem consumir mais. Entrou o miojo, as pessoas estão mais acostumadas com macarrão, eu procuro sempre coisas mais saudáveis.[...] Muita gente compra pão de forma hoje. Miojo, macarrão. Quando que naquela época uma criança comeria miojo, hoje em dia muita mãe e muitos pais deixam de fazer um café com farinha pra dar um miojo pra criança, que é mais fácil de fazer.

Seu Zé Pedro:

...Antigamente também não tinha essas doenças contagiosas que tem agora, essas doenças que existem. Porque não tinha? As coisas eram todas tradicionais, tudo natural, não tinha nada de maionese, nada gelado, era como nos índios, a natureza era aquilo.

Aí misturou com carne moída, carne bovina, enlatados, maionese, quanta coisa, acabou que o nosso organismo é como motor de carro, tem que botar um combustível bom, porque se botar um combustível ruim daqueles... A doença hoje em dia tá entrando pela boca mesmo, por isso se a pessoa comer num restaurantinho ou numa comunidade tradicional é outra história. Tem que saber fazer, [...] O povo quer saber o que é que eu sei, o que é que eu sei fazer, a minha mãe fazia uma canjiquinha com costela de porco, fazia uma canjiquinha com frango caipira, pamonha bem feitinha com palha de milho, fazia curau que é de milho verde também, fazia cuscuz... Ela fazia umas comidas ali que a gente ficava admirado, um feijão bem temperado com banha de porco, bem temperadinho no fogão à lenha, você come o feijão puro com

farinha e um torresmo e acabou... com um pouquinho de couve, acabou! Ta alimentado pro resto do dia. Hoje em dia é um prato de carne moída com maionese...

Constatamos nos relatos das entrevistas, várias transformações ocorridas em decorrência das mudanças advindas da construção da Rodovia Rio-Santos, e da criação do Parque Estadual da Serra do Mar, impondo à comunidade a condição de vida no contexto de área de preservação ambiental, bem como da implantação da rede de energia elétrica.

A construção da Rodovia trouxe para a população quilombola a oportunidade do acesso aos centros urbanos de Ubatuba e Paraty com maior frequência, possibilitando o contato e a aquisição de gêneros alimentícios e outros itens de primeira necessidade, novas oportunidades de trabalho e estudo, cuidados com saúde, etc.

Porém, os alimentos adquiridos fora do quilombo não poderiam ser perecíveis, uma vez que a comunidade ainda não dispunha de energia elétrica para auxiliar na conservação.

Já com a estrada construída, a instalação do Parque Estadual da Serra do Mar, obrigou a comunidade do Quilombo da Fazenda a descontinuar as roças e criações de subexistência, gerando a dependência cada vez maior de locomoção aos centros urbanos de Paraty e Ubatuba para aquisição de itens alimentícios.

É inegável a influência do comércio varejista sobre a população consumidora de artigos voltados à alimentação. Vemos as prateleiras dos supermercados, recheadas de produtos industrializados. São pães e biscoitos, massas, farinhas, misturas prontas para bolos, enlatados, e uma série de mercadorias que prometem agilidade e praticidade no preparo, com a promessa de ótimos resultados. Esse apelo é repetido pela publicidade veiculada nas mídias impressas e no rádio; e a partir de 2008³⁹, com a televisão.

A facilidade para obtenção de gêneros alimentícios, por um lado com a abertura da estrada, e a falta de alternativa devido às restrições impostas pelo Parque de outro, provocaram uma mudança nos hábitos da comunidade quilombola.

Com a chegada da energia elétrica em 2008 as possibilidades se abriram ainda mais, pois significou a incorporação da tecnologia para refrigeração, congelamento e manutenção de produtos congelados ampliaram as formas de conservação dos

³⁹ Ano da implantação da rede e energia elétrica na comunidade quilombola do Sertão da Fazenda e consequente acesso à mídia televisiva.

alimentos, reduzindo cada vez mais as práticas tradicionais de conservação e preparo das refeições. Como é possível observar nas falas dos entrevistados:

Seu Zé Pedro:

As coisas eram todas tradicionais, tudo natural, não tinha nada de maionese, nada gelado[...] Aí misturou com carne moída, carne bovina, enlatados, maionese...

Sr. Ginacil:

antes era mais peixe, hoje já é carne, frango congelado [...] miojo, macarrão[...] pão de forma. Quando que naquela época uma criança comeria miojo, hoje em dia muitos pais deixam de fazer um café com farinha, pra dar um miojo pra criança, que é mais fácil de fazer.

Sr. Luciano:

antigamente faziam mais farinha, quando acabava a farinha o pessoal ia e fazia mais farinha, porque farinha não podia faltar,[...] hoje você tem muito congelado.

Dona Laura:

A alimentação hoje não é mais uma alimentação saudável, hoje a gente já não usa mais nada orgânico, é tudo comprado, muito conservante...

Outro fator que influenciou, e vem influenciando a alteração nos hábitos alimentares, surgido com a energia elétrica, foi a televisão. Na opinião do Sr. Ginacil, em entrevista ao autor, “o maior interesse pela TV é por parte dos que não a conheciam, principalmente as mulheres com as novelas, já os pequenos que nasceram tendo a televisão à disposição não dão tanto valor, assistem uma coisa ou outra de maior interesse.”.

De fato, a televisão vem provocando alteração das práticas alimentares. A grande quantidade de programas voltados para a culinária, nos horários matutinos e vespertinos suscita o desejo de novas experiências, e o aprendizado de novas técnicas.

A internet, embora presente no Quilombo da Fazenda, advinda com a implantação de um telecentro é bem pouco usada, em virtude do sinal cobrir apenas as imediações das instalações do telecentro, não estando presente no dia a dia da comunidade. O sinal de telefonia móvel é precário chegando ao Quilombo da Fazenda apenas por intermédio de uma operadora, e em condições insatisfatórias.

No caso particular do Quilombo da Fazenda, a adesão ao Projeto Juçara com a consequente utilização da polpa dessa palmeira, aliada aos novos conhecimentos difundidos pela televisão, está fazendo surgir experiências gastronômicas de pratos contemporâneos associando novas técnica a esse novo ingrediente propiciando uma recriação da cozinha quilombola. Como exemplo, podemos elencar os pratos já desenvolvidos na comunidade, conforme nos informou Dona Laura, nossa entrevistada:

“Criamos o estrogonofe de lula com juçara; o risoto de lula e camarão com juçara também; a moqueca de peixe com juçara, e até o azul-marinho a gente descobriu que dá pra por o juçara e que fica muito bom!”.

Figura nº 20 - Fruto da palmeira juçara.



acervo do autor

O Ipema (Instituto de Permacultura e Ecovilas da Mata Atlântica) em conjunto com a Petrobras lançou em 2012 o livro “Culinária Juçareira”. Trata-se de um livro de receitas dos mais diversos tipos, entre doces e salgados, criadas por moradores de comunidades de Ubatuba, incluindo o Quilombo da Fazenda, e dos municípios de São Luiz de Paraitinga e Natividade da Serra. As receitas de Moqueca de peixe e Strogonoff⁴⁰ de lula, criadas por Dona Laura e o Bolo de banana com juçara de Alessandra Braga integram a contribuição do Quilombo da Fazenda para a publicação.

Essa apropriação de produções gastronômicas internacionais como o risoto e o estrogonofe, associado ao suco do fruto da palmeira juçara, acreditamos somente se justificar por influência da mídia televisiva, configurando dessa forma de uma ressignificação da cozinha quilombola.

Já as mudanças no comportamento alimentar da população do Quilombo da Fazenda trazidas pelo progresso, em termos de Rodovia, acesso à mídia de massa e restrições ambientais, pode comprometer o caráter cultural tradicional da cozinha quilombola, em virtude da invasão dos alimentos industrializados, substituição do peixe e da caça pelos alimentos congelados, os tubérculos como o cará e o inhame pelos pães e massas de trigo refinado aproximando a cozinha quilombola à culinária cotidiana dos centros urbanos, abandonando, em parte, sua identidade tradicional no dia-a-dia, embora

⁴⁰ Grafia utilizada no livro “Culinária Juçareira”.

alguns traços dessa identidade tradicional continuem a ser reproduzidos, como por exemplo o bolinho de taioba, a farofa e a paçoca de banana verde, e o peixe azul-marinho, muito comum nas datas e ocasiões especiais.

CONCLUSÃO

Esta pesquisa envolve os aspectos comunicativos e culturais nos hábitos culinários caicara da comunidade do Quilombo da Fazenda. Nosso ponto de partida foi a maneira como os quilombolas se alimentavam antes e depois da construção da Rodovia Rio-Santos, de que maneira a tradição dos saberes e fazeres era transmitida nas famílias.

O quilombo da Fazenda é uma comunidade tradicional amparada pelo decreto federal nº 6.040/2007, de 7 de fevereiro de 2007, que reconhece os quilombos como grupos com organização social própria. O referido diploma legal considera ainda que os povos e comunidades tradicionais “ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição” (BRASIL, 2007).

Como hipótese, acreditávamos que a implantação da Rodovia Rio-Santos, apesar de possibilitar uma maior integração com a vida urbana do município, não provocaria alterações nos hábitos alimentares tradicionais dos moradores da comunidade do Quilombo da Fazenda. Acreditávamos também que esses hábitos culinários utilizariam a oralidade como ritual de memória para a transmissão das práticas culinárias.

No decorrer da pesquisa fomos observando que a construção da rodovia realmente proporcionou alterações significativas na vida dos moradores. As entrevistas na modalidade história oral foram elucidativas, fornecendo elementos para a pesquisa não só desses aspectos comunicativos e culturais nos hábitos culinários, mas trazendo importante contribuição para o entendimento das transformações e resistências, na e da, cultura quilombola dos moradores do Sertão da Fazenda.

A cultura alimentar sempre foi transmitida, de maneira geral, na comunidade quilombola da Fazenda pela oralidade. A conversa entre os familiares nas noites frias próximas ao fogão de lenha, o cotidiano das mães no preparo das refeições, rodeada pelos filhos menores, e assistida pelos filhos maiores nas tarefas da casa; a lida na roça para cultivar os gêneros alimentícios; a caça de pequenas presas para enriquecer o almoço ou jantar, fazem parte das lembranças dos entrevistados.

As preparações do peixe com banana (azul-marinho), a paçoca de banana verde, os tubérculos cozidos com café de cana para a quebra do jejum matinal e fornecer energia para a lida na roça ou na pesca, estão na memória até dos entrevistados mais jovens.

Assim como o cultivo e preparação dos alimentos, outras atividades cotidianas como a confecção de utensílios para uso na lavoura, pesca e atividades domésticas, fabricados manualmente, eram e até hoje são transmitidas entre as gerações pela oralidade.

Estes saberes e fazeres da cultura tradicional, tanto no caráter da alimentação, como no artesanato têm sobrevivido graças a transmissão da experiência dos mais antigos, que explicam, ensinam, mostram, acompanham e corrigem seus aprendizes, transmitem e contagiam com suas sabedorias os mestres em formação.

A transmissão dos saberes e fazeres culturais por meio da folkcomunicação, de Luiz Beltrão, favorece a disseminação da linguagem popular, a informação oral, os meios próprios de expressão da cultura tradicional, preservando experiências, fazendo criar novos artistas e perpetuando a cultura.

Nosso divisor de águas temporal para essa análise, como já dissemos, foi a construção da Rodovia Rio-Santos que trouxe não só a faixa de rodagem próxima ao Quilombo da Fazenda, mas foi elemento importante para a decisão governamental para a implantação do Parque Estadual da Serra do Mar.

Com a rodovia veio a facilidade de acesso aos centros de compra de Ubatuba e Paraty, aos recursos de saúde e oportunidade maior de proporcionar educação formal aos jovens; com o Parque vieram as limitações na obtenção por meio de cultivo e extração dos gêneros alimentícios.

Hoje, os fazeres alimentares estão mais voltados às práticas modernas de preparação de alimentos, com aquisição de ingredientes em supermercados, a maioria industrializados, incluindo itens congelados e ou pré-preparados.

A transmissão dos saberes e fazeres culturais também sofreu influência das mídias, principalmente a eletrônica. Com a televisão, após a instalação da rede de eletricidade em 2008, novos hábitos alimentares estão sendo incorporados no cotidiano dos moradores. Ficou claro na fala de alguns entrevistados a intenção de atualizar o cardápio do quilombola, com a inserção de preparações culinárias contemporâneas, algumas estrangeiras, no sentido de agradar ao paladar do turista, como o estrogonofe de lula com juçara e o risoto de lula e camarão com juçara.

O fruto da palmeira juçara, espécie ameaçada de extinção, vem sendo utilizado na forma de polpa na merenda escolar e introduzindo novas possibilidades gastronômicas que vão do próprio suco in natura, na preparação de molhos, à confecção de pães. Dessa forma constatamos que a juçara, na forma de polpa, esta sendo incorporada ao cardápio quilombola como elemento de atração turística.

Constatamos também durante as entrevistas, que a praticidade na obtenção dos alimentos, devido ao acesso facilitado aos supermercados, começa a preocupar os moradores. Alguns citaram que os produtos adquiridos nas redes de abastecimento, cuja origem é desconhecida, não são tão puros como os que poderiam ser cultivados no Quilombo, sem contar o excesso de produtos como massas instantâneas e pães que são consumidos na atualidade, principalmente pelas crianças.

Ressalta-se que essas novidades alimentares são contestadas por outros moradores, que vêm procurando preservar as tradições, muito embora o cultivo de alguns alimentos já esteja sendo permitido pela administração do Núcleo Picinguaba. Há um grupo preocupado em proporcionar o resgate das atividades alimentares tradicionais, até como forma de chamar atenção dos visitantes. Nesse sentido, como lembram Carvalho (2007), Lody (2008) e Montanari (2013), a tradição alimentar em que somos formados, a comida de casa, do nosso grupo, é expressão da nossa cultura na forma do que comemos; trata-se da patrimonialização do que se come, como uma atestação de cultura e símbolo de pertencimento, sendo a participação à mesa comum, o primeiro sinal de pertencimento ao grupo.

Observamos também que os programas de políticas públicas de inclusão social, a política nacional de desenvolvimento sustentável dos povos e comunidades tradicionais, a instalação do ponto de cultura “Olhares de Dentro” vêm valorizando a memória e fortalecendo as raízes da comunidade do Quilombo da Fazenda, elevando a autoestima e gerando reconhecimento e respeito dos órgãos públicos.

Quanto às demais atividades cotidianas dos moradores, a antiga arte de confeccionar os utensílios do dia-dia, para usos profissionais e domésticos ressurgiu na forma de artesanato, os antigos balaios, cestos, peneiras ganharam nova dimensão, sendo produzidos em escalas menores e diversificando o seu uso, adaptando-os para novas finalidades, o que vem proporcionando atividade para as pessoas mais velhas da comunidade e o consequente incremento financeiro na renda das famílias.

A comunidade do Quilombo da Fazenda conta com uma cooperativa para produção, administração e venda dos produtos artesanais, gerida pelos próprios artesãos que se revezam no atendimento da loja de artesanato.

Assim, consideramos que os processos comunicacionais implicados na preservação e na manutenção dos saberes e fazeres tradicionais, são praticados utilizando-se meios folkcomunicacionais para sua disseminação.

Por outro lado, registramos a influência da mídia televisiva inserindo novos modos e hábitos, que inevitavelmente acabam sendo incorporados ao cotidiano dos moradores, concorrendo com as práticas tradicionais.

O Quilombo da Fazenda vive hoje de forma harmoniosa com a estrutura do Parque, tendo vários de seus moradores trabalhando e vivendo engajados na preservação e conservação da área, bem como inseridos nas atividades proporcionadas pelo Parque relativas ao turismo sustentável.

Considerando o pensamento de Stuart Hall (2003), a identidade é incompleta porque vai se formando ao longo do tempo, estando sempre em processo de formação por meio de sua representação cultural. Nesse sentido, consideramos que a identidade da comunidade do Quilombo da Fazenda vem se atualizando em suas manifestações culturais, que por sua vez, são influenciadas pelas novas tecnologias, pela sociedade globalizada, e pela aproximação, cada vez maior, das mídias com as comunidades tradicionais.

Podemos, contudo, afirmar que o tradicional ainda existe, porém em frequência menor do que a utilizada antes das mudanças advindas da construção da rodovia. O peixe com banana ainda é feito, sobretudo, em datas especiais, a salada de coração de banana foi atualizada com temperos contemporâneos passando a chamar-se salada quilombola; os cestos e balaios ainda são fabricados para atender o uso doméstico, porém, também são vendidos como peça de artesanato e decoração. O tradicional está se reinventando.

REFERÊNCIAS

AÇÃO...Ação Griô Ministério da Cultura. **Secretaria da Cidadania e da Diversidade Cultural**. Brasília. Disponível em:

<<http://www2.cultura.gov.br/culturaviva/category/cultura-e-cidadania/acao-grio/>>.

Acesso em: 01 maio 2014

ALBERTI, Verena. **Ouvir contar** – textos em história oral. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2004.

_____. **Manual de história oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2013.

_____. O fascínio do vivido, ou o que atrai na história oral. In: ENCONTRO REGIONAL NORDESTE DE HISTÓRIA ORAL, Campina Grande, 2003. Disponível em:

<<http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/6697/1394.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 01 maio 2014.

ALMEIDA, Renato. **Manual de coleta folclórica**. Rio de Janeiro: Cia de defesa do folclore brasileiro, 1965.

ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith e GEWANDSZNAJER, Fernando (orgs). **O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa**. São Paulo: Editora Pioneira, 1998.

ARAÚJO, Alceu Maynard. **Cultura popular brasileira**. São Paulo: Melhoramentos, 1973a.

_____. **Áreas culturais** – Estudos de problemas brasileiros. Guarulhos: FFCL de Guarulhos, 1973b.

BARRETO, Luiz Antonio. **Folclore invenção e comunicação**. Aracaju: Scortecci, 2005.

BAUMAN, Z. **Comunidade**. A busca por segurança no mundo atual. Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

_____. **Identidade**. Rio de Janeiro: Zahar, 2005

BELTRÃO, Luiz. **Fundamentos científicos da comunicação**. Thesaurus Editora, 1973.

_____. **Teoria geral da comunicação**. Brasília: Thesaurus Editora, 1980a.

_____. **Folkcomunicação** a comunicação dos marginalizados. São Paulo: Cortez, 1980b.

_____. **Folkcomunicação:** Um estudo dos agentes e dos meios populares de informação de fatos e expressão de ideias. Porto Alegre: EdiPUCRS, 2001.

BOSI, Alfredo. **Dialética da colonização.** São Paulo: Cia das Letras, 1992.

BOSI, Ecléa. **Cultura de massa e cultura popular – leituras de operárias.** Petrópolis: Vozes, 1977.

_____. Cultura e desenraizamento. In: BOSI, Alfredo (org). **Cultura brasileira – temas e situações.** São Paulo: Ática, 1999. p.16-41.

BORDENAVE, Juan E. Diáz. **O que é comunicação.** São Paulo: Brasiliense, 1997.

BOURDIN, Alain. **A questão local.** Rio de Janeiro: DP&Z, 2001.

BRASIL. Lei nº 4771 de 15 de setembro de 1965. Institui o novo código florestal. **Presidência da República.** Casa Civil. Subchefia de Assuntos Jurídicos. Brasília. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l4771.htm>. Acesso em: 23 abr. 2014.

_____. Lei nº 9985 de 18 de julho de 2000. Institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza e dá outras providências. **Presidência da República.** Casa Civil. Subchefia de Assuntos Jurídicos. Brasília. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9985.htm>. Acesso em: 23.abr. 2014.

_____. Portaria nº 2 de 17 de janeiro de 2006. Fundação Cultural Palmares. **Diário Oficial da União.** Brasília, 2006. s. 1, n. 15, p. 17 de 20.jan.2006. Disponível em: <<http://www.jusbrasil.com.br/diarios/437024/pg-17-secao-1-diario-oficial-da-uniao-dou-de-20-01-2006/pdfView>> Acesso em: 23 abr. 2014.

_____. Decreto nº 6.040 de 7 de fevereiro de 2007. Institui a política nacional de desenvolvimento sustentável dos povos e comunidades tradicionais. **Presidência da República.** Casa Civil. Subchefia de Assuntos Jurídicos. Brasília. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm>. Acesso em: 23 abr. 2014.

BREGUEZ, Sebastião. Artesanato Popular. In: GADINI, Sérgio Luiz; WOITOWICZ, Karina Janz (orgs). **Noções básicas de folkcomunicação.** Ponta Grossa, PR: Editora UEPG, 2007, p. 99-102.

CÂMARA...Projetos de lei e outras proposições. **Câmara dos Deputados.** Brasília. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/fichadetramitacao?idProposicao=499716&ord=1>>. Acesso em: 23 jun. 2014.

CANCLINI, Nestor García. **Culturas híbridas.** São Paulo: EdUSP, 2011.

CARNEIRO, Edison. **A sabedoria popular.** São Paulo: Ministério da educação e cultura – Instituto nacional do livro, 1957.

CARTA do Folclore Brasileiro. In: **I Congresso brasileiro de folclore**, Anais... Rio de Janeiro, 1951. v.1, p.77-85.

_____. In: **VIII Congresso brasileiro de folclore**, Anais... Salvador, 1995 disponível em: <<http://www.fundaj.gov.br/geral/folclore/carta.pdf>>, Acesso em: 24 maio 2014.

CARVALHO, Marcelo. O alimento: do espaço privado à mercadoria. In: MIRANDA, Danilo; CORNELLI, Gabriele (orgs). **Cultura e alimentação – saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: SESC-SP, 2007. p.86-96.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1972.

_____. **Folclore do Brasil**. Natal: Fundação José Augusto, 1980.

CASTELLS, Manuel. **A era da informação: economia, sociedade e cultura – O poder da identidade volume 2**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CONEJERO, Lucas. Grupos folclóricos de Ubatuba recebem prêmio Regional. **Prefeitura de Ubatuba**. Ubatuba, 28 mar. 2014. Disponível em: <<http://www.ubatuba.sp.gov.br/noticias/destaques/grupos-folcloricos-de-ubatuba-recebem-premio-nacional/>>. Acesso em: 29 maio 2014.

CUCHE, Denys. **A noção de cultura nas ciências sociais**. Bauru: EDUSC, 2002.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** São Paulo: Rocco, 1986.

_____, Sobre o Simbolismo da Comida no Brasil. In **O correio da UNESCO**. Rio de Janeiro: Unesco - Julho/1987. p.22-23.

DIEGUES, Antonio Carlos Sant’Ana. **O Mito da natureza intocada**. São Paulo: NUPAUB-USP, 1994.

_____. **Enciclopédia caiçara: Ecologia e Cultura volume 1**. São Paulo: Hucitec, 2004.

_____. **Enciclopédia caiçara: Falares caiçara volume 2**. São Paulo: Hucitec, 2005.

_____. **Enciclopédia caiçara: Festas, lendas e mitos caiçaras volume 5**. São Paulo: Hucitec, 2006.

DIEGUES, A.C, et al. **Biodiversidade e comunidades tradicionais no Brasil**. Nupaub-USP, 1999. Disponível em: <<http://livroaberto.ibict.br/bitstream/1/750/2/Biodiversidade%20e%20comunidades%20tradicionais%20no%20Brasil.pdf>>. Acesso em: 01 maio 2014.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária Brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009.

DROGUETT, Juan; FONSECA, Jorge Otávio. **Ubatuba - espaço memória cultura**. São Paulo: Arte e Ciência, 2005.

ESCOSTEGUY, Ana Carolina. Os estudos culturais. In: HOHLFELDT, Antonio; MARTINO Luiz C; FRANÇA, Vera Veiga (orgs). **Teorias da comunicação conceitos, escolas e tendências**. Petrópolis: Editora Vozes, 2002. p.151-170.

FERNANDES, Florestan. **Comunidade e sociedade no Brasil**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1975.

FICHTER, J. H. Definições para uso didático. In: FERNANDES, Florestan (org). **Comunidade e sociedade**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1973. p.153-155.

FREYER, Hans. Comunidade e sociedade como estruturas histórico-sociais. In: FERNANDES, Florestan (org). **Comunidade e sociedade**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1973. p.132-139.

GIARD, Luce. Artes de Nutrir. In: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre (orgs). **A invenção do cotidiano** v.2. Petrópolis: Vozes, 2009. p.211-233.

GILROY, Paul. Los estúdios culturales británicos y las trampas de la identidad. In: CURRAN, James; MORLEY, David; WALERDINE, Valerie (orgs). **Estudios culturales y comunicación**. Barcelona: Paidós, 1998. p.63-83.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

GOBATTI, Camilla. Mesa Ao Vivo 2013 - Eudes Assis resgata a cozinha caiçara. . **Revista Prazeres da Mesa**. São Paulo. São Paulo, 2013. Disponível em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/7066/mesa-ao-vivo-2013-eudes-assis-resgata-a-cozinha-caicara>>. Acesso em: 25 maio 2014.

GOMES, Flavio dos Santos. Sonhando com a terra. Construindo a cidadania. In: PINSKY, Jaime; PINSKY, Carla Bassanezi (orgs). **História da cidadania**. São Paulo: Editora Contexto, 2013. p.447-468.

GONZÁLEZ, Jorge A. **Sociologia de las culturas subalternas**. Mexicali: Universidad Autónoma de la Baja California, 1990.

HAGUETTE, Teresa Maria Frota. **Metodologias qualitativas na sociologia**. Petrópolis: Editora Vozes, 2005.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&Z, 2003.

_____. **Da diáspora** – Identidades e mediações culturais. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2011.

HOHLFELDT, Antonio. Novas tendências nas pesquisas da folkcomunicação. **Revista pensamento comunicacional latino americano**. São Bernardo do Campo, v. 4 n. 2 jan.fev.mar/2003 Disponível em: <http://www2.metodista.br/unesco/PCLA/revista14/artigos%2014-1.htm>> Acesso em: 24 maio 2014.

_____. Folkcomunicação: positivo oportunismo de quase meio século. In: SCHMIDT, Cristina. **Folkcomunicação na arena global** avanços teóricos e metodológicos. São Paulo, Ductor, 2006, p.62-72.

JAPUR, Jamile. **Cozinha tradicional paulista**. São Paulo: Folc-Promoções, 1963.

KELLNER, Douglas. **A cultura da mídia**. Bauru: EDUSC, 2001.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: Temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora Senac SP, 2008.

_____. Comer é pertencer. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues (orgs). **Gastronomia: cortes e recortes**, vol. 1. São Paulo, SP: SENAC, 2009, p. 144-153.

LUDEKER, Cynthia Arantes Ferreira e SILVA Luciana Marchetti. Cultura caiçara - os holofotes midiáticos projetam a popular cozinha caiçara. **Revista Internacional de Folkcomunicação**. Ponta Grossa, v.10, nº 20,2012, p.145-163. Disponível em: <<http://www.revistas.uepg.br/index.php?journal=folkcom&page=article&op=viewFile&path%5B%5D=1534&path%5B%5D=1086>> Acesso em: 01 maio 2014.

LUNA, Sergio de Vasconcelos. **Planejamento de pesquisa**: uma introdução – elementos para uma análise metodológica. São Paulo: Educ, 1998.

MACIEL, Betania. Prefácio do livro Noções básicas de folkcomunicação. In: GADINI, Sérgio Luiz; WOITOWICZ, Karina Janz (orgs). **Noções básicas de folkcomunicação**. Ponta Grossa, PR: Editora UEPG, 2007, p. 11-13.

MACIVER, R.M.; PAGE, Charles H. Comunidade e sociedade como níveis de organização da vida social. In: FERNANDES, Florestan (org). **Comunidade e sociedade**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1973. p.117-131.

MAIA, Thereza e Tom. Lendas e festas de Parati. In: DIEGUES, Antonio Carlos (org). **Enciclopédia caiçara**. São Paulo: Editora Hucitec-Nupaub-USP , 2006, v5, p. 82-94. Festas lendas e mitos caiçaras.

MANSANO, Candice. Do “tempo dos antigos” ao “tempo de hoje” o caiçara de Camburi entre a terra e o mar. In: DIEGUES, Antonio Carlos (org.). **Enciclopédia caiçara: ecologia e cultura** v.1. São Paulo: Hucitec, 2004, v.1, p.193-224. O olhar do pesquisador.

MARCHETTI, Bianca. Honra ao mérito – Eudes Assis é homenageado em São Sebastião, litoral de SP. **Revista Prazeres da Mesa**. São Paulo, 2010. Disponível em: <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/4943/honra-ao-merito-eudes-assis-e-homenageado-em-sao-sebastiao-litoral-de-sp>>. Acesso em: 25 maio 2014.

MARQUES DE MELO, José. Sistemas de Comunicação no Brasil. In MARQUES DE MELO, José; FADUL, Anamaira; LINS DA SILVA, Carlos Eduardo (orgs). **Ideologia e poder no ensino da comunicação**. São Paulo: Cortez & Moraes, 1979.

_____. **Mídia e cultura popular:** História, taxionomia e metodologia da folkcomunicação. São Paulo: Paulus, 2008.

_____. A difusão gastronômica no espaço folkcomunicacional. **Revista Internacional de Folkcomunicação**. Ponta Grossa, v.9, nº 17,2011, p.01-11. Disponível em: <<http://www.revistas.uepg.br/index.php?journal=folkcom&page=article&op=viewFile&path%5B%5D=1334&path%5B%5D=968>> Acesso em: 01 maio 2014.

_____. As iguarias alagoanas de Dona Marly. **O jornal**, Maceió, p. B2, 25 abril 2010.

MARTINO Luiz C. De qual comunicação estamos falando? In: HOHLFELDT, Antonio; MARTINO Luiz C; FRANÇA, Vera Veiga (orgs). **Teorias da comunicação conceitos, escolas e tendências**. Petrópolis: Editora Vozes, 2002. p.11-26.

MENESES, Ulpiano Bezerra. Identidade cultural e arqueológica In BOSSI, Alfredo (org.). **Cultura brasileira – temas e situações**. São Paulo: Atica, 1999.

MONTANARI, Massimo (org). **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. Tradução Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009.

_____. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

NASCIMENTO, Antônio Eugênio; BULHÕES, Simone Ferreira. A ciranda como instrumento de resistência. In DIEGUES, Antonio Carlos. **Enciclopédia caiçara**. São Paulo: Editora Hucitec-Nupaub-USP , 2006, v5, p. 82-94. Festas, lendas e mitos caiçaras.

ORTIZ, Renato. **A Moderna tradição brasileira – cultura brasileira e indústria cultural**. São Paulo: Brasiliense, 2006

_____. **Cultura brasileira & identidade nacional**. São Paulo: Brasiliense, 2012

PARK, Robert E. ; BURGESS, Ernest W. Comunidade e sociedade como conceitos analíticos. In: FERNANDES, Florestan. **Comunidade e sociedade**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1973. p.144-152.

PERUZZO, Cicília M K; VOLPATO Marcelo de Oliveira. Conceitos de comunidade, local e região: inter-relação e diferença. **Revista Líbero**. São Paulo, v. 12, n.24, p.139-152, dez 2009. Disponível em: <<http://www.revistas.univerciencia.org/index.php/libero/article/viewFile/6790/6132>> Acesso em 04 maio 2013.

_____. Comunidades em tempo de rede. In COGO, Denise; PERUZZO, Cicilia; KAPLUN, Gabriel (orgs). **Comunicação e movimentos populares: quais redes?** São Leopoldo: Ed Unisinos, 2002. p.275-298.

_____. Mídia local e suas interfaces com a mídia comunitária. **Anuário UNESCO/UMESP de Comunicação Regional**. São Bernardo do Campo: Cátedra Unesco / UMESSP, 2003. p.52-78.

_____. **Manual de normas técnicas** para referências e apresentações de relatório de qualificação, teses e dissertação. São Bernardo do Campo: Metodista, 2013.

PINSKY, Jaime; PINSKY, Carla Bassanezi (orgs). **História da cidadania**. São Paulo: Editora Contexto, 2013.

PINTO, Moacyr. **Eu tenho o meu sonho**. São Paulo: Suplegraf, 2013.

PLANO... Plano de Manejo. **Secretaria de Meio Ambiente**. Instituto Florestal. São Paulo, 2006. Disponível em: <http://www.iflorestal.sp.gov.br/Plano_de_manejo/PE_SERRA_MAR/Plano_de_Manejo_Pe_Serra_do_Mar.pdf>. Acesso em: 24 abr. 2014.

PRESERVAR é resistir. **Fórum de comunidades tradicionais Angra . Paraty . Ubatuba**. 2014. Disponível em: <<http://www.preservareresistir.org/>>. Acesso em: 23 maio 2014.

QUESADA, Gustavo. **Comunicação e comunidade**: mitos da mudança social. São Paulo: Loyola, 1980

QUILOMBOLA. **INCRA – cidadania e reforma agrária**. Disponível em: <<http://www.incra.gov.br/index.php/estrutura-fundiaria/quilombolas>> Acesso em: 15 maio 2014.

REIS, João José; GOMES, Flávio dos Santos. **Liberdade por um fio** história dos quilombos no Brasil. São Paulo: Companhia das letras, 2000.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro** a formação e o sentido do Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 2002.

ROTEIROS turísticos. **Associação da Comunidade dos Remanescentes de Quilombo da Fazenda**. Ubatuba, 14.jun.2010. Disponível em: <http://quilombodafazenda.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=58&Itemid=79>. Acesso em: 29 maio 2014.

SANTOS, Roberto Elísio. **As teorias da comunicação**. São Paulo: Paulinas, 2008.

SÃO PAULO (Estado). Decreto nº 10.251 de 30 de agosto de 1977. Cria o Parque Estadual da Serra do Mar e dá providências correlatas. **Assembleia Legislativa do estado de São Paulo**. Secretaria Geral Parlamentar. Departamento de Documentação e Informação. São Paulo. Disponível em: <<http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/1977/decreto-10251-30.08.1977.html>>. Acesso em: 23 abr. 2014.

_____. Decreto 22.416 de 29 de junho de 1984. Declara de utilidade pública, para fins de desapropriação, imóvel rural situado no município e comarca de Ubatuba, necessário à Secretaria de Agricultura e Abastecimento. **Assembleia Legislativa do estado de São Paulo**. Secretaria Geral Parlamentar. Departamento de Documentação e Informação. São Paulo. Disponível em:

<<http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/1984/decreto-22416-29.06.1984.html>>. Acesso em: 26 abr. 2014.

SCHMIDT, Cristina. Folkcomunicação: conceitos pertinentes ao campo de estudo. In: SCHMIDT, Cristina. **Folkcomunicação na arena global** avanços teóricos e metodológicos. São Paulo, Ductor, 2006, p.89-100.

_____. **Folkcomunicação**. In: MARQUE DE MELO, José (org.). O campo da comunicação no Brasil. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008, p.149-159.

_____. Artesanato: mídia popular e o lembrar comunitário. **Anuário Unesco/Metodista de Comunicação Regional**, São Bernardo do Campo, p. 121-128 ano 15 Vol. 15, n. 15, jan/dez 2011.

SIMÕES, Eliane (et al). **A caminho do mar II** – um projeto de saneamento, educação e saúde no Sertão da Fazenda. São Paulo: Páginas & Letras Editora Gráfica, 2012.

SOBRE... Sobre o parque. . Governo do Estado de São Paulo. **Secretaria do Meio Ambiente**. Fundação Florestal. São Paulo, s.d. Disponível em: <<http://www.ambiente.sp.gov.br/parque-serra-do-mar-nucleo-picinguaba/sobre-o-parque/>>. Acesso em: 25 abr. 2014.

SUBCOMISSÃO... Subcomissão de Assuntos Quilombolas da Assembleia Legislativa debate reconhecimento de quilombo em Ubatuba. **Fundação Itesp**, 11.abr. 2014. Disponível em: <<https://www.facebook.com/notes/funda%C3%A7%C3%A3o-itesp/subcomiss%C3%A3o-de-assuntos-quilombolas-da-assembleia-legislativa-debate-reconhecime/608699895870966>>. Acesso em: 23 abr. 2014.

TESKE, Wolfgang. **Cultura quilombola na Lagoa da Pedra Arraias – TO**. Brasília: Edições do Senado Federal, 2011.

TöNNIES, Ferdinand. Comunidade e sociedade como entidades típico-ideais. In: FERNANDES, Florestan (org). **Comunidade e sociedade**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1973. p.96-116.

TöNNIES, Ferdinand. Comunidade e sociedade: textos selecionados. In: MIRANDA, Orlando (org.). **Para ler Ferdinand Tönnies**. São Paulo: Edusp, 1995. p.231-272.

UNIDADES... Unidades de Conservação Parques - Conceitos. Governo do Estado de São Paulo. **Secretaria do Meio Ambiente**. Fundação Florestal. São Paulo, s.d. Disponível em: <<http://fflorestal.sp.gov.br/unidades-de-conservacao/parques-estaduais/parques-conceito/>>. Acesso em: 24 abr. 2014.

_____. Unidades de Conservação Parques - Estaduais. Governo do Estado de São Paulo. **Secretaria do Meio Ambiente**. Fundação Florestal. São Paulo, s.d. Disponível em: <<http://fflorestal.sp.gov.br/unidades-de-conservacao/parques-estaduais/parques-estaduais/>>. Acesso em: 23 abr. 2014.

WEBER, Max. Comunidade e sociedade como estruturas de socialização. In: FERNANDES, Florestan (org). **Comunidade e sociedade**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1973. p.140-143.

WILLIAMS, Raymond. **Cultura**. São Paulo: Paz e Terra, 2000.

WIRTH, Louis. Delineamento e problemas da comunidade. In: FERNANDES, Florestan (org). **Comunidade e sociedade**. São Paulo: Cia Editora Nacional, 1973. p.82-95.

WOLTON, Dominique. **É preciso salvar a comunicação**. São Paulo: Paulus, 2006.

LISTA DE ANEXOS

- ANEXO 1 - Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007
- ANEXO 2 - Portaria nº 2 de 17 de janeiro de 2006 – Fundação Cultural Palmares
- ANEXO 3 – Relação dos entrevistados
- ANEXO 4 - Carta da Associação da Comunidade dos Remanescentes de Quilombo da Fazenda Picinguaba autorizando a realização da pesquisa
- ANEXO 5 - Folha de rosto para pesquisa envolvendo seres humanos
- ANEXO 6 - Termo de compromisso junto ao Instituto Florestal
- ANEXO 7 - Termo de compromisso Instituto Florestal
- ANEXO 8 - Carta do Instituto Florestal autorizando a pesquisa
- ANEXO 9 - Parecer consubstanciado do Comitê de Ética da UMESP

ANEXO 1



Presidência da República
Casa Civil
Subchefia para Assuntos Jurídicos

DECRETO Nº 6.040, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2007.

Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso VI, alínea “a”, da Constituição,

DECRETA:

Art. 1º Fica instituída a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais - PNPCT, na forma do Anexo a este Decreto.

Art. 2º Compete à Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais - CNPCT, criada pelo [Decreto de 13 de julho de 2006](#), coordenar a implementação da Política Nacional para o Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais.

Art. 3º Para os fins deste Decreto e do seu Anexo compreende-se por:

I - Povos e Comunidades Tradicionais: grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição;

II - Territórios Tradicionais: os espaços necessários a reprodução cultural, social e econômica dos povos e comunidades tradicionais, sejam eles utilizados de forma permanente ou temporária, observado, no que diz respeito aos povos indígenas e quilombolas, respectivamente, o que dispõem os [arts. 231 da Constituição](#) e [68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias](#) e demais regulamentações; e

III - Desenvolvimento Sustentável: o uso equilibrado dos recursos naturais, voltado para a melhoria da qualidade de vida da presente geração, garantindo as mesmas possibilidades para as gerações futuras.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 7 de fevereiro de 2007; 186º da Independência e 119º da República.

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Patrus Ananias

Marina Silva

Este texto não substitui o publicado no DOU de 8.2.2007.

ANEXO

POLÍTICA NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DOS POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS

PRINCÍPIOS

Art. 1º As ações e atividades voltadas para o alcance dos objetivos da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais deverão ocorrer de forma intersetorial, integrada, coordenada, sistemática e observar os seguintes princípios:

I - o reconhecimento, a valorização e o respeito à diversidade socioambiental e cultural dos povos e comunidades tradicionais, levando-se em conta, dentre outros aspectos, os recortes etnia, raça, gênero, idade, religiosidade, ancestralidade, orientação sexual e atividades laborais, entre outros, bem como a relação desses em cada comunidade ou povo, de modo a não desrespeitar, subsumir ou negligenciar as diferenças dos mesmos grupos, comunidades ou povos ou, ainda, instaurar ou reforçar qualquer relação de desigualdade;

II - a visibilidade dos povos e comunidades tradicionais deve se expressar por meio do pleno e efetivo exercício da cidadania;

III - a segurança alimentar e nutricional como direito dos povos e comunidades tradicionais ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis;

IV - o acesso em linguagem acessível à informação e ao conhecimento dos documentos produzidos e utilizados no âmbito da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais;

V - o desenvolvimento sustentável como promoção da melhoria da qualidade de vida dos povos e comunidades tradicionais nas gerações atuais, garantindo as mesmas possibilidades para as gerações futuras e respeitando os seus modos de vida e as suas tradições;

VI - a pluralidade socioambiental, econômica e cultural das comunidades e dos povos tradicionais que interagem nos diferentes biomas e ecossistemas, sejam em áreas rurais ou urbanas;

VII - a promoção da descentralização e transversalidade das ações e da ampla participação da sociedade civil na elaboração, monitoramento e execução desta Política a ser implementada pelas instâncias governamentais;

VIII - o reconhecimento e a consolidação dos direitos dos povos e comunidades tradicionais;

IX - a articulação com as demais políticas públicas relacionadas aos direitos dos Povos e Comunidades Tradicionais nas diferentes esferas de governo;

X - a promoção dos meios necessários para a efetiva participação dos Povos e Comunidades Tradicionais nas instâncias de controle social e nos processos decisórios relacionados aos seus direitos e interesses;

XI - a articulação e integração com o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

XII - a contribuição para a formação de uma sensibilização coletiva por parte dos órgãos públicos sobre a importância dos direitos humanos, econômicos, sociais, culturais, ambientais e do controle social para a garantia dos direitos dos povos e comunidades tradicionais;

XIII - a erradicação de todas as formas de discriminação, incluindo o combate à intolerância religiosa; e

XIV - a preservação dos direitos culturais, o exercício de práticas comunitárias, a memória cultural e a identidade racial e étnica.

OBJETIVO GERAL

Art. 2º A PNPCT tem como principal objetivo promover o desenvolvimento sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, com ênfase no reconhecimento, fortalecimento e garantia dos seus direitos territoriais, sociais, ambientais, econômicos e culturais, com respeito e valorização à sua identidade, suas formas de organização e suas instituições.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Art. 3º São objetivos específicos da PNPCT:

I - garantir aos povos e comunidades tradicionais seus territórios, e o acesso aos recursos naturais que tradicionalmente utilizam para sua reprodução física, cultural e econômica;

II - solucionar e/ou minimizar os conflitos gerados pela implantação de Unidades de Conservação de Proteção Integral em territórios tradicionais e estimular a criação de Unidades de Conservação de Uso Sustentável;

III - implantar infra-estrutura adequada às realidades sócio-culturais e demandas dos povos e comunidades tradicionais;

IV - garantir os direitos dos povos e das comunidades tradicionais afetados direta ou indiretamente por projetos, obras e empreendimentos;

V - garantir e valorizar as formas tradicionais de educação e fortalecer processos dialógicos como contribuição ao desenvolvimento próprio de cada povo e comunidade, garantindo a participação e controle social tanto nos processos de formação educativos formais quanto nos não-formais;

VI - reconhecer, com celeridade, a auto-identificação dos povos e comunidades tradicionais, de modo que possam ter acesso pleno aos seus direitos civis individuais e coletivos;

VII - garantir aos povos e comunidades tradicionais o acesso aos serviços de saúde de qualidade e adequados às suas características sócio-culturais, suas necessidades e demandas, com ênfase nas concepções e práticas da medicina tradicional;

VIII - garantir no sistema público previdenciário a adequação às especificidades dos povos e comunidades tradicionais, no que diz respeito às suas atividades ocupacionais e religiosas e às doenças decorrentes destas atividades;

IX - criar e implementar, urgentemente, uma política pública de saúde voltada aos povos e comunidades tradicionais;

X - garantir o acesso às políticas públicas sociais e a participação de representantes dos povos e comunidades tradicionais nas instâncias de controle social;

XI - garantir nos programas e ações de inclusão social recortes diferenciados voltados especificamente para os povos e comunidades tradicionais;

XII - implementar e fortalecer programas e ações voltados às relações de gênero nos povos e comunidades tradicionais, assegurando a visão e a participação feminina nas ações governamentais, valorizando a importância histórica das mulheres e sua liderança ética e social;

XIII - garantir aos povos e comunidades tradicionais o acesso e a gestão facilitados aos recursos financeiros provenientes dos diferentes órgãos de governo;

XIV - assegurar o pleno exercício dos direitos individuais e coletivos concernentes aos povos e comunidades tradicionais, sobretudo nas situações de conflito ou ameaça à sua integridade;

XV - reconhecer, proteger e promover os direitos dos povos e comunidades tradicionais sobre os seus conhecimentos, práticas e usos tradicionais;

XVI - apoiar e garantir o processo de formalização institucional, quando necessário, considerando as formas tradicionais de organização e representação locais; e

XVII - apoiar e garantir a inclusão produtiva com a promoção de tecnologias sustentáveis, respeitando o sistema de organização social dos povos e comunidades tradicionais, valorizando os recursos naturais locais e práticas, saberes e tecnologias tradicionais.

DOS INSTRUMENTOS DE IMPLEMENTAÇÃO

Art. 4º São instrumentos de implementação da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais:

I - os Planos de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais;

II - a Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, instituída pelo Decreto de 13 de julho de 2006;

III - os fóruns regionais e locais; e

IV - o Plano Plurianual.

DOS PLANOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DOS POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS

Art. 5º Os Planos de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais têm por objetivo fundamentar e orientar a implementação da PNPCT e consistem no conjunto das ações de curto, médio e longo prazo, elaboradas com o fim de implementar, nas diferentes esferas de governo, os princípios e os objetivos estabelecidos por esta Política:

I - os Planos de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais poderão ser estabelecidos com base em parâmetros ambientais, regionais, temáticos, étnico-socio-culturais e deverão ser elaborados com a participação eqüitativa dos representantes de órgãos governamentais e dos povos e comunidades tradicionais envolvidos;

II - a elaboração e implementação dos Planos de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais poderá se dar por meio de fóruns especialmente criados para esta finalidade ou de outros cuja composição, área de abrangência e finalidade sejam compatíveis com o alcance dos objetivos desta Política; e

III - o estabelecimento de Planos de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais não é limitado, desde que respeitada a atenção equiparada aos diversos segmentos dos povos e comunidades tradicionais, de modo a não convergirem exclusivamente para um tema, região, povo ou comunidade.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 6º A Comissão Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais deverá, no âmbito de suas competências e no prazo máximo de noventa dias:

I - dar publicidade aos resultados das Oficinas Regionais que subsidiaram a construção da PNPCT, realizadas no período de 13 a 23 de setembro de 2006;

II - estabelecer um Plano Nacional de Desenvolvimento Sustentável para os Povos e Comunidades Tradicionais, o qual deverá ter como base os resultados das Oficinas Regionais mencionados no inciso I; e

III - propor um Programa Multi-setorial destinado à implementação do Plano Nacional mencionado no inciso II no âmbito do Plano Plurianual.

ANEXO 3

Relação dos entrevistados

Laura de Jesus Braga – Presidente Associação – 58 anos – entrevistada em 26/12/2013

Marcia Assumpção – Dona de casa – 54 anos – entrevistada em 26/12/2013

Maria Lucia Calixto Assumpção – Funcionária do PESH - 56 anos – entrevistada em 26/12/2013

Carmem Assunção – Artesã – 56 anos – entrevistada em 27/12/2013

Vinturante Assunção – Artesão – 56 anos – entrevistado em 27/12/2013

Claudionor Vieira – Pescador – 40 anos – entrevistado em 28/12/2013

José Vieira – Líder Quilombola – 75 anos – entrevistado em 30/12/2013

Ginacil dos Santos – Arteão – 31 anos – entrevistado em 04/01/2014

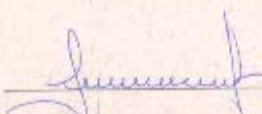
Luciano Vieira de Assunção – Guia Ambiental – 33 anos – entrevistado em 04/01/2014

ANEXO 4

**CARTA DE AUTORIZAÇÃO**

Eu, **Laura de Jesus Braga**, presidente da **Associação da Comunidade dos Remanescentes de Quilombo da Fazenda Picinguaba (ACRQF)**, tenho ciência e autorizo a realização da pesquisa intitulada **"ASPECTOS COMUNICATIVOS E CULTURAIS NOS HÁBITOS CULINÁRIOS CAIÇARA DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DA FAZENDA PÍCINGUABA, DE UBATUBA – SP"** sob responsabilidade do pesquisador **Luis Carlos Paravati** no **Quilombo da Fazenda Picinguaba**. Para isto, serão disponibilizados ao pesquisador participar da festa do Azul Marinho, bem como conversar e/ou entrevistar os membros da Comunidade.

Ubatuba, 14 de Outubro de 2013.



Laura de Jesus Braga - Presidente da ACRQF

Associação da Comunidade dos Remanescentes de Quilombo da Fazenda – ACRQF
Para Correspondência: Caixa Postal 171, Centro de Ubatuba, São Paulo CEP 11680-970.
Estrada da Casa da Farinha, s/n. Centro Comunitário do Quilombo da Fazenda,
Bairro da Fazenda Picinguaba, Ubatuba, São Paulo - CEP 11680-000.

ANEXO 5

Projeto de Pesquisa **Formulário de Registro para Proposta de Envio de Documentos**

1. Nome do Pesquisador: Paulo Roberto Tarsitano 2. Data de Registro da Proposta: 11/09/2013

3. Área Temática: Área de Desenvolvimento em Ciências Sociais

4. Área de Desenvolvimento em Ciências Sociais: Área de Desenvolvimento em Ciências Sociais

RESUMO DO PROJETO DE PESQUISA

5. Título: Estudo de Caso: A Experiência de Trabalho em uma Organização Social

6. Autor: Paulo Roberto Tarsitano

7. Endereço (Rua, nº, CEP, Cidade, Estado, País): Av. Brasil, 1.234, 01234-567, São Paulo, SP, Brasil

8. E-mail: ptarsitano@unipar.br

9. Telefone: (11) 1234-5678

10. Celular: (11) 98765-4321

11. Cargo: Professor

12. Assinatura: [Assinatura]

13. Data: 11/09/2013

INSTITUIÇÃO PROPONENTE

14. Nome: União Paranaense de Ensino Superior 15. CNPJ: 00.000.000/0001-00 16. Endereço: Av. Brasil, 1.234, 01234-567, São Paulo, SP, Brasil

17. E-mail: unipar@unipar.br 18. Telefone: (11) 1234-5678

19. Assinatura: [Assinatura]

20. Data: 11/09/2013

21. Assinatura: [Assinatura]

22. Data: 11/09/2013

PATROCINADOR PRINCIPAL

23. Nome: [Assinatura]

24. Assinatura: [Assinatura]

25. Data: 11/09/2013

ANEXO 6



Comissão Técnico Científica - COTEC

TERMO DE COMPROMISSO JUNTO AO INSTITUTO FLORESTAL¹

Processo BIA N°	
Título do Projeto:	Aspectos comunicacionais e culturais nos hábitos e hábitos culturais de consumo sustentável quilombo da Fazenda Polígono, da Jandaia - SP
Período de Execução	21 de novembro de 2013 a 30 de abril de 2014.
Equipe executora do projeto:	Luiz Carlos Paronati
Responsável pelo Projeto - Luiz Carlos Paronati	
RG 5.391.500	CRC 995.888.948-91
Residência: Rua E. Nilo Malet, 661 apto 62 - SP - SP	CNP 03320-400
E-mail: paronati@igloba.com	COC e Telefone: (11) 99422-8098
Instituição Instituto Metodista de Ensino Superior	Unidade:
COC 44.291.149/0901-67	Inscrição Estadual 076.504.333.1/15
Endereço Rua do Sacramento, 330 - Rod. R. R. - São Bernardo do Campo	CNP 06736-696
Representante legal da Instituição: Prof. Dr. Ricardo de Moraes	Cargos Diretor-Geral

Projeto financiado por: Recursos próprios

O responsável e esta instituição(ões) relacionadas ao projeto supra, formalmente autorizada pelo Conselho Técnico do Instituto Florestal, compromete-se a:

1. Cumprir a Portaria BIA-02, de 01/10/2000, que dispõe sobre a Política Institucional "A BIA-02, de 2011-2000 sobre a política de controle genético, a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado, a recuperação dos bens culturais e o acesso à tecnologia e inovação de tecnologia para a sustentabilidade e inovação;
2. Cumprir a Portaria do Diretor Geral do Instituto Florestal, de 2011/2011 sobre o acesso ao conhecimento tradicional associado, a recuperação dos bens culturais e o acesso à tecnologia e inovação de tecnologia para a sustentabilidade e inovação;
3. Cumprir a Portaria do Diretor Geral do Instituto Florestal, de 2011/2011 sobre o acesso ao conhecimento tradicional associado, a recuperação dos bens culturais e o acesso à tecnologia e inovação de tecnologia para a sustentabilidade e inovação;
4. Cumprir a Instrução Normativa do Ministério do Meio Ambiente, INAMA nº 04, de 1º de maio de 2007, reafirmada em 14/02/2007, que fixa normas para o acesso de material biológico em unidades de conservação;
5. Cumprir o Decreto nº 20.809 de 19/10/1991, que dispõe sobre a coleta, por subseqüentes, de dados e materiais genéticos no Brasil.

Declara, outorgando, que o Instituto Florestal de toda e qualquer responsabilidade em decorrência de ações que possam ocorrer contra os demais membros da equipe executora, em decorrência do Instituto Florestal, e que não comprometa a integridade dos dados, todos os materiais utilizados para o projeto de estudos, tais como amostras, dados, fotos, vídeos, etc.

Local e Data São Bernardo do Campo, 30 de novembro de 2013.

Assinatura do Responsável pelo Projeto

Assinatura e carimbo do Representante Legal da Instituição à qual o pesquisador é filiado

Prof. Dr. Ricardo de Moraes
Diretor¹ A instituição envolvida deve ser premissa do projeto "responsável" pelo projeto.

ANEXO 7



Comissão Técnico Científica - COTEC

TERMO DE RESPONSABILIDADE - RESOLUÇÃO SBCA-05 DE 01/10/2007

PROCESSO SBCA Nº*

Dr. Carlos F. Lucero, professor titular pesquisador da Universidade Metropolitana de São Paulo, Tit. S. 004.295, C/P 000.800.940-01, em sua pessoa física com, residente na Rua Santa Rita, 204 apto 02, CEP 05070-010, Cidade São Paulo - Estado de Paulo, Tabela (taxa) 01/01/01, na qualidade de responsável pelo desenvolvimento do Projeto de Pesquisa intitulado Aspectos comunicacionais e culturais nos hábitos culturais da população de comunidades da Unidade do Fazenda Picinguaba, do Ubatuba - SP, financiado por recursos próprios, com prazo de execução de 01/10/2010 a 01/10/2014, e Instituto Brasileiro de Ensino Superior - Universidade Metropolitana de São Paulo, inscrita Estadual nº 090.001.000.000 - e CNPJ 04.030.144/0001-07, sediada a Rua da Inocência, 100 - São Bernardo do Campo - SP, representada pela Coordenadora do Projeto de Pós-Graduação em Comunicação Social Prof. Dr. Mariam Ferraz, e com o ingresso de denúncia da denúncia pelo Conselho Técnico de Ensino Superior, por parte, em 01/10/2010.

1. Respeitar toda a legislação brasileira e estadual, e internacional de proteção das reservas naturais, toda a legislação ambiental, todas as leis, estatutos, regulamentos, normas e regras de conduta, bem como todos os termos do Decreto nº 7.574, de 18 de março de 2010, que institui a Comissão sobre Diversidade Biológica, principalmente quanto relacionadas com os seus atos, normas, procedimentos, regulamentos, estatutos e constituições de lei.

2. Deputar pelo bem-estar e respeito de toda espécie de animais existentes, devidamente qualificada, em todas as atividades realizadas pela Universidade de São Paulo.

3. Elaborar e entregar ao órgão competente, da Secretaria de Meio Ambiente do Estado de São Paulo, todos os documentos de pesquisa, com o conteúdo referente ao assunto das atividades realizadas, descrição das atividades realizadas, avaliação dos dados, período de coleta, descrição e qualificação do local de coleta, bem como a qualificação de quem realizou, descrição das atividades realizadas, descrição das atividades realizadas, bem como a qualificação de quem realizou, descrição das atividades realizadas, bem como a qualificação de quem realizou.

4. Não a obtenção de dados científicos, e a obtenção de dados científicos podem ser anula.

5. Não a obtenção de dados científicos, e a obtenção de dados científicos podem ser anula.

6. Respeitar, em todas as atividades, a legislação que rege a matéria, bem como as regras competentes, bem como as regras competentes de proteção ambiental e preservação da pesquisa quando os resultados ou processos decorrentes de desenvolvimento desta, possam apresentar qualquer forma de violação ou prejuízo de natureza ambiental.

7. Cumprir, para a divulgação da Comissão sobre Diversidade Biológica no meio acadêmico, científico, social e político, imediatamente na região de pesquisa.

Local e Data São Bernardo do Campo, 30 de setembro de 2010

Assinatura do responsável pelo Projeto:

Assinatura do Diretor Geral:

(ou equivalente de lei) e qual o seu nome e cargo: Coordenador do Projeto

Assinatura da responsável pela Unidade de Comunicação:

(ou equivalente de lei) e qual o seu nome e cargo:

* A este documento deve ser preenchida pelo responsável pelo projeto.

ANEXO 8

	SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE
	INSTITUTO FLORESTAL
PROCESSO SMA Nº.	Rua do Horto, 931 - CEP 03377-000 - S. Paulo, SP - Brasil - Fone: (0xx11) 2121-8555
INTERESSADO	www.iflorestal.sp.gov.br
ASSUNTO	250228 - 004.51270013
COMPTE	Luis Carlos Paravati
INDICAÇÃO	Encaminha o projeto de pesquisa: "Aspectos comunicativos e culturais nos hábitos culinários caçapa da comunidade quilombola da Fazenda Picinguaba, de Ubatuba - SP"
	Luis Carlos Paravati
	Novembro de 2013 a Abril de 2014

Carta COTEC nº. 104/2014 D162/14 AP

São Paulo, 18 de fevereiro de 2014.

Senhor
Luis Carlos Paravati
Rua Emilio Mallet, 691, apto. 62
São Paulo/SP - CEP: 03320-000
Tel: (11) 99403-0096
e-mail: paravati@gpelo.com

Agradamos informar que o projeto "Aspectos comunicativos e culturais nos hábitos culinários caçapa da comunidade quilombola da Fazenda Picinguaba, de Ubatuba - SP", constante do processo em referência, de autoria de Luis Carlos Paravati, foi aprovado para ser executado, no período de Novembro de 2013 a Abril de 2014, na seguinte Unidade do Instituto Florestal:

UNIDADE e RESPONSÁVEL	ENDEREÇO DA UNIDADE DE CONSERVAÇÃO	OBSERVAÇÕES
Parque Estadual da Serra do Mar - Núcleo Picinguaba Ao responsável pela Unidade Gestor: Danilo Santos da Silva	a) <u>Escritório Regional</u> Endereço: Rua Dr. Esteves da Silva, nº. 510 Centro - Ubatuba-SP CEP: 11.680-000 Telefones para informação: (12) 3832-1397 / (12) 3832-6552 E-mail: peem.picinguaba@iflorestal.sp.gov.br Dias e horário de funcionamento: de segunda-feira a sexta-feira das 8h às 17h. a) <u>Sede Administrativa</u> Endereço: Rodovia BR, nº 501, km 08 Picinguaba - Ubatuba-SP Telefones para informação: (12) 3845-1155 / (12) 3833-6552 E-mail: peem.picinguaba@iflorestal.sp.gov.br Dias e horário de funcionamento: de segunda-feira a sexta-feira das 8h às 17h. c) <u>Centro de Visitantes</u> Endereço: Rodovia BR, nº 501, km 11 Picinguaba - Ubatuba-SP e-mail: agendamento.picinguaba@gmail.com Dias e horário de funcionamento: diariamente das 8h às 17h. Para realização de trilhas no Parque é necessário agendamento prévio.	- Com relação à realização do projeto, no Parque Estadual da Serra do Mar - Núcleo Picinguaba, manifestamos: <u>De acordo com a aprovação do projeto:</u> - Com relação aos resultados do projeto, as informações geradas serão de Média Prioridade; - Com relação ao planejamento da unidade, o Parque Estadual da Serra do Mar - Núcleo Picinguaba, possui Plano de Manejo; - Com relação às atividades previstas pelo projeto, existem restrições quanto não existe restrição; <u>As seguintes colocações devem ser observadas pelos autores, por ocasião de visita a esta Unidade:</u> - O pesquisador deverá apresentar o projeto para a administração do Parque mediante entrevista, primeiramente agendando alojamento, e agendar cada visita ao Parque antecipadamente pelo telefone (12) 3833-6552, na Sede Administrativa ou pelo e-mail picinguaba.pesquisa@gmail.com; - A Unidade possui alojamento destinado ao programa de pesquisa (com capacidade para 08 pesquisadores, uma cozinha e um freezer); - Nas primeiras visitas a campo a campo o pesquisador deverá obrigatoriamente ir acompanhado de um monitor; - Mandar por e-mail a lista com os nomes da equipe fixa dos colaboradores de campo, pesquisadores e estagiários; - Enviar à coordenadoria do Parque Estadual da Serra do Mar - Núcleo Picinguaba, relatórios periódicos contendo fotos e as respectivas



PROCESSO 004.46
INTERCEDIÇÃO
ADMINISTRATIVA

ACÓRDE
RECORRIDA

SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE

INSTITUTO FLORESTAL

Av. do Município, 810 - CEP 05377-000 - Jd. Paulo, SP - Brasil - Fone: (0xx11) 3331-0100

Site: www.institutoflorestal.org.br
3501 000 - 080.333.0313

1. João Carlos Paravati

2. Intercedente: o projeto de pesquisa "Assessores participativos e métodos nos estudos sobre os efeitos de um projeto de conservação florestal na região de Ubatuba - SP"

3. Luis Carlos Paravati

4. Movimento de 2013 e abril de 2014

9. Questionários, formulários, entrevistas orais e outras formas de abordagem da população local e de outros visitantes devem ter o roteiro previamente submetido à ciência da responsável pela administração da Unidade;
10. Pesquisas em duplicado do material biológico coletado no projeto devem ser encaminhadas ao Herbario D. Scoto Peres, no endereço do Instituto Florestal acima, sob guarda do Pesquisador José Roberto Ribeiro, telefone (0xx11) 3331-8055, Anexo 2072, botan@inflo.org.br;
11. Atividades de coleta de amostras de biodiversidade não são permitidas a apresentação de cópia de licença AMBIENTAL. Quando necessário, apresentar cópia para ser anexada ao projeto;
12. As intervenções a serem executadas na Unidade, como coleta de plantas, solos, insetos, distribuição de folhetos, etc. devem ser previamente e formalmente autorizadas pela responsável pela administração da Unidade;
13. Não deixar no campo vestígios de atividades no local como resíduos, lixos, embalagens, amuletos, cabos, etc. Troncos e estruturas devem ser segados ou removidos, de recuperação, manutenção e estado local;
14. Havendo necessidade de acompanhamento por motoristas, guarda-parques, consultar a Unidade sobre pontos de sua atuação, com antecedência mínima de 15 dias;
15. Havendo necessidade de deslocamento de equipamentos, realizar por conta própria ou contratar a Unidade sobre pontos de sua atuação, com antecedência mínima de 15 dias.

Responsáveis por projetos com previsão de visitas devem providenciar a administração "INSTITUTO FLORESTAL" para a obtenção de licenças ambientais e autorizações. Deverá a administração, encaminhar cópia a Comissão Técnica Científica - COTEC para ser anexada ao processo respectivo. A partir de janeiro de 2008, toda e qualquer forma de coleta nas UCs deverá ser formalmente licenciada pelo SEMAM/SP.

Conforme estabelece o Portal do Diretor Geral de FLORESTA, o candidato à V. Superior nos termos do Compromisso e de Responsabilidade assinadas em 2008/2013, há necessidade de apresentar a COTEC, um relatório anual, no mês de Dezembro de cada ano, nos relatórios anuais e lista de visitas em 01/01/2013/2014.

Relatórios parciais e final encaminhados à COTEC devem também ser remetidos à administração das Unidades de Conservação, para serem juntados ao livro da Unidade.

Cada de observação, foto, vídeo, ou outro em forma de cópia e outras formas de publicações podem ser encaminhados como relatório parcial a fim, não havendo possibilidade de cópia, fotocópia e encaminhamento para o relatório final, que deverá ser encaminhado a todos os interessados no projeto.

A utilização para outros fins que não seja o projeto científico, de fotografias, imagens, vídeos e outros mídia registrada nas Unidades a todo custo projeto devem ser objetos de uma autorização, conforme a Portaria GEP, de 05/02/2009, publicada no DOU de 16/02/2009.

Pelo presente, não implica em suporte financeiro de qualquer natureza por parte do Instituto Florestal. A participação e o apoio financeiro por parte do Instituto Florestal, quando houver, deverá ser justificada e formalizada através de contratos, convênios e outros instrumentos legais pertinentes, cuja cópia deve ser juntada ao processo principal.

Para quaisquer informações ou eventuais dúvidas, coloque-se em contato com o responsável.

Por privilegiar a nossa instituição, agradecemos.



PROCESSO 004 AP
INTERESSADO
ASSUNTO

FLAUP
INDICAR

SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE
INSTITUTO FLORESTAL

Rua do Mato, 991 - Cep 02377-000 - S. Paulo, SP - Brasil - Fone: (011) 277-0000

0800-040004 (de 9h às 18h)
021248 - 021 5170011

- / Laís Carlos Ruyana
- / Documento é produto de pesquisa: "Aspectos conceituais e culturais das paisagens em áreas cársticas do município de São João da Boa Vista, São Paulo - SP"
- / Luís Carlos Ruyana
- / Novembro de 2013 a Abril de 2014

Atenciosamente,

Laís Carlos Ruyana
COORDENADOR Técnico-Geral
Instituto Florestal
Rua do Mato, nº 991
02377-000 - São Paulo - SP
Fone: (011) 2773-0000 - Ramal 2071 - Fax: Ramal 2220
0800-040004
lcr@fla.gov.br

ANEXO 9

UNIVERSIDADE METODISTA
DE SÃO PAULO-UMESP



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: ASPECTOS COMUNICATIVOS E CULTURAIS NOS HÁBITOS CULINÁRIOS CAIÇARA DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DA FAZENDA PICINGUABA

Pesquisador: LUIS CARLOS PARAVATI

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 21432413.0.0000.5508

Instituição Proponente: Universidade Metodista de São Paulo - UMESP

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 464.996

Data da Relatoria: 21/11/2013

Apresentação do Projeto:

O projeto "ASPECTOS COMUNICATIVOS E CULTURAIS NOS HÁBITOS CULINÁRIOS CAIÇARA DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DA FAZENDA PICINGUABA, DE UBATUBA - SP" propõe estudar as causas que provocaram alterações na cozinha Caiçara, comparando os fazeres primitivos e os praticados hoje. Pretende-se ainda analisar o processo comunicacional desenvolvido para a transmissão da cultura alimentar entre as gerações, identificando as linguagens utilizadas.

Objetivo da Pesquisa:

Os objetivos propostos são os seguintes:

Identificar os hábitos alimentares quando do surgimento do quilombo e os presentes hoje na comunidade.

Analisar quais os principais fatores que influenciaram possíveis mudanças.

Identificar o processo comunicacional envolto nas alterações dos hábitos alimentares e o estado atual da cozinha caiçara praticada pela comunidade quilombola.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Apresenta uma análise de riscos e benefícios aceitável para o projeto, mencionando como risco o desconforto pelo tempo de entrevista e como benefício o resgate e preservação da memória alimentar da comunidade quilombola.

Endereço: DO SACRAMENTO

Bairro: RUDGE RAMOS

CEP: 09.640-000

UF: SP

Município: SAO BERNARDO DO CAMPO

Telefone: (11)4366-5817

E-mail: cometica@metodista.br

UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO-UMESP



Da Comissão de Ética em Saúde

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Bom estruturado, trata de tema relevante e com potencial de contribuição para o desenvolvimento de mudanças culturais.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Atende todos.

Recomendações:

Resumendo ao modo da FCEJ a seguinte sugestão: "Quanto às formas de resumo dos dados decorrentes da participação na pesquisa ou de outros dados decorrentes da pesquisa não se aplicam neste caso, pois todas as medidas de segurança e proteção ao entrevistado serão garantidas de modo a não lhe causar danos...". A pesquisa deve levar em consideração a necessidade de garantir aos participantes o direito de solicitar indenização caso haja danos decorrentes da pesquisa, conforme determinação expressa da Resolução 486/12, item IV.3.1 ("explicitação da garantia de indenização diante de eventual danos decorrentes da pesquisa").

Conclusões ou Pendências e Lista de Indicações:

Após leitura e análise do projeto o parecer científico de todos os itens que compõem os documentos de Protocolo de Pesquisa, incluindo os itens presentes no Roteiro de Checagem para o parecerista e o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido foi verificado que nada consta do processo que fra as principais e normas da ética em pesquisa, devendo o pesquisador cumprir a recomendação acima citada.

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Aprovação da CONEP:

Não

Considerações Finais e critério do CEP:

O CEP-UMESP considera o projeto de pesquisa APROVADO, considerando que a condição de aprovação da pesquisa, posteriormente dita exige o que segue:

Que sejam encaminhados ao CEP-UMESP relatórios anuais sobre o andamento da pesquisa (quantidade e final);

Que sejam notificados ao CEP4/MSP eventos adversos que tenham ocorrido no curso da pesquisa e que sejam significativos do ponto de vista ético e metodológico;

Que sejam notificados eventuais cancelamentos e modificações no protocolo de pesquisa.

Endereço: RUA SÃO CARLOS

Bairro: PÉROLA MARÍTIMA

Cidade: SP

Telefone: (11) 7044-1111

CNPJ: 06.944.800

Município: SÃO CARLOS (3112) CEP: 13506-900

E-mail: comit@agencia.udec.br

Protocolo 12345

UNIVERSIDADE METODISTA
DE SÃO PAULO-UMESP



Cap. Inicial de 10.000.000,00

SÃO BERNARDO DO CAMPO, 22 de Novembro de 2013

Assinado por:
Luciane Fria Mendes
(Coordenadora)

Endereço: DO SACRAMENTO
Bairro: MUDE RAVEL
UF: SP
Município: SÃO BERNARDO DO CAMPO
Telefone: (11) 4283-1111
CNPJ: 08.845.082
E-mail: lmf@metodista.br

Página 15 de 15