
HISTÓRIA E MUDANÇAS DO SISTEMA ALIMENTAR DE PESCADORES: UMA COMUNIDADE NO LITORAL DE SÃO PAULO, BRASIL

MARINA VIANNA FERREIRA,
MAYRA JANKOWSKY e NIVALDO NORDI

RESUMO

Para entender o significado das dietas populacionais são adequados estudos que tratam do histórico das comunidades envolvendo aspectos econômicos, sociais e ambientais. A fim de compreender o atual panorama do sistema alimentar de uma comunidade pesqueira, e propor alternativas para a sua sustentabilidade, o objetivo deste estudo foi identificar as mudanças alimentares ocorridas na comunidade, principalmente ao longo do século XX, e confrontá-las com o histórico sócio-ecológico, identificando também os fatores políticos, econômicos e ambientais. A pesquisa foi desenvolvida junto a uma comunidade pesqueira de Cananéia, município do litoral sul de São Paulo, Brasil. Dentre as principais mudanças, observamos um declínio constante no uso de alimentos locais,

acompanhado pelo aumento no consumo de alimentos industrializados. Dos produtos locais, apenas são consumidos os pescados. As carnes de caça, frutas e raízes nativas foram os principais alimentos que deixaram de ser consumidos. Foram identificados quatro principais momentos na história da comunidade que atuaram como marcos para as mudanças mais significativas. Eles são: a crise da agricultura, a intensificação da pesca e urbanização, a adoção do barco a motor na pesca e a intensificação do turismo. Em cada um desses momentos foram encontrados diversos fatores que levaram às mudanças na comunidade, e esta por sua vez, enfrentou algumas fases de transição, se readaptando, após um tempo, a cada nova situação.



A dieta de comunidades reflete não só padrões culturais, como alterações ambientais, políticas e econômicas. Alguns estudos têm relacionado dietas populacionais às mudanças no meio ambiente, aos processos da modernização crescente, à globalização e à redução da autonomia local, como as pesquisas de Holmes e Clark (1992), Kuhnlein (1992), Murrieta *et al.* (1999), Boyd (2001), Hanazaki (2001), Hanazaki e Begossi (2003) e Tregear (2003). Tais alterações, advindas de escalas maiores, representam ameaças às dietas

de populações locais, e consequentemente, ameaçam os sistemas tradicionais e locais de uso dos recursos naturais e o conhecimento associado à manutenção destes sistemas (Kuhnlein e Receveur, 1996). De forma análoga, essas relações de causa e consequência ocorrem também entre os sistemas econômico e alimentar. Segundo Pelto e Vargas (1992), a maior parte dos cultivos e criações hoje é mantida por interesses puramente comerciais. Variedades de plantas e animais nativos que eram coletados e caçados, e que não encontraram lugar no mercado, deixa-

ram de ser utilizados, desaparecendo da dieta de diversas populações.

O processo de mudança ocorre num contexto dinâmico de interface entre cultura e consumo alimentar. Um primeiro resultado é o efeito nas condições responsáveis pela sobrevivência de populações (Holmes e Clark, 1992; Kuhnlein, 1992; Pelto e Vargas, 1992; Romero, 1992), nas respectivas estratégias de reprodução dos componentes do “sistema socioecológico”. Tal sistema é definido como um sistema único dinâmico que abrange as dimensões ecológica, social e econômi-

PALAVRAS CHAVE / Cananéia / Histórico Sócio-Ecológico / Mudanças / Pescadores / Sistema Alimentar /

Recebido: 04/03/08. Modificado: 29/09/2009. Aceito: 30/09/2009.

Marina Vianna Ferreira. Graduada em Ciências Biológicas, Mestre e Doutoranda em Ecologia e Recursos Naturais, Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), Brasil. Endereço: Laboratório de Ecologia Humana e Etnoecologia, Departamento de Hidrobiologia, UFSC, Universidade Federal de São Carlos. Rod Washington Luis, Km 235, CP 676. e-mail: marina.vf@uol.com.br

Mayra Jankowsky. Graduada em Ciências Biológicas, Mestre e Doutoranda em Ecologia e Recursos Naturais, UFSCar, Brasil.

Nivaldo Nordi. Graduado em Ciências Biológicas, Mestre e Doutor em Ecologia e Recursos Naturais, UFSCar, Brasil. Professor, UFSCar, Brasil.

ca e evolui por meio de ciclos complexos e caracterizados pela incerteza (Berkes e Folke, 2000; Folke *et al.*, 2002). Ao longo desses ciclos, e através das mudanças, as populações buscam sua re-organização. Para compreender estes ciclos, é essencial entender o contexto histórico e sócio-econômico e as relações políticas, estrutura e organização de produção, imperativos econômicos e padrões de desenvolvimento que circunscrevem cada dilema ambiental (Thrupp, 1993).

Assim, para compreender o atual panorama da alimentação na comunidade e propor alternativas para a sustentabilidade do sistema alimentar, o objetivo deste artigo foi construir um paralelo entre as mudanças alimentares da comunidade com seu histórico, levando em conta os fatores políticos, econômicos e ambientais. As mudanças consideradas abrangem características da produção, preparo e consumo local de alimentos.

Métodos

População de estudo

O município de Cananéia está localizado no litoral sul do Estado de São Paulo, Brasil, na região do Vale do Ribeira (25°01'S, 47°05'O). Seu território está dividido em uma porção continental e em uma porção insular, fazendo parte do Complexo Estuarino-Lagunar de Cananéia-Iguape, um ambiente de transição entre os meios terrestre e marinho de alta produtividade (Cintrón e Schaeffer-Novelli, 1983). A diversidade de ambientes e espécies coloca a região como uma das áreas prioritárias para conservação e integrante da Reserva da Biosfera (UNESCO, 2006). É um município com ~12000 habitantes (IBGE, 2003), grande parte descendente de uma história de relação próxima com os ambientes marinho e florestal. Baseadas nessa relação, as populações locais desenvolveram um modo de vida com vasto conhecimento para utilizar os recursos naturais locais (Hanazaki, 2001). Dentre essas populações, que habitam o sul do estado de São Paulo, estão caiçaras, caipiras, quilombolas e índios.

A comunidade de pescadores especialmente enfocada nessa pesquisa, a moradora do bairro do Carajo, apresenta origem predominantemente caiçara, cujo traço comum no desenvolvimento cultural foi a sobrevivência baseada nas atividades de agricultura itinerante, na pesca artesanal

de subsistência, no extrativismo vegetal e no artesanato (Diegues, 2004). Esse bairro foi escolhido por ser representativo da pesca cananeense. Estima-se que 200 famílias tenham atividades relacionadas à pesca. Após ter se tornado um bairro típico de pescadores, hoje a comunidade enfrenta muitos problemas na manutenção de sua cultura pesqueira e de seu modo de vida.

Procedimentos

Para a criação de um paralelo entre dados históricos da região com a alimentação da população de estudo, foram investigadas características do sistema alimentar sob diferentes condições históricas. Isto envolveu fatores políticos, sociais, culturais, econômicos e ambientais, tais como a legislação ambiental vigente, a existência de atividades econômicas, a organização social da comunidade e a comercialização dos produtos. Para a coleta de dados históricos e dados referentes à alimentação foram utilizadas pesquisa documental, entrevistas livres e entrevistas estruturadas (Ludke e André, 1986; Viertler, 2002). Para a escolha da amostra foi utilizada a técnica da “bola de neve” (Bailey, 1992), em que se estabelecem alguns contatos iniciais na comunidade e esses contatos passam a indicar outros e assim em diante, de forma a construir redes de informantes. Para evitar uma amostra viciada, esta “bola-de-neve” foi iniciada a partir de vários informantes. A unidade de amostragem escolhida para entrevista foi a familiar. Foram entrevistados 31 moradores, sendo 11 mulheres e 10 homens com entrevistas estruturadas e 6 mulheres e 4 homens com entrevistas semi-estruturadas e livres, o que corresponde a 15% do universo amostral. As memórias mais antigas relatadas pelos informantes são de uma pessoa nascida na década de 1920, o que pode nos levar a considerar que os dados de entrevistas mais antigos disponíveis para essa pesquisa datam da década de 30 em diante. A pesquisa documental complementou os dados dos informantes (Sanches, 2001). O período analisado foi do início do século XX ao início do século XXI. Para a caracterização do período atual também foram utilizados a observação direta (Chizzoti, 2000).

A análise foi feita agrupando-se os dados obtidos nas entrevistas em períodos, em função da idade dos entrevistados (Kuhnlein, 1992). Datas foram remetidas às informações sobre o sistema alimentar e al-

guns dos principais eventos na história de Cananéia. Os dados referentes aos diferentes períodos do sistema alimentar local foram caracterizados de maneira descritiva abrangendo os diversos aspectos do sistema: produção, preparo e consumo. Em função desses eventos, foram feitos recortes e caracterizações dos períodos históricos, sendo eles os que caracterizaram a decadência da agricultura (1900-1930), a intensificação da pesca e urbanização (1931-1956), a introdução da pesca motorizada (1960-1969) e a intensificação do turismo (1970- 1990). As informações sobre o sistema alimentar, os momentos históricos e sua caracterização foram confrontados em uma tabela adaptada de Sanches (2001).

Resultados

Perspectiva histórica

Cananéia dá início ao século XX com o seguinte panorama: os habitantes, sitiantes, pautavam sua produção em bases familiares. Conforme deixam a produção agrícola regional, voltam-se à agricultura de subsistência e ao mercado à base de trocas. A agricultura de coivara, nas quais se fazia cultivos rotativos, era realizada em sítios no continente. Era conjugada com a pesca da tainha, praticada na zona lagunar e à beira mar ocorrendo cerca de dois meses por ano (Mourão, 2003). Nessas temporadas, as famílias passavam alguns dias em seus ranchos de pesca. Até então, a pesca era uma atividade destinada à complementação da dieta. A tainha era capturada em cercos de pesca feitos de taquara, ou com redes (Mourão, 2003). O pescado era limpo, escaldado, seco e armazenado. Parte era guardada para o consumo familiar e o excedente era trocado nos armazéns da cidade, juntamente com o resultado das colheitas. Havia também a pesca do camarão, que ocorria em pequenas quantidades apenas para o consumo familiar. A região ainda contava com engenhos de beneficiamento de arroz, aos quais as famílias vendiam sua pequena produção. As mesmas possuíam um aparato para produção da farinha de mandioca, o tráfico. A farinha era vendida na zona urbana de Cananéia, principalmente aos viajantes. No preparo do terreno para o roçado, os caiçaras organizavam-se em mutirões, e após o dia de trabalho reuniam-se nos fandangos, eventos sociais em que compartilhavam música, dança, alimento e bebida. Também havia festas locais, que coincidiam com o perí-

TABELA I
DISTRIBUIÇÃO DE RESPOSTAS AFIRMATIVAS POR FAIXA ETÁRIA
SOBRE O ABANDONO E INTRODUÇÃO NA PRODUÇÃO,
PREPARO E CONSUMO DE ITENS ALIMENTARES*

Abandono ou introdução de itens de consumo	Número de respostas afirmativas por década de nascimento					
	1910/20	1930	1940	1950	1960	1970/80
Abandono / Redução pela maioria						
Salga/ defumo de peixes e carnes	2	2	2	2	1	
Criação de aves e porcos	2	2	2	4	3	
Consumo de carne de caça	3	2	2	2	3	1
Produção própria da maioria de itens consumidos	3	3	1	2		1
Uso do fogão a lenha	2	3	2	2	3	
Pratos como cuscuz, polenta, farinha, biju, tapioca	3	3	4	3	7	
Horta/ roça	3	3	3	1	1	
Consumo de peixe	2	2			1	
Quantidade/ tamanho do pescado	1	2		1	2	
Adoção / Introdução						
Alimentação mais baseada em peixe				2		
Alimentação baseada em mais coisas prontas	2	2	3	2	5	3
Compra da maioria dos itens consumidos	2	2	3	1	3	1
Mudança de hábitos à mesa	2	1	1		1	
Escassez no inverno	1	1	1	1		
Não passa necessidade				1	2	
Hoje tem mais vitamina na comida (sic)				1		
Não houve mudança significativa						5

* O total de entrevistados por década foi: 3 pessoas que nasceram entre as décadas de 1910 e 1920, 3 na década de 1930, 4 na década de 1940, 5 na década de 1950, 8 na década de 1960, e 8 entre as décadas de 1970 e 1980.

odo da pesca da tainha, além da festaprocição marítima de Nossa Senhora dos Navegantes, realizada em agosto. As principais mudanças e seus períodos correspondentes estão descritos na Tabela I. Os períodos históricos podem ser divididos em: a crise da agricultura (1900-1930), a intensificação da pesca e urbanização (1931-1956), a introdução da pesca motorizada (1960-1969) e o turismo (1970-1990).

A crise da agricultura (1900 - 1930)

No início do século XX, a produção agrícola estava deixando de ser interessante, visto a dificuldade de escoamento. A construção de rodovias veio a propiciar evasões, visto a oferta de empregos nas fazendas de café entre São Paulo e Rio de Janeiro (Mirabelli e Vieira, 1992). Descendia-se uma crise no setor agrícola, junto à qual, crescia o interesse pelo pescado da região de Cananéia e Iguape. Em 1910, houve uma transferência de contingentes humanos, que até então só se dedicavam à lavoura, para a pesca de subsistência cujo excedente era vendido. O imediatismo da comercialização foi um dos fatores que determinaram essa transição. Cerca de 50 famílias venderam ou abandonaram seus sítios para se instalarem na cidade

de de Cananéia, onde formaram o bairro do Carijo, entre o porto e o morro adjacente, que neste momento, era habitado por apenas duas famílias (Mourão, 2003).

Os calendários do cultivo do arroz e do feijão coincidiam com o da pesca, de modo que não se tornava vantajoso praticar ambas as atividades (Mourão, 2003). Embora a colheita ocupasse mais as mulheres, o desinteresse em relação à agricultura aumentou. Isto levou a perda gradual da auto-suficiência, uma vez que a produção de mandioca e outras raízes, café, frutas, açúcar mascavo, a cata de ostras e caranguejos para consumo e a criação de porcos e galinhas foram sendo abandonadas. Os produtos obtidos na troca do pescado eram os processados: querosene, pólvora, chumbo, pano, pregos, enxadas, óleo, carne-seca, fumo, sal, roupas e bolacha para as crianças (Mourão, 2003).

Intensificação da pesca e urbanização (1931-1956)

Na década de 1930, um aumento dos custos no porto acarretou no agravamento da crise na rizicultura e ao aparecimento de mais adeptos da pesca, a qual surgia como única opção para a subsistência (Mourão, 2003). A

cidade passou a se urbanizar e ter maior circulação financeira e populacional.

No entanto, a comercialização do pescado e seus os ganhos não eram de domínio dos pescadores, e sim de atravessadores. Com a inauguração do Entrepasto Federal de Pesca, em 1942, a pesca passou a contar com gelo e ter uma comercialização mais dinâmica. Desde então, surgiram em Cananéia indústrias de pescado e beneficiamento de camarão, oferecendo emprego à população (Mourão, 2003).

Com a intensificação das atividades pesqueiras, acentua-se a crise da agricultura e passa a ser mais interessante adquirir nas vendas itens como banha enlatada, açúcar refinado, café em grão, abandonando os tratamentos e cuidados da produção no sítio. Muitos dos utensílios de cozinha, que antes eram feitos por homens e mulheres com madeira e barro, passaram a ser comprados. Os mutirões de plantio e colheita, conseqüentemente o fandango, passaram a ser menos frequentes.

A base da alimentação ainda era a mandioca, o feijão, o arroz, o peixe e a banana. Raízes como batata, cará, inhame e suas variedades também eram frequentes. Itens fornecedores de proteína animal de alta qualidade, também abundantes na dieta local, eram as carnes de caça. Seu consumo era relativamente frequente entre as famílias. Uma vez que o tamanho dos animais era responsável por fornecer uma quantidade mais do que suficiente para uma família consumir em uma refeição, as carnes eram divididas em pedaços e secas ou defumadas. O mesmo era feito com o pescado quando o excedente não era vendido ou trocado. As galinhas eram muito usadas para alimentar doentes, e os porcos eram alimentos preferenciais nos dias festivos, ambos eram criados e representavam uma fonte segura de reserva proteica. Outras fontes frequentes de proteína animal eram: o camarão, a ostra, o marisco, o caranguejo e a almeja. Já os principais produtos vegetais eram: o palmito, a banana, a mandioca, entre outras raízes, legumes e frutas tropicais.

O preparo dos alimentos pela comunidade pesqueira do Carijo eram, ao mesmo tempo, complexos e simples. Complexos devido ao modo de processamento. A inexistência de energia elétrica e meios de conservar as carnes e peixes frescos fazia necessário processar os alimentos para conservação. As alternativas utilizadas

eram a salga, a secagem e a defumação, todas exigiam conhecimento específico para tal. Os alimentos eram cozidos e assados no fogão a lenha, para o qual havia um longo preparo. A simplicidade estava na mistura de ingredientes, nos sabores. Embora se usasse tempero nos pratos, seu sabor era pouco conspicuo. O tomate e a cebola sempre estiveram presentes, junto com ervas cultivadas, como salsinha e alfavaca. Um recurso muito utilizado que auxiliava o preparo de peixes, impedindo que ficassem secos demais, era a folha de bananeira. Havia aproveitamento dos recursos em abundância no local, como o arroz, a mandioca, a banana, o camarão, os peixes. Grande parte dos pratos preparados utiliza e combina esses recursos. A prioridade da produção de alimentos nessa época ainda era o próprio consumo. No entanto, estava crescendo a pesca de excedente e iniciando-se relações comerciais mais estáveis. A carne de boi era introduzida na dieta, mas vinha de fazendas mais distantes e não eram todos que tinham condições de comprá-la. Dias antes da venda, divulgava-se o abate e o local. Os interessados compareciam e faziam seus pedidos; o animal era abatido e dividido entre os compradores. O arroz produzido pelas famílias era vendido a uma beneficiadora no centro da cidade. A lenha, cortada pelas famílias, era vendida principalmente por mulheres e crianças, a preços irrisórios. O processamento e preparo de alimentos era realizado por mulheres e crianças, com exceção das carnes de caça, integralmente preparadas pelos próprios caçadores.

Os caiçaras pescavam com tecnologias artesanais mais simples, canoas não motorizadas, redes, tarrafas, vara e linha e cercos fixos de taquara. Com a intensificação da pesca, aprofundavam seu conhecimento sobre o ambiente marinho e suas espécies, mas não ousavam pescar no mar de fora. As pescas mais frequentes eram do camarão branco e da tainha. A cata da ostra e caranguejo ainda era feita apenas para complementação da dieta. A cata do caranguejo era principalmente nas épocas em que saem das tocas para reprodução. Os sítios abandonados passaram a produzir apenas itens que não requerem cuidados. Os ranchos no Carijó se tornaram a moradia principal. Nas proximidades, fizeram pequenas roças, cultivaram árvores frutíferas e mantiveram seus porcos e galinhas.

Na década de 1950 houve valorização do pescado, e au-

mento da demanda. Nessa época, já existia a colônia de pescadores e a pesca já se configurava como a principal atividade da área urbana de Cananéia (Mourão, 2003). A circulação de pessoas e produtos se intensificava com a construção da BR-116, em 1956, que liga São Paulo a Curitiba.

A pesca motorizada (1960- 1969)

A partir de 1960, a introdução do motor de centro nas canoas, veio a transformar a estrutura pesqueira local. Muitos pescadores vindos de Santa Catarina trouxeram novas técnicas de pesca, tais como o espinhel e a linha de nylon, além do motor, o que faz surgir dois grupos de pescadores: os que têm motor e os que utilizam canoas a remo (Mourão, 2003). O pescado mais valorizado e o camarão sete barbas são predominantemente capturados em alto mar, onde só atuam embarcações motorizadas, levando ao aumento da competitividade e do preço do pescado. A necessidade dos pescadores motorizados arcarem com os custos das novas tecnologias não propiciou uma colaboração entre os dois estratos. As famílias que não pertenciam à elite da pesca cananeense, neste período e nos anos posteriores, passavam por reais dificuldades. Por um lado, já haviam deixado seus cultivos e criações, o que tornava necessário a compra de suprimentos. Por outro lado, havia a incipiente crise da pesca artesanal. Devido ao aumento da pesca industrial na região, houve uma considerável devastação dos estoques. Algumas indústrias optaram por comprar camarão dos pescadores artesanais, o que incentivou uma pesca intensificada e especializada. A crise no estuário obrigou o pescador a sair da barra, marginalizando ainda mais os pescadores não motorizados. Em 1962, dá-se a implantação do Parque Estadual da Ilha do Cardoso, que faz com que alguns moradores tenham que deixar a ilha, buscando moradia no centro urbano de Cananéia. No final desta mesma década, o corte do palmito e da caixeta é proibido, o que reforça a mão de obra pesqueira e atrai mais moradores à zona urbana. Algumas famílias abrem pontos de comércio, inclusive de produtos industrializados novos em Cananéia. Com isto novos produtos são introduzidos na dieta, como enlatados tipo quitute de boi ou de outras conservas (Mourão, 2003), que eram utilizados na dieta alimentar na falta de peixe ou carne de caça.

O Turismo (1970-1990)

Desde 1970, o turismo passou a ser promovido, o que levou à intensificação nos conflitos fundiários (Paz e Begossi, 1996; Mourão, 2003) e também da violência (Sanches, 2001). Novas estradas foram construídas e as antigas melhoradas, possibilitando a chegada de turistas e novos produtos. Cananéia passa a fazer parte da rede de distribuição dos produtos das grandes indústrias alimentícias, o que trás conseqüências à dieta local.

As construções civis de empreendimentos turísticos na época atraíam mão de obra ao continente. Estimuladas, muitas famílias da região se mudaram para a cidade de Cananéia, mas logo que as obras foram finalizadas, o contingente se tornou obsoleto. As mulheres, não tendo mais como cumprir seu trabalho na roça, foram procurar empregos fora de casa. A possibilidade de comprar alimentos que fossem mais fáceis de estocar e preparar em menor tempo passou a ser um facilitador atrativo neste novo quadro.

Uma série de leis restritivas ao uso dos recursos naturais foi implantada, principalmente em relação ao uso dos recursos florestais, impedindo a continuidade da agricultura nos modos tradicionais (Adams, 2000; Resende, 2002). Isso levou ao abandono quase que completo dos cultivos e massificação do consumo de produtos industrializados, sobrecarregando as atividades pesqueiras.

Nos anos 1990, praticamente todos os itens consumidos passam a ser comprados, com exceção do pescado. A produção local destinava-se a venda. A família tem acesso à produção, mas na maioria dos casos, o consumo é uma meta secundária. Passa a haver uma colaboração entre pescadores motorizados e não motorizados, sendo que estes muitas vezes recebem ajuda dos que têm melhores condições.

A base da refeição é uma mistura (carne, peixe, frango, lingüiça ou ovos), arroz e feijão. Alguns dias da semana uma salada, geralmente de alface e tomate. Massas de pacotes, como macarrão ou macarrão instantâneo, têm sido bastante frequentes na dieta local. As crianças apresentaram um grande consumo de hambúrguer, salsicha, lingüiça, bolachas e ovos, grande parte dos casos por não gostarem de peixe. Consumo este extremamente diferenciado do que aqueles de épocas anteriores, ricos em vegetais e proteína animal. As famílias pesquisadas revelaram pouca importância ao

TABELA II
 RELAÇÃO DAS MUDANÇAS HISTÓRICAS COM AS CARACTERÍSTICAS DO SISTEMA
 ALIMENTAR NA COMUNIDADE DO CARIJO, DESDE O SÉCULO XX*

Período	1900-1930	1931-1959	1960-1969	1970-1990	1991-2006
Marcos/ Características	Decadência agricultura/ ascensão da pesca	Urbanização	Pesca motorizada	Crescimento do turismo	Os dias de hoje
Eventos concomitantes	Primeiras rodovias, êxodo rural, formação do Bairro do Carijo	Assoreamento do porto, intensificação da pesca, entreposto comercial, cultivos de banana e chá	Introdução de novas técnicas de pesca, migração de pescadores de fora, abandono dos sítios	Empregos no turismo, pesca com fins comerciais	Intensificação do turismo, sobrepesca, influência da mídia sobre o consumo
Legislação	Sem restrições que impedissem as atividades locais	Primeiro Código florestal, poucas restrições	Restrição à caça; proibição do corte de palmito e caixeta	Proibição das queimadas e da caça, restrições na agricultura	Extensão do Código Florestal, Lei dos Crimes Ambientais
Disponibilidade de terra	Alta	Média	Baixa	Baixíssima	Baixíssima
Disponibilidade de recursos	Alta	Média	Média	Baixa	Baixa
Cooperação entre pescadores	Alta	Alta	Baixíssima	Baixa	Baixa
Agricultura	Coivara e alguns latifundiários	Menos freqüente, coivara e alguns latifundiários	Pescadores não motorizados, pequenas roças	Cultivos nos quintais	Restrita
Caça	Freqüente	Freqüente	Freqüente	Eventual	Rara
Pesca	Artesanal /tainha, cata de moluscos, camarão	Artesanal /tainha, cata de moluscos e caranguejo, camarão	Artesanal e semi-industrial. Diversos itens, técnicas e equipamentos	Artesanal, semi-industrial, industrial. Diversos itens, técnicas e equipamentos	Artesanal, semi-industrial, industrial. Diversos itens, técnicas e equipamentos
Atividades das mulheres	Trabalho em casa, vendem lenha, roça, fabricam farinha, coletam moluscos	Trabalho em casa, vendem lenha, roça, fabricam farinha, coletam moluscos	Trabalho em casa, cuidam dos quintais	Trabalho em casa, cuidam dos quintais, algumas trabalham fora	Trabalho em casa, trabalham fora, beneficiamento de pescado
Atividades dos homens	Caça, pesca, roça, fazem redes, auxílio na produção de farinha	Caça, pesca, roça, fazem redes, auxílio na produção de farinha, pegam moluscos	Caça, pesca, roça, fazem redes e conserto de barco, pegam caranguejo e moluscos	Caça, pesca, conserto de barcos e redes, serviços turísticos e construção civil	Caça, pesca, conserto de barcos e redes, serviços turísticos e construção civil
Mercado da produção	Troca de excedente, venda de arroz e farinha	Troca, venda em armazéns, venda a atravessadores	Venda em armazéns, venda a atravessadores	Venda a atravessadores e peixarias locais	Venda a atravessadores e peixarias locais
Itens comprados	Muito poucos	Poucos	Diversos	Muitos	Maioria
Impactos ambientais da produção alimentar	Mínimos	Contaminação dos solos	Redução do camarão; redução dos animais de caça	Desaparecem os animais de caça	Sobre-pesca
Dieta	Diversificada, saudável, abundante, dependente da sazonalidade ambiental	Itens vegetais menos diversos, itens animais mais diversos, menos abundante, dependente da sazonalidade	Itens vegetais menos diversos, itens animais mais diversos, menos abundante, dependente da sazonalidade	Maior parte dos itens passam a ser comprados, alguns de origem desconhecida. A dieta é diversificada, no entanto a qualidade decai	Esmagadora maioria dos itens comprados, muitos de origem desconhecida. A dieta é diversificada, no entanto a qualidade decai, possibilidade de estoque

*Modelo sugerido por Sanches (2001).

preparo dos pratos, já que durante a semana todos trabalham e o tempo para a alimentação é pequeno. Pratos mais elaborados somente nos finais de semana, quando algumas mulheres e alguns homens não trabalham e podem se dedicar mais no preparo, por exemplo, de carne ou peixe assado, churrasco, maionese de batata, ou macarronada.

Mudanças do sistema alimentar

As mudanças no sistema alimentar, tais como foram identificadas nas entrevistas, estão expressas na Tabela I. Juntamente com o material de pesquisa documental, elas foram confrontadas com elementos que contextualizam a realidade local em cada época, na Tabela II.

Discussão

Observa-se um declínio constante no uso de alimentos tradicionais, acompanhado pelo aumento no consumo de alimentos ricos em calorias e pobres em nutrientes essenciais, assim como Kuhnlein (1992) observou para povos Nuxalk no Canadá.

Os estudos aqui abordados relacionaram a dieta de comunidades principalmente à disponibilidade dos recursos naturais. No entanto, no presente estudo foi identificado uma série de outros fatores que atuam no uso e no acesso a esses recursos supostamente disponíveis, como as prioridades comerciais e a proibição de uso dos mesmos.

O panorama do sistema alimentar, que antes era direcionado e configurado pela disponibilidade e diversidade de recursos, hoje foi sobreposto pela legislação vigente e por conveniências econômicas, como ilustrados respectivamente pelos casos da proibição da caça e a especialização nas artes de pesca.

A concentração na atividade pesqueira gerou uma especialização no nicho produtivo, que por sua vez acarretou no enfado de algumas famílias de pescadores. A diversidade no uso dos recursos que havia até a década de 60, aproximadamente, não gerava enfado nos produtores e consumidores. Embora seja uma realidade cada vez mais distante, a diversidade de recursos alimentares, poderia ser uma alternativa salutar para o manejo dos recursos e a sustentabilidade local. Dentre outros fatores, atribui-se essa mudança majoritariamente à política alimentar vigente, que hoje privilegia a especialização e o excedente. Além disso, fatores econômicos atuam nessa escolha. Alguns itens do pescado, que possuem maiores valores de mercado, são preferencialmente vendidos.

Entre os fatores responsáveis pelas mudanças no sistema alimentar da comunidade do Carijo, estão a legislação restritiva aos modos tradicionais de produção (agricultura de coivara, caça, coleta) e parcas políticas públicas que privilegiem a adequação deste modo produtivo ao contexto atual, o crescimento demográfico e o conseqüente problema agrário, e a necessidade de arcar com novos custos financeiros. Esse fato possibilita a compra de alimentos, mas limita o tempo de dedicação ao seu preparo e às refeições. O declínio da agricultura e a abertura da região com os incentivos turísticos atuaram de maneira conjugada, acentuando a perda da auto-suficiência na produção de alimentos. No Carijo, nota-se a “modernização” alimentar através de um maior consumo de alimentos industrializados, conservados, enlatados e congelados; na redução da disponibilidade de alimentos locais e padronização nas variedades dos produtos agrícolas.

Os crescentes contatos com as sociedades urbanas e com os apelos da mídia também influenciam a aceitação dos alimentos locais ou industrializados, como também relatada por Boyd (2001) para povos da Papua Nova-Guiné. Faz-se necessário, a inserção do consumo alimentar como temática da educação formal, o que pode levar a um impacto significativo na adoção de um padrão alimentar mais saudável e diverso.

Visando a sustentabilidade do sistema alimentar local, devem ser consideradas propostas que o fortaleçam, como as que envolvem a participação familiar nas atividades de produção alimentar, o aproveitamento dos recursos locais, a valorização da cultura

tradicional e o respeito à dinâmica cultural e ambiental.

Considerações finais

Embora as mudanças no padrão alimentar da comunidade estudada encontrem-se dispersas no tempo, notou-se que elas guardam estreita relação com o contexto histórico relatado, à maneira em que as políticas públicas foram criando novos contextos aos quais a comunidade precisou se adaptar. A decadência da agricultura, a intensificação da pesca artesanal e o processo de urbanização podem ser considerados, para este estudo de caso, como eventos que explicam modificações ocorridas no sistema alimentar analisado, tanto para o caso do consumo, como nos processos de produção e preparo.

Modificações de origem sócio-econômica e cultural devem ser consideradas, juntamente às mudanças e restrições ambientais, como um único sistema na busca da compreensão e de alternativas à nova realidade alimentar dos moradores do Bairro do Carijo. Elas são decorrentes de uma ampla gama de variáveis que dificilmente podem ser compreendidas quando isoladas. Os períodos subseqüentes às mudanças e inovações ocorridas implicam em fases de transição e sempre trazem complicações às famílias, até que elas efetivamente se adaptem à nova realidade. Comunidades com preponderância de técnicas e estratégias artesanais de interação com os ecossistemas provedores de recursos encontram-se em fase de contínua transição, com perdas importantes de tradições culturais, que podem incapacitá-las, na busca de uma reorganização social.

Se for possível delinear uma tendência no sistema alimentar local, ela está no crescimento do consumo de alimentos industrializados e produzidos em larga escala, na produção em massa de pescado, no abandono do pescado como principal fonte de proteína animal e adoção do mesmo como produto comercial. Isso não significa que um novo fator de cunho político, econômico, social ou ambiental não possa alterar esse “rumo”.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos à Fundação de Amparo à Pesquisa do estado de São Paulo (FAPESP) pelo suporte financeiro (Processo 04/15027-2), e às famílias de pescadores do Carijo que

participaram desta pesquisa, sem os quais este estudo não seria possível.

REFERÊNCIAS

- Adams C (2000) *Caiçaras na Mata Atlântica: Pesquisa Científica versus Planejamento Ambiental*. Annablume - FAPESP. São Paulo, Brasil. 336 pp.
- Bailey KD (1992) *Methods of Social Research*. McMillan. Nova York, EEUU. 553 pp.
- Berkes F, Folke C (2000) Linking social and ecological systems for resilience and sustainability. Em: Berkes F, Folke C (Eds.) *Linking Social and Ecological Systems: management practices and Social mechanisms for building resilience*. Cambridge University Press. Nova York, EEUU pp. 1-26.
- Boyd DJ (2001) Life without pigs: Recent subsistence changes among Irakia Awa, Papua, New Guinea. *Human Ecol.* 29: 259-282.
- Cintrón G, Schaeffer-Novelli Y (1983) *Introducción a la ecología de manglar*. Oficina Regional de Ciencia y Tecnología de la Unesco para América Latina y el Caribe, Montevideo, Uruguay. 118 pp.
- Chizzoti A (2000) *Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais*. Cortez Editora. 234 pp.
- Diegues AC (2004) A mudança como modelo cultural: O caso da cultura caiçara e a urbanização. Em Diegues AC (Org.) *Enciclopédia Caiçara: o Olhar do Pesquisador*. Hucitec - Nupaub - CEC/USP. São Paulo, Brasil. pp. 21-48.
- Folke C, Carpenter S, Elmqvist T, Gunderson L, Holling CS, Walker B, Bengtsson J, Berkes F, Colding J, Danell K, Falkenmark M, Gordon L, Kasperson R, Kautsky N, Kinzig A, Levin S, Mäler K, Moberg F, Ohlsson L, Olsson P, Ostrom E, Reid W, Rockstrom J, Savenije H, Svedin U (2002) *Resilience for Sustainable Development: Building Adaptive Capacity in a World of Transformations*. Rainbow Series Nº 3. ICSU. Paris, Francia. 74 pp.
- Hanazaki N (2001) *Ecologia de Caiçaras: Uso de Recursos e Dieta*. Tese. Universidade Estadual de Campinas. Brasil. 193 pp.
- Hanazaki N, Begossi A (2003) Does fish still matter? Changes in the diet of two Brazilian fishing communities. *Ecol. Food Nutr.* 42: 279-301.
- Holmes R, Clark K (1992) Diet, acculturation and nutritional status in Venezuela's Amazon Territory. *Ecol. Food Nutr.* 27: 163-187.
- IBGE (2003) Cidades. www.ibge.gov.br/cidade-sat/default.php. (Cons. 04/10/2005).
- Kuhnlein HV (1992) Change in the use of traditional foods by the Nuxalk native people of British Columbia. *Ecol. Food Nutr.* 27: 259-282.
- Kuhnlein HV, Receveur O (1996) Dietary change and traditional food systems of indigenous people. *Annu. Rev. Nutr.* 16: 417-442.
- Ludke M, André M (1986) *Pesquisa em Educação: Abordagens Qualitativas*. Editora Pe-

- dagógica Universitária. São Paulo, Brasil. 100 pp.
- Mirabelli H, Vieira VL (1992) A ocupação e o povoamento do Vale do Ribeira. Em: Mirabelli H, Vieira VL (Eds.), *Programa de Educação Ambiental do Vale do Ribeira*. Governo do Estado de São Paulo. São Paulo, Brasil. 53-84 pp.
- Mourão FA (2003) *Pescadores do Litoral Sul do Estado de São Paulo*. NUPAUB/USP. São Paulo, Brasil. pp. 264.
- Murrieta RSS, Dufour DL, Siqueira AD (1999) Food consumption and subsistence in three Caboclo populations on Marajó Island, Amazonia, Brazil. *Human Ecol.* 27: 455-475.
- Paz VA, Begossi A (1996) Ethnoichthyology of Gamboa fishermen (Sepetiba Bay, Rio de Janeiro State). *J. Ethnobiol.* 16: 157-168.
- Pelto GH, Vargas LA (1992) Introduction: Dietary change and nutrition. *Ecol. Food Nutr.* 27: 159-161.
- Resende RU (2002) *As regras do jogo: Legislação florestal e desenvolvimento sustentável no Vale do Ribeira*. Annablume-FA-PESP. São Paulo, Brasil. 198 pp.
- Romero ME (1992) Traditional recipes of migrants from Boyacá to Bogotá, Colômbia. *Ecol. Food Nutr.* 27: 189-198.
- Sanches RA (2000) Caiçara communities of the Southeastern Coast of São Paulo State (Brazil): Traditional activities and conservation policy for the Atlantic Rain Forest. *Human Ecol. Rev.* 8: 52-64.
- Thrupp LA (1993) Political ecology of sustainable rural development: Dynamics of social and natural resource degradation. Em Allen P (Ed.) *Food for the Future: Conditions and Contradictions of Sustainability*. Wiley. Nova York, EEUU. pp. 47-74.
- Tregear A (2003) From Stilton to Vimto: using food history to re-think typical products in rural development. *Sociol. Rur.* 43: 91-107.
- UNESCO (2006) *The Mab Program: Biospheres Reserve Directory*. www.unesco.org/mab/wnbrs.shtml (Cons. 10/01/2007).
- Viertler RB (2002) Métodos Antropológicos como ferramenta para estudos em Etnobiologia e Etnoecologia. Em Amorozo MCM, Ming LC, Silva SP (Eds.), *Métodos de coleta e Análise de dados em Etnobiologia, Etnoecologia e disciplinas correlatas*. UNESP/CNpq. Rio Claro, Brasil. pp. 11-29.

HISTORY AND CHANGES IN A FISHERMEN FOOD SYSTEM: A COMMUNITY IN SÃO PAULO COAST, BRAZIL

Marina Vianna Ferreira, Mayra Jankowsky and Nivaldo Nordi

SUMMARY

In order to better understand population diets, studies that deal with the communities' history considering economic, social and environmental aspects, are suitable. Aiming to understand the present food system setting in the studied community and also to put forward proposals to improve its sustainability, the objective in this paper was to identify food changes in a fishing community, mainly throughout the twentieth century, and bring them face to face to its history, identifying the relevant political, economic and environmental factors of relevance. The study was carried out in a fishing community from Cananéia, a municipality in Southern Coast of São Paulo State, Brazil. Among the main changes observed was a constant decrease in

the use of local food, simultaneous to an increase in industrialized food consumption. Among the local products only seafood remains frequently consumed. Game and native fruits and roots were important items whose consumption was given up. Four principal historical moments were identified to signal the most expressive changes. They are: the agriculture crisis, intensification of urbanization and fisheries, the adoption of motor boats in fisheries, and increase of tourism. At each of these moments many factors were found that led to feeding changes in the community, and the later, in turn, met some transition stages, adapting to each new situation after some time.

HISTORIA Y CAMBIOS DEL SISTEMA ALIMENTARIO DE PESCADORES: UNA COMUNIDAD EN EL LITORAL DE SÃO PAULO, BRASIL

Marina Vianna Ferreira, Mayra Jankowsky y Nivaldo Nordi

RESUMEN

Para entender el significado de las dietas poblacionales son adecuados estudios que tratan de la evolución histórica de las comunidades incluyendo aspectos económicos, sociales y ambientales. Con el fin de comprender el panorama actual de la alimentación en la comunidad estudiada y de proponer alternativas para la sustentabilidad del sistema alimentario local, el objetivo de este estudio fue identificar los cambios en la alimentación ocurridos en la comunidad, principalmente a lo largo del siglo XX, y confrontarlos con su historia, identificando los factores políticos, económicos y ambientales relevantes. El trabajo fue desarrollado en una comunidad pesquera de Cananéia, municipio del litoral Sur de São Paulo, Brasil. Entre los principales cambios se apreció un decrecimiento constante en el uso

de alimentos locales, acompañado por el aumento en el consumo de alimentos industrializados. De los productos locales, apenas se consumen los pescados. Las carnes de caza, frutas y raíces nativas fueron los principales alimentos que dejaron de ser consumidos. Se identificaron cuatro momentos principales en la historia de la comunidad que actuaron como marcos para los cambios más significativos. Son ellos la crisis de la agricultura, la intensificación de la pesca y la urbanización, la adopción de la embarcación a motor en la pesca y la intensificación del turismo. En cada un de estos momentos se encontraron diversos factores que llevaron a los cambios en la comunidad, y ésta, por su parte, enfrentó fases de transición, readaptándose después de un tiempo a cada nueva situación.