

**FUNDAÇÃO GETULIO VARGAS  
CENTRO DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO DE HISTÓRIA  
CONTEMPORÂNEA DO BRASIL  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA, POLÍTICA E BENS CULTURAIS  
MESTRADO PROFISSIONAL EM BENS CULTURAIS E PROJETOS SOCIAIS**

**LUIZ FERNANDO DE MELO BRETTAS**

**DO MAR À MESA:  
A PESCA E A ALIMENTAÇÃO EM ARRAIAL DO CABO  
ENTRE AS DÉCADAS DE 1930 E 1960**

**Rio de Janeiro**

**2018**

**FUNDAÇÃO GETULIO VARGAS**  
**CENTRO DE PESQUISA E DOCUMENTAÇÃO DE HISTÓRIA**  
**CONTEMPORÂNEA DO BRASIL**  
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA, POLÍTICA E BENS CULTURAIS**  
**MESTRADO PROFISSIONAL EM BENS CULTURAIS E PROJETOS SOCIAIS**

**LUIZ FERNANDO DE MELO BRETTAS**

**DO MAR À MESA:**  
**A PESCA E A ALIMENTAÇÃO EM ARRAIAL DO CABO**  
**ENTRE AS DÉCADAS DE 1930 E 1960**

Dissertação apresentada ao Programa de Mestrado Profissional em Bens Culturais e Projetos Sociais do Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil, Fundação Getúlio Vargas, como parte dos requisitos necessários para obtenção do título de Mestre em Bens Culturais e Projetos Sociais.

Orientadora: Verena Alberti

**Rio de Janeiro**  
**2018**

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca Mario Henrique Simonsen/FGV

Brettas, Luiz Fernando de Melo

Do mar à mesa: a pesca e a alimentação em Arraial do Cabo entre as décadas de 1930 e 1960 / Luiz Fernando de Melo Brettas. – 2018.

159 f.

Dissertação (mestrado) – - Escola de Ciências Sociais da Fundação Getulio Vargas, Programa de Pós-Graduação em História, Política e Bens Culturais.

Orientadora: Verena Alberti.

Inclui bibliografia.

1. Pesquisa antropológica. 2. Pesca primitiva. 3. Peixe salgado. 4. Culinária (Peixe). 5. Arraial do Cabo (RJ). I. Alberti, Verena. II. Escola de Ciências Sociais da Fundação Getulio Vargas. Programa de Pós-Graduação em História, Política e Bens Culturais. III. Título.

CDD – 301.072

LUIZ FERNANDO DE MELO BRETTAS

“DO MAR À MESA: A PESCA E A ALIMENTAÇÃO EM ARRAIAL DO CABO ENTRE AS DÉCADAS DE 1930 E 1960”.

dissertação apresentado(a) ao Curso de Mestrado Profissional em Bens Culturais e Projetos Sociais do(a) Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil para obtenção do grau de Mestre(a) em Bens Culturais e Projetos Sociais.

Data da defesa: 18/04/2018

ASSINATURA DOS MEMBROS DA BANCA EXAMINADORA



Verena Alberti  
Orientador(a)



Luciana Quillet Heymann  
Membro



Antonio Marcos Muniz Carneiro  
Membro

*Ao meu filho Fernando de Lara Melo, cabista de nascimento. Meu galinho!*

## AGRADECIMENTOS

A Deus, pela vida, pelo dom de cozinhar e por ter criado esse paraíso chamado Arraial do Cabo.

Aos meus pais, Hermita e Alberto, pelos cuidados, pela criação, pela dedicação e pelo incentivo ao estudo e à realização dos meus sonhos e devaneios.

A Elisa, minha companheira, que me aturou nos momentos de estresse e tensão.

Aos meus entrevistados, que tanto contribuíram com suas narrativas para a realização deste trabalho. Em especial, à Dona Rosalina (in memoriam), que infelizmente nos deixou e não pode ver este trabalho concluído.

Aos amigos dos grupos das redes sociais que compartilham e trocam informações que nos permite conhecer e aprender mais sobre o passado e a cultura cabista.

À equipe da Casa de Oswaldo Cruz que me recebeu diversas vezes e me auxiliou nas consultas ao Arquivo Luiz Fontenelle.

À equipe do Museu Nacional que me ajudou na consulta ao Arquivo Heloísa Alberto Torres.

À equipe do Mast, especialmente à Heloísa Bertol Domingues, que disponibilizou o acesso ao Arquivo Castro Faria e me enviou as informações digitalizadas da sua caderneta de campo.

Aos amigos de turma que compartilharam momentos de angústia, de tensão e de alegria ao longos desses dois anos.

Aos professores e professoras do CPDOC-FGV e da Casa de Rui Barbosa que compartilharam seus conhecimentos e contribuíram para a minha formação e para a construção das ideias e reflexões contidas neste trabalho.

À minha orientadora, Verena Alberti, que acreditou no meu projeto, me ajudou a organizar todas as minhas ideias e me fez arrancar alguns cabelos com suas infinitas correções e questionamentos, tão importantes para me fazer pensar, refletir e questionar e transformar um cozinheiro em um pesquisador.

À integrante da minha banca, professora Luciana Heymann, que me respondeu solícitamente aos meus questionamentos desde a minha primeira tentativa em fazer o mestrado na FGV e me fez entender e gostar de Cuche, Halbwachs e Huysen.

Ao integrante da minha banca, Antonio Marcos Carneiro, que tanto se dedica à pesca na região de Arraial do Cabo e que aprimorou esta dissertação com seus conhecimentos e experiências com a pesca artesanal e o manejo sustentável dos recursos marinhos.

Ao meu filho, aquele que me fez descobrir e sentir o verdadeiro amor e me deu forças para suportar a saudade durante os dias que precisava estar distante para cumprir os créditos das disciplinas. Por você, dou a minha vida!

*No Arraial do Cabo a gente nada  
Faz mariscada  
Vive pertinho do mar*

*Bronzeia o corpo ao sol  
Lá na Ilha do Farol  
Vendo as gaivotas voar*

*Pesca de rede ou de linha  
Toma banho na Prainha  
Sente a pureza do mar*

*De beleza gigante  
O entardecer da praia grande  
Vê o sol se por ao mar*

*Vai a praia do forno  
Sem pensar em retorno  
Pois quem quer do paraíso voltar?*

*Vê uma lua redonda  
Iluminar uma onda  
Que na areia vai se desmanchar*

*Aluga um barco na Praia do Anjo  
Pode ser ele, criança ou marmanjo  
De tanta beleza vai se encantar*

*Navega de canoa  
Nunca vi terra mais boa  
Como é gostoso em Arraial morar*

*Meu Arraial  
Apúlio Aguiar*

## RESUMO

De uma vila de pescadores dedicada quase que exclusivamente à pesca a sede de uma grande indústria química de interesse nacional: desde a criação da Companhia Nacional de Álcalis (CNA) por decreto, em 1943, até o efetivo início das suas operações, em 1960, Arraial do Cabo viveu um processo de transformação econômica e social que despertou o interesse de pesquisadores e instituições de pesquisa que buscavam conhecer mais sobre os hábitos e costumes da população local, que tinha a pesca como sua principal fonte econômica e como centro da vida social dos seus moradores. O presente trabalho busca analisar as pesquisas realizadas em Arraial do Cabo durante as décadas de 1930 a 1960 e entender a dinâmica do processo de pesca artesanal – do mar – e de salga de peixes praticados em Arraial do Cabo, com o intuito de conhecer os produtos utilizados na alimentação dos seus habitantes e de registrar as receitas e formas de preparo dos peixes e demais alimentos consumidos pela população – à mesa – naquelas décadas. Entre os sujeitos dessas narrativas, destacam-se pescadores, comerciantes de pescado, salgadeiras e testemunhas desse período que compartilharam suas histórias e memórias durante as entrevistas realizadas para a realização deste trabalho.

Palavras-chave: Peixe salgado. Arraial do Cabo. Culinária regional. Pesca artesanal. Arquivo HAT. Arquivo Luiz Fontenelle. Arquivo Castro Faria. Pesquisa antropológica.

## **ABSTRACT**

From a fishing village dedicated almost exclusively to fishing to the seat of a large chemical industry of national interest: since the creation of the Companhia Nacional de Álcalis (National Company of Alkalis) by decree, in 1943, until the effective beginning of its operations in 1960, Arraial do Cabo lived a process of economic and social transformation that aroused the interest of researchers and research institutions that sought to know more about the habits and customs of the local population, who had fishing as their main economic source and as the center of the social life of their residents. The present work seeks to analyze the research carried out in Arraial do Cabo during the decades of 1930 to 1960 and to understand the dynamics of the process of artisanal fishing - from the sea - and salting of fish practiced in Arraial do Cabo, in order to know the products used in the food of its inhabitants and to record the recipes and ways of preparing - at the table - the fish and other foods consumed by the population between those decades. Among the subjects of these narratives are fishermen, fish merchants, women salt processors and witnesses of this period who shared their stories and memories during the interviews conducted to carry out this work.

**Keywords:** Salted fish. Arraial do Cabo. Regional cuisine. Artisanal fishing. Archive HAT. Archive Luiz Fontenelle. Archive Castro Faria. Anthropological research.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1	Mapa de Arraial do Cabo e região	20
Figura 2	Farol velho e farol novo	21
Figura 3	Obras da CNA na década de 1950	22
Figura 4	Peixes salgados e salgadeiras	24
Figura 5	Cabistas pegando água em uma das fontes instaladas pela CNA	26
Figura 6	Cruzador José Bonifácio	30
Figura 7	Escola Almirante Frederico Villar	31
Figura 8	Ciclos anuais das pescarias em Arraial do Cabo elaborados por Castro Faria	46
Figura 9	Cecílio Barros Pessoa	50
Figura 10	Poema de Cecílio Barros	51
Figura 11	Pesquisadores no Museu Nacional	53
Figura 12	Cartaz da festa de Santa Terezinha em 1953	54
Figura 13	Sumário Heloísa Alberto Torres	59
Figura 14	O fenômeno da ressurgência	63
Figura 15	Temperatura da água na região do Cabo Frio	63
Figura 16	Mapa de Albernaz / Cabo Frio	65
Figura 17	Rótulo das conservas Terra & Cia	67
Figura 18	Anúncio das conservas Lorian	68
Figura 19	Traineira na Praia dos Anjos na década de 1950	73
Figura 20	Canoas na Praia Grande	76
Figura 21	Composição da rede de arrasto	77
Figura 22	Posição dos pescadores na canoa	80
Quadro 1	Preços em cruzeiros das principais espécies de peixe em Arraial do Cabo	89
Quadro 2	Custos em cruzeiros, por espécie de peixe, para lavar, limpar e salgar em Arraial do Cabo	89
Figura 23	Instalações da Taiyo na Praia dos Anjos	92
Figura 24	Propaganda da Taiyo	93
Quadro 3	Tabela de profissões em Arraial do Cabo por década (1924-1964)	99
Figura 25	Biézinho	108
Figura 26	Rendeira de bilros	109
Quadro 4	Lista das principais espécies de peixes encontradas em Arraial do Cabo	111
Quadro 5	Outras espécies de peixes citadas por Luiz Fontenelle	112
Quadro 6	Incidência dos principais peixes por período segundo Luiz Fontenelle	113

Quadro 7	Animais caçados em Arraial do Cabo citados por Luiz Fontenelle	119
Quadro 8	Frutos da restinga	124
Figura 27	Armazém do Nhozinho em 1953	125
Figura 28	Armazém do Nhozinho na década de 1970	126

## SUMÁRIO

<b>Introdução</b>	12
<b>Capítulo 1- Arraial do Cabo: história, cultura e natureza</b>	19
1.1- Antecedentes históricos	20
1.2- A pesca e a salga de peixes na cultura local	23
1.3- As influências do processo de industrialização	25
1.4- Pesca artesanal, ecologia e sustentabilidade	28
1.5- Gastronomia e produtos regionais	35
<b>Capítulo 2- As pesquisas em Arraial do Cabo</b>	37
2.1- A consulta aos arquivos	41
2.1.1- O Arquivo Castro Faria	42
2.1.2- Os Arquivos Heloísa Alberto Torres	47
2.1.3- O Arquivo Luiz Fontenelle	52
2.2- O perfil das pesquisas em Arraial do Cabo	56
<b>Capítulo 3- A pesca em Arraial do Cabo</b>	62
3.1- Registros históricos da pesca e o fenômeno da ressurgência em Arraial do Cabo	64
3.2- O sistema de pesca artesanal	70
3.3- O processo de salga de peixes	83
3.4- As relações econômicas da pesca	86
3.5- A Taiyo e a pesca industrial	91
3.5.1- Os conflitos com a pesca artesanal	95
3.6- A influência da CNA sobre a atividade da pesca	97
<b>Capítulo 4- A alimentação em Arraial do Cabo entre as décadas de 1930 e 1960</b>	103
4.1- Registros antigos	105
4.2- Rotina doméstica e hábitos alimentares	106
4.3- Peixes	109
4.4- Formas de conservação e preparo de peixes	114
4.5- Moluscos e crustáceos	116
4.6- Carnes e aves	118
4.7- Frutos da restinga	122
4.8- Produtos agrícolas	123
4.9- Temperos	127
4.10- As receitas tradicionais	129
<b>Considerações finais</b>	131

<b>Referências</b>	136
<b>Apêndice I- Quadro de entrevistados</b>	147
<b>Apêndice II- Pratos típicos</b>	149
<b>Apêndice III- Expressões cabistas relacionadas à pesca</b>	152
<b>Anexo I- A restinga em extinção (Juarez Cardoso)</b>	153

## INTRODUÇÃO

A pesca e a cozinha sempre fizeram parte da minha vida. Em razão da minha família, pelo lado materno, ser natural de Arraial do Cabo e por ter diversos tios pescadores, cresci vivenciando as rotinas da pesca; ouvindo as histórias antigas do Arraial, incluindo aquelas relacionadas à salga de peixes e ao consumo de peixes salgados, e comendo os pratos preparados com peixe salgado feitos pela minha mãe e familiares.

Como professor de gastronomia – profissão seguida inspirada pelo talento da minha mãe na cozinha -, o interesse pela pesquisa e pelo estudo da alimentação surge de forma natural e primordial para o desenvolvimento e aprimoramento da prática pedagógica. Assim, a profissão e os vínculos familiares e afetivos com a localidade me conduziram à pesquisa sobre a culinária local de Arraial do Cabo com o objetivo de compreender como ocorria o processo de pesca artesanal, de salga de peixes, o papel dos seus atores e as características da alimentação dos habitantes de Arraial do Cabo entre as décadas de 1930 e 1960.

A importância da pesca artesanal para o desenvolvimento sustentável e para a proteção do meio ambiente pode ser corroborada com a existência do capítulo 17 da Agenda 21<sup>1</sup> que trata da proteção dos oceanos, dos mares fechados e semifechados, das zonas costeiras e da proteção, do uso racional e do desenvolvimento dos seus recursos vivos. No tópico do documento que trata do uso sustentável e da conservação dos recursos marinhos vivos sob jurisdição nacional, encontramos a indicação de duas atividades relacionadas a gerenciamento que ratificam a importância deste trabalho na preservação das atividades de pesca e salga em Arraial do Cabo. São eles:

- (e) adotar medidas que aumentem a disponibilidade de recursos marinhos vivos para a alimentação humana por meio da redução do desperdício, das perdas e do refugo pós-captura, e da melhoria das técnicas de processamento, distribuição e transporte;
- (g) melhorar a produtividade e a utilização de seus recursos marinhos vivos para a alimentação e a geração de rendas. (CONFERÊNCIA, 1995)

O documento da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), de 2017, intitulado *Diretrizes voluntárias para garantir a pesca de pequena escala sustentável no*

---

<sup>1</sup> A Agenda 21 é um documento formulado na Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e o Desenvolvimento (Eco-92), realizada no Rio de Janeiro em 1992. De acordo com o Compêndio para a Sustentabilidade, o documento pode ser entendido como “um plano de ação formulado internacionalmente para ser adotado em escala global, nacional e localmente por organizações do sistema das Nações Unidas, pelos governos e pela sociedade civil, em todas as áreas em que a ação humana impacta o meio ambiente. Reflete um consenso mundial e compromisso político, que estabelece um diálogo permanente e construtivo inspirado na necessidade de atingir uma economia em nível mundial mais eficiente e equitativa. Constitui a mais abrangente tentativa já realizada de orientação para um novo padrão de desenvolvimento no século 21, cujo alicerce é a sinergia da sustentabilidade ambiental, social e econômica, perpassando em todas as suas ações propostas. A Agenda 21 segue o princípio de Pensar globalmente, agir localmente”. Disponível em: <http://www.institutoatkwvh.org.br/compendio/?q=node/21>; Acesso em 25/3/2018.

*contexto da segurança alimentar e da erradicação da pobreza*, fortalece essa concepção ecológica e sustentável da pesca artesanal e mostra sua importância na economia e cultura locais.

O documento é apresentado como

o primeiro instrumento acordado a nível internacional inteiramente dedicado ao, extremamente importante mas até agora frequentemente negligenciado, setor da pesca de pequena escala. O setor da pesca de pequena escala tende a estar profundamente enraizado nas comunidades, tradições e valores locais. Muitos pescadores de pequena escala trabalham por conta própria e geralmente fornecem peixe para consumo direto nos seus lares ou comunidades. As mulheres têm um papel importante no setor, especialmente nas atividades posteriores à captura e processamento. Estima-se que aproximadamente 90% de todas as pessoas que dependem diretamente da pesca extrativa trabalham no setor da pesca de pequena escala. Como tal, a pesca de pequena escala funciona como motor econômico e social, proporcionando segurança alimentar e nutricional, emprego e outros efeitos multiplicadores para as economias locais, apoiando ao mesmo tempo os meios de subsistência das comunidades ribeirinhas. (FAO, 2017, p. v)

O documento destaca que a pesca artesanal e em pequena escala e todas as atividades da cadeia produtiva antes, durante e após a captura desempenham um importante papel no desenvolvimento equilibrado e no uso sustentável dos recursos. Além de fornecer alimentos para os mercados locais, nacionais e internacionais, a pesca artesanal desenvolve as economias locais e nacional. Segundo a FAO, “ pesca de pequena escala gera emprego a mais de 90% dos pescadores e trabalhadores da pesca extrativa em todo o mundo, cerca de metade dos quais são mulheres” (FAO, 2017, p. ix). Além disso, a pesca sazonal ou esporádica, juntamente com as atividades correlatas, são entendidas como um complemento essencial na geração de renda para um grande número de pessoas (FAO, 2017).

Outro ponto importante destacado pelo documento é o de que

apesar da sua importância, muitas comunidades de pescadores de pequena escala continuam a ser marginalizadas e não é plenamente entendida a sua contribuição para a segurança alimentar e nutrição, erradicação da pobreza, desenvolvimento equitativo e utilização sustentável dos recursos que beneficia tanto as próprias comunidades como outros. (FAO, 2017, p. x)

Paralelamente, o presente trabalho tem também o intuito de registrar as receitas elaboradas pelas comunidades durante o período de que trata a pesquisa e estimular a revitalização do processo de salga de peixes e a valorização de um produto típico da região.

Um dos questionamentos dessa pesquisa surgiu a partir da ausência de receitas preparadas com peixe, especialmente o salgado, em um livro sobre a culinária típica do litoral fluminense elaborado pelo Instituto Estadual do Patrimônio Cultural (Inepac) do estado do Rio de Janeiro. A publicação é fruto de uma pesquisa realizada pela Divisão de Folclore do Inepac em 1978 e foi digitalizada e disponibilizada para consulta, em 2004, por intermédio do projeto de digitalização do

acervo da Divisão de Folclore desenvolvido pelo Departamento de Apoio a Projetos de Preservação Cultural (INEPAC, 1978). Não foram encontradas informações sobre os métodos utilizados para a realização da pesquisa. Sabe-se apenas que foi uma pesquisa de campo que percorreu os diversos municípios do litoral fluminense com o intuito de registrar o saber culinário baseado na cultura popular e que eram transmitidos oralmente por essas comunidades pesquisadas. De Cabo Frio<sup>2</sup>, consta apenas uma receita de “lula na brasa” com uma descrição não condizente com o título.

Lula na brasa (Cabo Frio)

Ingredientes:

Lula, limão, azeite, abóbora picada.

Modo de fazer:

Preparar um molho com os ingredientes acima e comer com pão. (INEPAC, 1978, p. 29)

Em 1960, com o início das operações da Companhia Nacional de Álcalis (CNA), Arraial do Cabo se transformou, de uma pacata vila de pescadores, em um polo industrial estratégico para o país. Isso pode nos levar a supor que, em função da importância social e econômica que a CNA passou a ter na comunidade de Arraial do Cabo, as memórias sobre a salga de peixe tenham sido suplantadas pelas memórias da fábrica, e o sentimento de pertencimento da população tenha passado a ser muito mais vinculado à CNA do que à tradicional atividade de pesca e salga. No entanto, ao longo deste trabalho, além de identificarmos que outros acontecimentos contribuíram para essa situação, veremos que as memórias sobre as práticas da pesca artesanal e da salga não foram completamente apagadas.

Assim, buscamos compreender o processo e responder às seguintes indagações: o silenciamento, sugerido pela publicação do Inepac, a respeito do processo de salga de peixe teria ocorrido em função das grandes transformações econômicas e sociais promovidas em Arraial do Cabo pela CNA, que passou a representar a principal referência de memória e pertencimento da população local? Por que motivos a pesca artesanal é vista como uma atividade de baixa importância e sem grande valor social, cultural e econômico? Quais as relações entre a atividade de pesca artesanal e a preservação ambiental com base no manejo sustentável dos recursos marinhos?

Para a realização deste trabalho, em um primeiro momento, foi feita uma pesquisa bibliográfica e documental de levantamento de dados e de informações referentes à região e ao objeto da pesquisa. Este levantamento teve como resultado, entre outros, a identificação de importante pesquisa acadêmica realizada no local após a implantação da CNA. Nos anos de 1952 a 1960, sob a coordenação da professora Heloísa Alberto Torres, diretora do Museu Nacional até 1955, e com o patrocínio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) e do Museu Nacional, diversos pesquisadores participaram de uma pesquisa sociológica,

---

<sup>2</sup> Em 1978, Arraial do Cabo ainda era distrito de Cabo Frio. Ver capítulo 1.

etnográfica e antropológica que buscava entender o modo de vida da comunidade de Arraial do Cabo e as mudanças em curso em função da instalação da CNA. Há documentação expressiva acerca dessa pesquisa nos arquivos do antropólogo Luiz Fernando Raposo Fontenelle, do antropólogo Luiz de Castro Faria e da professora e ex-diretora do Museu Nacional Heloísa Alberto Torres, que foram consultados na elaboração desta dissertação.

O arquivo Luiz Fontenelle, composto por mais de dois mil documentos, encontra-se depositado na Casa de Oswaldo Cruz (COC) e está disponível para consulta desde 2010. O arquivo Luiz de Castro Faria encontra-se depositado no Museu de Astronomia e Ciências Afins (Mast) e é controlado por um conselho curador. Embora seja composto por mais de sete mil documentos, somente uma caderneta com anotações de campo da pesquisa realizada em 1953 e cerca de 150 fotos e fotocontatos que compõem os documentos iconográficos são relativas à pesquisa em Arraial do Cabo.

O arquivo Heloísa Alberto Torres encontra-se sob a guarda do Museu Nacional e contém duas caixas, de um total de 16, com anotações e documentos sobre as pesquisas em Arraial do Cabo. O arquivo Casa de Cultura Heloísa Alberto Torres (CCHAT) que se encontrava depositado na Casa de Cultura Heloísa Alberto Torres, localizada em Itaboraí, no estado do Rio de Janeiro, encontra-se, atualmente, no Mast e está em processo de higienização e organização. A previsão era que estivesse disponível para consulta a partir de outubro de 2017. No entanto, até a conclusão desta dissertação, o arquivo ainda se encontrava fechado para consulta e não foi possível pesquisá-lo.

Ao lado da consulta aos arquivos, foram feitas entrevistas com pessoas que vivenciaram o período compreendido entre as décadas de 1930 e 1960 na localidade. Essas entrevistas constituíram poderoso instrumento para a exploração e a explicação das experiências de trabalho dos entrevistados e das entrevistadas, o aprendizado de suas práticas e o conhecimento das receitas que eram elaboradas com os peixes salgados e os pratos consumidos pelos moradores do Arraial do Cabo no período pesquisado.

A pesquisa realizada para este trabalho foi qualitativa por entender que tal abordagem possibilita a compreensão do significado que um determinado fato ou situação tem para o sujeito ou o grupo pesquisado, assim como a sua importância na vivência do fato, das suas ações e do seu papel na sociedade (MARTINELLI, 2012).

Na pesquisa documental,

a análise qualitativa do conteúdo começa com a ideia de processo, ou contexto social, e vê o autor como um ator auto-consciente que se dirige a um público em circunstâncias particulares. A tarefa do analista torna-se uma “leitura” do texto em termos dos seus símbolos. Com isso em mente, o texto é abordado a partir do entendimento do contexto da sua produção pelos próprios analistas. (MAY, 2004, p. 224).

May (2004) ainda destaca a vantagem da flexibilidade desse método de análise pois permite que o pesquisador considere não somente as formas pelas quais o significado é construído, mas também as formas nas quais novos significados são desenvolvidos e empregados.

A pesquisa qualitativa tem também como característica privilegiar “os sujeitos sociais que detêm os atributos que o investigador pretende conhecer” (MINAYO, 2010, p.36), despertando, por meio da atitude de escuta do pesquisador, a importância e a valorização dos personagens a serem ouvidos.

Martinelli (2012, p.16) destaca três pontos importantes relativos à pesquisa qualitativa: o caráter inovador, como pesquisa que busca compreender os significados atribuídos pelos sujeitos às suas experiências sociais; a dimensão política, que, como construção coletiva, parte da realidade dos sujeitos e retorna de forma crítica e criativa, e, por ser um exercício político, uma construção coletiva, que acontece pela via da complementaridade e não da exclusão. A partir disso, busquei, com base nas entrevistas com atores que vivenciaram o período, complementar as pesquisas realizadas nos arquivos e trazer informações novas sobre o período e os temas pesquisados.

Em função do período estudado e pelo fato de muitos personagens que vivenciaram os fatos ocorridos no período pesquisado ainda estarem vivos, foi utilizada a metodologia de História Oral que pode ser definida como:

[...] um método de pesquisa (histórica, antropológica, sociológica, etc.) que privilegia a realização de entrevistas com pessoas que participaram de, ou testemunharam acontecimentos, conjunturas, visões de mundo como forma de se aproximar do objeto de estudo. [...] Trata-se de estudar acontecimentos históricos, instituições, grupos sociais, categorias profissionais, movimentos, etc. à luz de depoimentos de pessoas que deles participaram ou os testemunharam. (Alberti, 2013, p.24)

A história oral enfatiza a importância do entrevistado no grupo e sua experiência em um determinado acontecimento, pois, por meio deste método, pessoas que vivenciaram ou testemunharam o período podem fornecer informações sob um novo ponto de vista sobre o assunto e o período pesquisado. Assim, é importante que o entrevistado esteja convencido a respeito da “própria utilidade de falar e transmitir seu passado” (Pollak, 1989, p.13). Essa convicção é construída dialogicamente na relação com o pesquisador.

Com base nos assuntos a serem pesquisados, entrevistei seis atores que viveram no período estudado e que possuem relações diretas com os temas que serão tratados na dissertação. São eles: Hermita Melo, Odeína Ferreira, Darci Franco, Paulo Franco, Rosalina Porto e Ercília Carriço.

Esses atores foram escolhidos com base nas suas experiências e nas possibilidades de transmitirem informações pertinentes para a pesquisa. Hermita Melo, além de ser minha mãe, foi a motivadora da minha atuação profissional na área da gastronomia e desta pesquisa em função das suas histórias sobre as comidas preparadas e consumidas na sua infância. Dona Odeína foi

salgadeira de peixes e trabalhou na CNA até se aposentar. Darci Franco foi pescador de canoa e integrante da companhia de pesca registrada no filme de Mário Carneiro e Paulo Saraceni. Seu irmão, Paulo Franco trabalhou por mais de 30 anos na CNA e é conhecedor de muitas histórias sobre a cidade. Dona Rosalina, também conhecida como Dona Tolência, trabalhou na fábrica de beneficiamento de peixes de Maurice Tambourine em Arraial do Cabo e presenciou a construção do Porto do Forno em 1930. Ercília Carriço, é filha do poeta Victorino Carriço e sobrinha-neta do poeta Cecílio Barros Pessoa, citado diversas vezes nos documentos de Luiz Fontenelle.

Assim, os depoimentos, somados às informações das fontes bibliográficas e documentais, especialmente as contidas nos arquivos acima citados, se tornaram os principais elementos para a compreensão dos hábitos e costumes ligados à pesca, à salga de peixes e ao preparo dos peixes salgados em Arraial do Cabo.

A dissertação foi dividida em quatro capítulos. No primeiro, trato dos antecedentes históricos de Arraial do Cabo e discuto as relações da pesca e da salga de peixes na cultura local e as influências geradas com a instalação da CNA na comunidade. Em seguida, analiso o papel da pesca artesanal na ecologia e no manejo sustentável dos recursos e debato a relação entre a gastronomia e os produtos regionais.

Em razão dos arquivos encontrados sobre as pesquisas realizadas em Arraial do Cabo pelo Museu Nacional na década de 1950 e da grande quantidade de documentos e informações sobre o período não publicados, optei por dedicar o segundo capítulo do trabalho aos arquivos consultados. Nesse capítulo, trato das pesquisas realizadas em Arraial do Cabo entre o final da década de 1940 e o início da década de 1960. Inicialmente me ocupo dos órgãos promotores das pesquisas, de seus temas e de seus participantes. Em seguida, descrevo os arquivos da ex-diretora do Museu Nacional, Heloísa Alberto Torres e dos antropólogos Luiz Fernando Raposo Fontenelle e Luiz de Castro Faria. Nessa parte, analiso os documentos existentes nos fundos pesquisados, agrupando-os segundo os assuntos, de forma a facilitar a cronologia e a compreensão dos documentos relativos aos temas que serão abordados neste trabalho.

Por fim, ainda no segundo capítulo, discuto o perfil das pesquisas realizadas em Arraial do Cabo com o intuito de estabelecer uma divisão cronológica segundo o tema principal de cada uma delas e compreender os contextos de suas realizações.

No terceiro capítulo, trato dos temas relacionados à pesca artesanal e suas relações econômicas e sociais em Arraial do Cabo. Inicio fazendo um apanhado histórico da presença e da importância da pesca na região e explicando o fenômeno da ressurgência que possibilita a existência de grandes quantidades de peixes e faz de Arraial do Cabo um dos principais pontos pesqueiros do Rio de Janeiro e do Brasil.

Dando continuidade, analiso, com base nos documentos encontrados nos arquivos e nas entrevistas realizadas, o sistema de pesca artesanal praticado pelos pescadores locais, o processo de salga de peixes e as relações econômicas e sociais de todo o processo que envolve a pesca, a salga e a comercialização do pescado fresco ou salgado. Por fim, comento os impactos do processo de industrialização nas atividades da pesca e da salga, com a construção da CNA e a instalação de uma empresa de pesca industrial de baleias de origem japonesa chamada Taiyo, e trato dos conflitos com os pescadores artesanais ocorridos em Arraial do Cabo durante as décadas de 1950 e 1960.

O quarto e último capítulo foi destinado à alimentação da população de Arraial do Cabo antes da chegada da CNA, quando a comunidade vivia basicamente da pesca e de atividades correlatas. Além das entrevistas, esse capítulo teve como base os documentos encontrados no arquivo do pesquisador Luiz Fernando Raposo Fontenelle. Conforme comento no segundo capítulo, grande parte do material coletado durante as pesquisas realizadas pelo Museu Nacional não foi publicada, destacando-se, por exemplo, um artigo sobre a alimentação no Arraial do Cabo na primeira metade da década de 1950.

Nesse capítulo, descrevi os hábitos alimentares da população, os principais produtos extraídos do mar e da restinga e os produtos agrícolas cultivados e encontrados no comércio local. Por fim, fiz o registro das receitas elaboradas em Arraial do Cabo que são transmitidas oralmente pelos integrantes da comunidade e feitas até hoje nas famílias dos personagens entrevistados.

## CAPÍTULO 1 – Arraial do Cabo: história, cultura e natureza

*Lembro o Arraial antigo  
Seus costumes, tradição  
Lagos, lama e mosquitos  
Gados na rua de montão  
O povo vindo da praia  
Com as anchovas na mão*

*Assim era o Arraial  
Pobreza e felicidade  
Trabalho era lazer  
Sacrifício à vontade  
Não existia ambição  
Nem de um dia ser cidade*

*Uns socorriam os outros  
Era a ordem natural  
Ninguém saía pedindo  
Pois pegava muito mal  
E ninguém deixou de ter  
Peixe, farinha e sal.*

Trecho da poesia “Coisas do meu lugar”  
Juarez Cardoso<sup>3</sup>

Até o início das obras para a instalação da Companhia Nacional de Álcalis (CNA) em Arraial do Cabo na década de 1950, a pesca artesanal era a principal atividade econômica da localidade e o processo de salga de peixes se inseria na cadeia econômica da pesca, pois permitia a conservação do pescado para a venda em outras localidades. Após a instalação da CNA, apesar de perder sua proeminência na economia local, a pesca sempre manteve um papel de destaque nos hábitos e costumes da população e até os dias de hoje, a cidade de Arraial do Cabo tem uma relação muito significativa com a pesca artesanal, atividade na qual boa parte da população ainda tem sua principal fonte econômica.

Carneiro *et al* (2014), em um trabalho sobre um projeto de extensão pesqueira participativa com ênfase na gestão de recursos naturais para a sustentabilidade da pesca artesanal marinha em Arraial do Cabo, destacam que,

---

<sup>3</sup> Juarez Cardoso (1935-2017) nasceu em Arraial do Cabo e trabalhou na farmácia do Sr. Alfredo Faccini, no posto médico da colônia de pescadores e no ambulatório da CNA. Além da pesca, tinha o *hobby* de escrever poesias sobre o cotidiano do Arraial do Cabo e dos seus habitantes.

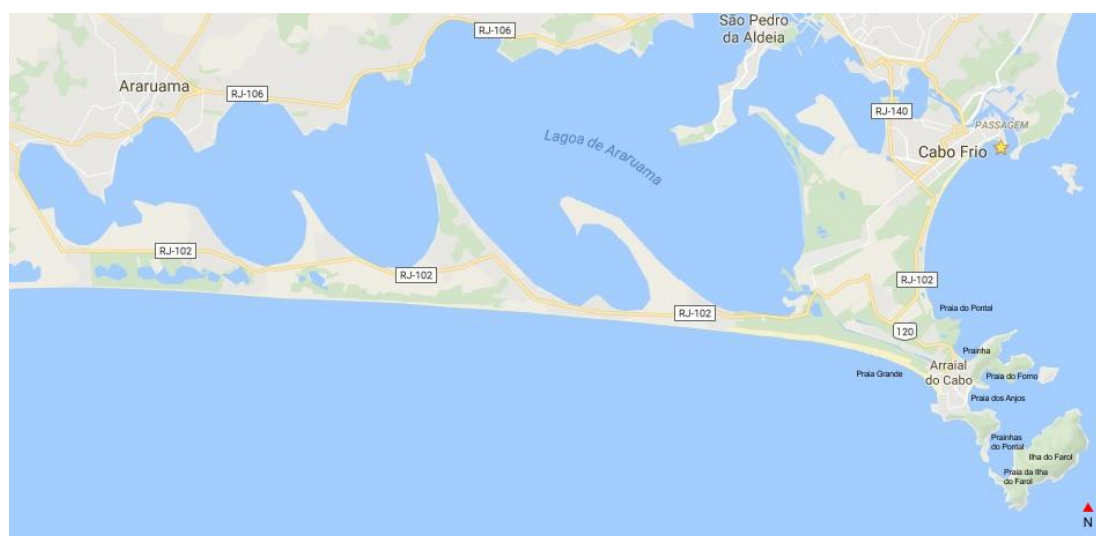
Apesar da falta de uma definição universal, a pesca artesanal pode ser amplamente reconhecida na atualidade por algumas de suas características mais comuns: manejo comunitário dos recursos pesqueiros com base em conhecimentos tradicionais dos ecossistemas marinhos e costeiros, captura multiespecífica de espécies-alvo (peixes, crustáceos, moluscos, algas) em águas rasas (praias, baías, lagoas, lagoas, estuários, ilhas), baixa autonomia de navegação com proximidade da linha da costa e produção econômica de subsistência para a reprodução social dos pescadores artesanais. Em razão da adaptabilidade de seu manejo à biodiversidade e à dinâmica ecossistêmica, as artes de pesca (apetrechos e manejo) são extremamente diversificadas com base em “conhecimentos ecológicos tradicionais” (CET), compartilhados entre gerações através de séculos, gerados nas interações de pescadores com as pescarias. (CARNEIRO *et al.*, 2014, p.83)

A presente pesquisa busca entender a dinâmica do processo de pesca artesanal e salga de peixes praticados em Arraial do Cabo e conhecer as formas de preparo e os produtos utilizados na alimentação dos seus habitantes entre as décadas de 1930 e 1960. Os atores deste processo podem ser divididos em quatro grupos: pescadores; compradores, comerciantes e donos de paióis de salga; salgadeiras; e consumidores. Em geral, os homens eram responsáveis pela pesca e comercialização e as mulheres pela salga.

## 1.1 – Antecedentes históricos

A história de Arraial do Cabo, município do estado do Rio de Janeiro, encontra-se vinculada à de Cabo Frio, pois somente pela Lei Estadual nº 839 de 13 de maio de 1985, Arraial se tornou município independente. Até essa data, pertencia a Cabo Frio tendo sido elevado a distrito pela Lei Estadual n.º 1.816, de 28 de janeiro de 1924.

Figura 1 – Mapa de Arraial do Cabo e região.



Fonte: Google.

A primeira descrição do Arraial do Cabo de que se tem conhecimento foi feita pelo naturalista francês Auguste de Saint-Hilaire em 1818. Em seu livro *Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil*, Saint-Hilaire descreve uma população de duas mil pessoas em Cabo Frio, sendo quase a metade de escravos, e cita, no Arraial, algumas cabanas de pescadores na Praia do Pontal, uma pequena capela bem conservada, uma venda e uma vintena de choupanas construídas desordenadamente na Praia dos Anjos, além de algumas choupanas de pescadores na Praia Grande (SAINT-HILAIRE, 2004, p.336, 338 e 342).

Figura 2 – Farol velho e farol novo. Da esquerda para a direita: farol velho, farol novo e vista do farol velho.



Fonte: Arquivo pessoal e <https://www.marinha.mil.br/ieapm/visitas-ao-farol-velho-e-farol-novo-na-ilha-do-cabo-frio> (farol novo).

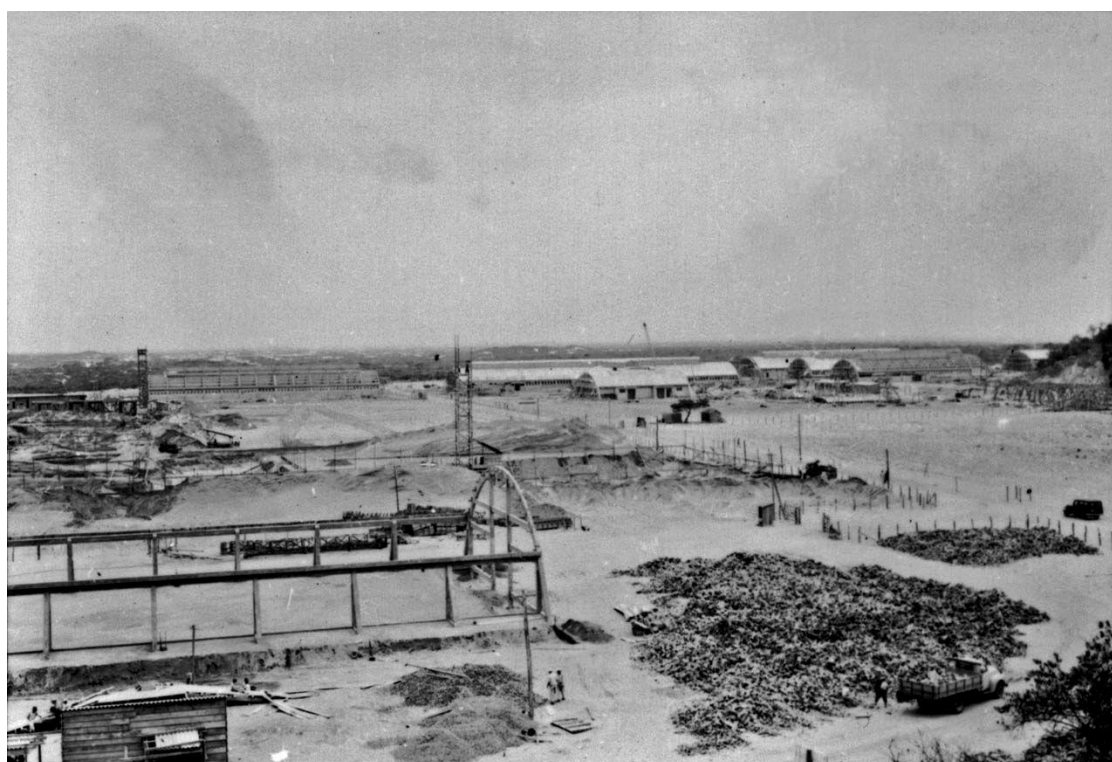
Apesar de inovações tecnológicas implementadas desde o início do século XIX, o Arraial do Cabo manteve durante muito tempo as características de uma pequena e isolada vila de pescadores. Entre as inovações, são geralmente citadas a instalação do telégrafo ótico, em 1809, e do elétrico, em 1852 (MACIEL, 2001); a construção do primeiro farol, em 1836, e do segundo, em 1861<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Segundo Dantas (2002), em função de problemas meteorológicos, com a presença constante de um denso nevoeiro que impedia a visualização do farol, o primeiro farol foi desativado e um novo foi construído em um outro ponto da ilha.

(DANTAS, 2002); a presença da Bateria<sup>5</sup> da Praia dos Anjos, de cuja construção não há um registro oficial, mas que certamente já estava construída em 1824, quando da visita do imperador D. Pedro I a Cabo Frio (a Bateria passou por reformas em 1834 e foi desarmada em 19 de novembro de 1859) (CASTRO, 2009); e a implantação do Porto do Forno e da linha férrea que fazia a ligação entre o porto e a salina Perynas, na década de 1920 (ANTAC, 2012). Durante todo esse tempo e até a década de 1960, a pesca – a primeira atividade econômica da região e responsável pelo crescimento de quase todos os núcleos populacionais (BARBIÉRI, 1975 apud CHRISTÓVÃO, 2011), juntamente com a atividade salineira, era a base da economia e das culturas locais (CHRISTÓVÃO, 2011, p.38).

Somente com a construção da CNA, e o início das suas operações, é que o Arraial do Cabo iniciou um significativo processo de transformação econômica e social que será discutido mais adiante. A CNA surgiu no governo Vargas com a promulgação do Decreto-Lei 5.684 de 20 de julho de 1943 e instalou um escritório em Arraial em 1944. No entanto, foi somente na década de 1950 que as obras de terraplanagem e o recebimento de equipamentos para a construção da fábrica se iniciaram até que, em 1960, a fábrica iniciasse sua operação.

Figura 3 – Obras da CNA na década de 1950. (foto: Tibor Jablonsky).



Fonte: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=417791>

---

Por conta deste problema de visualização do antigo farol, muitos naufrágios ocorreram na costa de Arraial do Cabo neste período.

<sup>5</sup> Fortificação militar de artilharia usada para defesa costeira. No caso da Bateria da Praia dos Anjos, fazia a defesa das águas da região em conjunto com o Forte São Mateus localizado em Cabo Frio (CASTRO, 2009).

## 1.2 – A pesca e a salga de peixes na cultura local

A pesca em Arraial do Cabo é favorecida em função das condições geográficas e pela presença do fenômeno oceanográfico chamado ressurgência, que permite uma ciclagem dos nutrientes das águas mais profundas, mais frias e férteis em plâncton, para a superfície, aumentando a quantidade de nutrientes na água e, conseqüentemente, o desenvolvimento da fauna e flora marinhas. E a salga era o processo empregado que permitia a conservação dos peixes que não eram vendidos frescos.

A salga é um processo físico-químico que consiste na penetração do sal e na saída da umidade dos tecidos musculares (BASTOS, 1988). Essa desidratação causada pela grande quantidade de sal, inibe a ploriferação de microrganismos, prolongando a durabilidade dos alimentos, facilitando e favorecendo a reserva e o transporte de mantimentos.

De acordo com Cascudo (1957), o processo de salga de pescado surge no Brasil durante o domínio português quando, em decorrência do aumento da população, modificou-se o costume indígena de se pescar o necessário para a refeição e começou-se a produção de reservas de peixe salgado.

Diante das características geográficas e dos depoimentos dos moradores de Arraial do Cabo, a pesca, a salga e o consumo de peixes frescos ou salgados são elementos de destaque dos hábitos e costumes locais e que podem ser entendidos como representantes da cultura cabista<sup>6</sup>. Segundo Cuche (1999, p.10), “a cultura permite ao homem não somente adaptar-se a seu meio, mas também adaptar este meio ao próprio homem”. Mesmo as funções humanas mais básicas como a alimentação são informadas pela cultura (*Id.*, p.11). Sobre esta relação de adaptação entre o homem e a natureza, Montanari (2013) observa que o primeiro momento de inovação e ruptura que separou o homem da natureza e construiu a identidade de um homem “civil” e não “selvagem”, foi a domesticação, a transformação e o controle da produção de plantas e animais para o consumo humano.

Montanari (2013) aprofunda a relação da comida com a cultura mostrando que comida é cultura quando ela é produzida, pois, ao contrário das demais espécies, o homem não se alimenta apenas dos produtos como os encontra na natureza, mas cria a sua própria comida. Comida também é cultura quando preparada, porque, a partir de produtos naturais de base, o homem os transforma com o cozimento e outros processos como a salga, a defumação, a desidratação e a fermentação. Por fim, comida ainda é cultura quando consumida, já que, embora podendo comer de tudo, as pessoas escolhem, por critérios geográficos, econômicos, religiosos, fisiológicos, nutricionais, medicinais, filosóficos e outros, o que comem e como comem.

---

<sup>6</sup> Cabista é o nome dado aos moradores ou habitantes nascidos em Arraial do Cabo.

Com a união destes três elementos de relação entre comida e cultura – produção, preparo e consumo -, Montanari (2013) considera a comida como um elemento decisivo da identidade de um povo e como uma das maneiras mais eficazes de comunicar essa identidade.

A abundância de peixes, somada à agricultura somente de subsistência, à ausência de luz elétrica e ao relativo isolamento em razão das precárias vias de acesso, fazia com que a base da economia local e da alimentação dos habitantes de Arraial do Cabo fosse o peixe - especialmente o salgado, pela facilidade de armazenamento e conservação - e os moluscos e crustáceos retirados do mar. Assim, com base nos conceitos de Montanari (2013), a culinária de Arraial do Cabo com predominância nos peixes salgados pode ser entendida como um dos principais elementos da identidade cabista.

Figura 4 – Peixes salgados e salgadeiras.



Fonte: Capturas de tela do filme Arraial do Cabo (CARNEIRO E SARACENI, 1959).

A pesca e a produção de peixe salgado sempre estiveram presentes como as principais atividades econômicas da região até a chegada da CNA. No texto “Memória histórica da cidade de Cabo Frio e de todo o seu distrito” (1797), publicado pela *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro* em 1883, já podemos observar que o peixe, principalmente salgado, proveniente dos pontos de pescaria das praias de Arraial do Cabo, era um dos principais produtos de exportação da cidade de Cabo Frio<sup>7</sup> com uma produção de 80.000 arrobas (aproximadamente 1.200 toneladas) naquele ano. Em seus escritos decorrentes da sua visita à região em 1818, Saint-Hilaire confirma a importância da pesca e da salga de peixes na localidade.

<sup>7</sup> A cidade de Cabo Frio foi fundada em 13 de novembro de 1615 e recebeu, inicialmente, o nome de Santa Helena do Cabo Frio e passou, em 1916, durante o governo de Estevão Gomes, primeiro governador de Cabo Frio, a se chamar Nossa Senhora da Assunção do Cabo Frio. Somente em 1678 a denominação Cabo Frio passou a ser adotada oficialmente (MASSA, 1980 p.36-37).

“Todos os habitantes da Praia do Anjo<sup>8</sup> dedicam-se à pesca e, a cada passo encontra-se, no povoado, o indício de suas ocupações habituais. À beira-mar vê-se um grande número de paus com forquilhas que sustentam varas horizontais sobre as quais são estendidas as redes molhadas, e, junto às casas existem os secadouros dos peixes destinados à conserva. (...) Como os pescadores de Cabo Frio não podem vender nem consumir, senão em pequena quantidade, o peixe fresco, eles escamam e limpam o excedente, fendendo os peixes, da cabeça à cauda; salgam-no e põem-no a secar nos secadouros descritos. Remetem parte do peixe seco ao Rio de Janeiro e outra parte vendem aos agricultores das vizinhanças que o empregam na alimentação dos negros.” (SAINT-HILAIRE, [1833] 2004, p.339)

Em o *Centenário da Independência do Brasil: álbum do Estado do Rio de Janeiro 1922*. (VASCONCELOS, 1922), além de observarmos a importância da atividade pesqueira na localidade, encontramos um comentário sobre a qualidade do produto, afirmando que a exportação poderia ser ainda maior se a região possuísse meios rápidos de transporte.

### **1.3 – As influências do processo de industrialização**

A chegada da CNA trouxe a energia elétrica para o Arraial do Cabo com a instalação de uma central termoelétrica e sua operação em julho de 1959 (NUNES, 1968), possibilitando o uso de geladeiras e outros equipamentos.

A CNA também fornecia água tratada a toda a região.

E, em função de uma dívida do governo do estado do Rio com a CNA pelo fornecimento de água doce tratada desde 1959, foi assinado um acordo, em 1964, pelo qual o governo estadual pavimentaria a estrada Cabo Frio - Arraial do Cabo até o Porto do Forno, em troca do pagamento da dívida (NUNES, 1968).

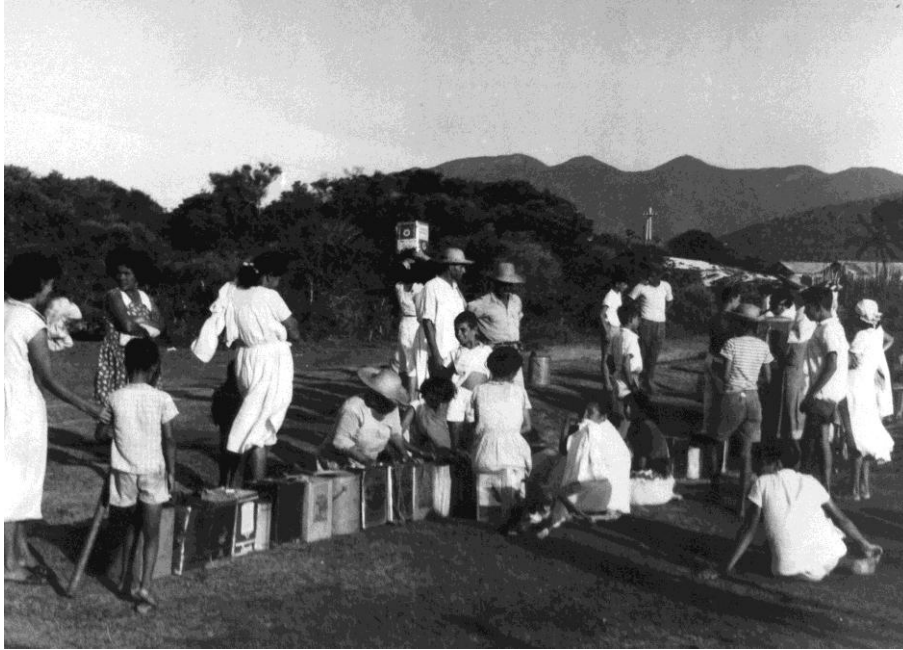
Em 13 de novembro de 1965, a estrada, com 12 km de extensão, foi inaugurada, unindo-se à Rodovia Amaral Peixoto, construída no início da década de 1950 já em função da CNA. Isso possibilitou não apenas a agilidade no escoamento da produção da empresa, mas também o escoamento do pescado fresco da região.

A partir da década de 1950, a pesca artesanal foi fortemente impactada em decorrência das políticas de modernização do país, “por meio da promoção de processos desordenados de ocupação, urbanização e localização industrial, acarretando a degradação dos ecossistemas marinhos e costeiros” (CARNEIRO *et al*, 2014, p.85). Em Arraial do Cabo, foi possível observar esse fenômeno com a presença de grandes barcos de pesca vindos de outras localidades, que contribuíram, juntamente com as transformações geradas pela CNA, para a redução progressiva do volume de pescado, culminando com o fim das atividades de salga.

---

<sup>8</sup> Praia do Anjo ou Praia dos Anjos é a principal praia de Arraial do Cabo, onde teria chegado o navegador genovês Américo Vespúcio em 1503 e fundado a primeira feitoria do Brasil e onde se localiza o Porto do Forno (HANSSEN, 1988). Devido à sua posição geográfica, a praia tem águas rasas e tranquilas e servia de ancoradouro natural para as embarcações.

Figura 5 – Cabistas pegando água em uma das fontes instaladas pela CNA.



Fonte: Arquivo Luiz Fontenelle.

Carneiro *et al.* (2014, p.85) destacam que, na segunda metade do século XX,

Em consonância com a lógica capitalista, o Governo Federal acabou priorizando e beneficiando setor pesqueiro industrial através de incentivos fiscais, mantendo no abandono o setor da pesca artesanal, gerando a degradação ambiental, o empobrecimento, a diminuição drástica da produção e a *consequente exclusão social das famílias das tradicionais comunidades da pesca artesanal com a baixa autoestima em relação à sua cultura*, ao invés do desenvolvimento social e econômico proposto. (grifo nosso)

Nas pesquisas realizadas em Arraial do Cabo pela Divisão de Antropologia do Museu Nacional durante a década de 1950, uma das pesquisadoras da equipe coordenada por Heloísa Alberto Torres, Úrsula Albershein, identificou esse processo com base em um crescente desinteresse dos habitantes locais pela atividade pesqueira onde a pesca vinha sendo abandonada, pois era considerada mais cansativa e perigosa, e passou a ser substituída por trabalhos na CNA com remuneração garantida. Os antigos pescadores não abandonavam a atividade, mas eram unânimes em desejar que seus filhos não tivessem o mesmo destino de perigo no mar com a chegada da fábrica.

Com o fim do processo de salga de peixes<sup>9</sup>, a presença do produto ficou restrita ao consumo doméstico de quem ainda preserva o hábito de salgar peixe para o consumo; o ofício das salgadeiras desapareceu e os antigos paióis de salga transformaram-se em outros empreendimentos comerciais.

---

<sup>9</sup> Não existe uma data definida para o fim deste processo. As entrevistas realizadas para a presente pesquisa citam que foi um processo gradativo que ocorreu em função do aumento do acesso ao gelo e da facilidade de escoamento do peixe fresco por barcos e caminhões frigoríficos.

As décadas de 1970 e 1980 podem ser consideradas como o auge da CNA. Essa situação levou à emancipação de Arraial do Cabo, em 13 de maio de 1985. Além do salário, o alcalino<sup>10</sup> e sua família tinham acesso a uma série de serviços e benefícios como assistência médica e odontológica gratuitas, alimentação a preços reduzidos, remédios a baixo custo, supermercado, habitação, escola, ginásio poliesportivo, clube e festas comemorativas (NUNES, 1968). Diante disso, a CNA era o centro da vida social e econômica dos seus funcionários e familiares. Em 1982, em uma entrevista para o *Álcalis Jornal*, Victorino Carriço<sup>11</sup> resumiu a importância e o tamanho da influência da empresa no Arraial do Cabo: “Quem não vive na Álcalis, vive da Álcalis.” (*Álcalis Jornal*, 1982)

Em agosto de 2004, o Instituto Estadual do Patrimônio Cultural (Inepac) do estado do Rio de Janeiro, no contexto do “Projeto de digitalização do acervo da Divisão de Folclore”, digitalizou a pesquisa “A culinária no litoral fluminense”, realizada em 1978 pelos pesquisadores João de Lima Ruas, Paulo Rodrigues dos Santos e Vera Ramos S. Lima, sob a coordenação de Cássia Frade (Inepac, 1978). Nessa publicação, não encontramos nenhuma receita ou referência a pratos feitos com peixe salgado em Cabo Frio (nesse período, Arraial do Cabo ainda fazia parte do município de Cabo Frio). No livro há somente uma receita creditada ao município, intitulada “Lula na brasa” (Inepac, 1978, p. 29).

Não se sabe se a proeminência econômica da CNA foi a responsável por esse silenciamento do peixe como um elemento característico da cultura de Arraial do Cabo ao ponto de nenhuma receita com peixe fazer parte de um livro publicado pelo órgão estadual responsável pela conservação do patrimônio.

Sobre esse fato, podemos citar que, para Halbwachs (*apud*. Pollak 1989, p.3 e 4), toda memória é seletiva e passa por um processo de “negociação” a fim de conciliar a memória coletiva com as memórias individuais. E, segundo Pollak (1992), a memória, individual ou coletiva, é constituída por acontecimentos, personagens e lugares. Os acontecimentos podem ter sido vividos pessoalmente ou pelo grupo de que o indivíduo sente fazer parte. Os personagens, independente de terem ou não participado de um acontecimento em um determinado espaço-tempo, também contribuem para a construção da memória. Os lugares de memória são aqueles que estão ligados diretamente a uma lembrança que favorece um sentido de pertencimento.

Para Pollak, “há uma ligação fenomenológica muito estreita entre a memória e o sentimento de identidade” (1992, p. 204). Nesse sentido, a identidade está relacionada à imagem de si, para si e

---

<sup>10</sup> Nome dado aos funcionários da CNA.

<sup>11</sup> Poeta nascido em São Pedro d’Aldeia que chegou em Arraial do Cabo no ano de 1944 para ser gerente do Banco Fluminense, instalado em função da CNA. Além de inúmeras poesias sobre a cidade e os modos de vida local, Carriço, como era normalmente chamado, compôs o hino da Álcalis.

para os outros. Isto é, a imagem da identidade da própria representação que a pessoa tem de si e de como ela quer ser percebida pelos outros.

Com base nesses conceitos de Halbwachs e Pollak, podemos supor que a ausência de mais receitas da região, sobretudo as preparadas com peixe, pode ter acontecido em decorrência de a população de Arraial do Cabo no período entre as décadas de 1960 e 1980 preferir se enxergar e se mostrar mais vinculada à imagem de uma comunidade fabril e urbana pela influência da CNA na localidade, do que à imagem de uma comunidade na qual a pesca era a sua principal atividade.

Com a gradativa decadência da CNA, desde a privatização em 1992, no governo Fernando Collor (1990-1992), até o encerramento total de suas atividades, em 2006, Arraial do Cabo já não vive mais o fulgor econômico promovido pela fábrica. Porém, a pesca ainda se mantém presente na rotina da cidade e representa a principal fonte de renda para diversas famílias cabistas.

Apesar da redução acentuada no número de canoas e do aumento significativo do número de barcos movidos a motor empregados na atividade pesqueira, a pesca de arrasto de canoas ainda é praticada e pode ser observada em Arraial do Cabo, sobretudo na Praia Grande. Com o aumento da frequência de barcos turísticos de passeio, a pesca de canoa em pontos da Ilha do Farol reduziu. Porém, ainda há canoas que seguem o mesmo sistema de rodízio, que são compostas por suas respectivas companhias<sup>12</sup> e que seguem os mesmos procedimentos característicos desse sistema de pesca artesanal.

No entanto, os paióis de salga de peixes não existem mais e a prática fica restrita ao consumo doméstico de moradores que preservam o hábito de salgar o peixe para o preparo do alimento. Sendo assim, este trabalho de pesquisa pode se constituir em estímulo para a revitalização do processo de salga de peixes, preservando um importante elemento da cultura cabista.

#### **1.4 – Pesca artesanal, ecologia e sustentabilidade**

De acordo com Diegues (1983), no início do século XX, o Japão ocupava o sexto lugar entre os maiores produtores mundiais de pescado e, em 1935, já havia se transformado no maior produtor mundial. “Apesar desse crescimento impressionante da produção pesqueira, 70% da produção total era baseada na pequena pesca, realizada por pequenas embarcações motorizadas cuja tripulação era sobretudo familiar, dispersa por um sem-número de comunidades pesqueiras.” (DIEGUES, 1983, p.39).

---

<sup>12</sup> Cada companhia é composta por nove pescadores. Na canoa ficam sete tripulantes: o mestre na proa da canoa; quatro pescadores, sendo um na proa (“proeiro”), um no meio (“meeiro”), um na “contrarré” e um na “ré”; um “chumbeiro” e um “corticeiro”. Esses dois não remam e são responsáveis por lançar a rede na água durante a pescaria. Na beira da praia fica o “cabeiro” e, em uma elevação que permita a visualização dos cardumes, fica o vigia, considerado o posto mais importante da companhia e que requer mais experiência e responsável pela orientação de todo o trabalho dos demais pescadores.

Ainda de acordo com o autor, a organização da pesca nessas comunidades estava baseada em um sistema complexo de leis orais e regulamentos oficiais. No final do século XIX, a Revolução Meiji tentou estatizar os pontos de pesca no Japão, mas em função de uma forte resistência e oposição, os direitos tradicionais dessas pequenas comunidades foram novamente assegurados e, em 1901, a uma lei nacional reconheceu esses direitos tradicionais das aldeias pesqueiras (DIEGUES, 1983). Carneiro et al. (2014, p.84), salientam que, apesar do desenvolvimento da indústria de alta tecnologia no Japão, o país desenvolveu, com base nos direitos assegurados pela Revolução Meiji, um “bem sucedido sistema nacional de cogestão de base comunitária da pesca costeira e com os direitos consuetudinários de apropriação dos espaços marítimos pelas famílias tradicionais costeiras”.

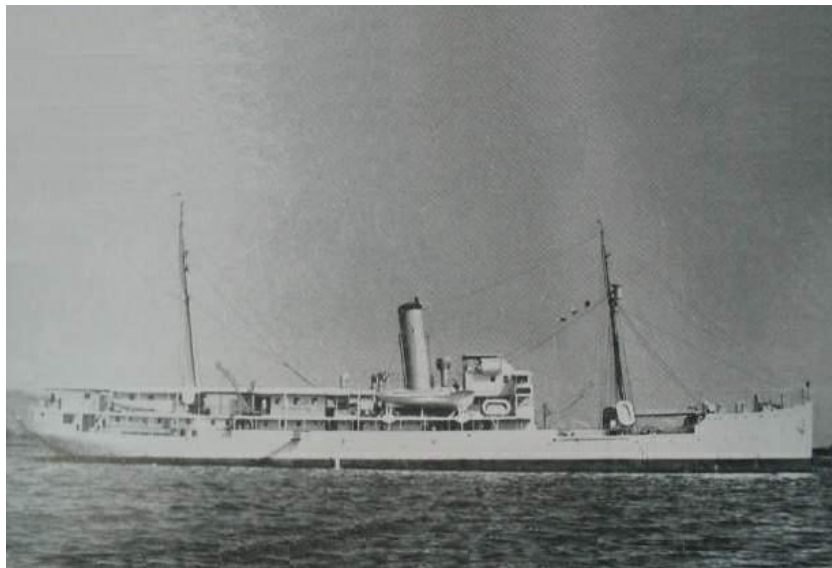
No Brasil, por sua vez, o caminho pareceu ser o oposto. Para Carneiro *et al* (2014), a exploração dos recursos, oriunda da colonização e da formação da nação brasileira, implicou na expulsão dos povos nativos de suas terras e na substituição da biodiversidade regional e do consumo de subsistência para a produção voltada para a exportação com base no manejo de monoculturas com pouco conhecimento das dinâmicas naturais do local.

Segundo Silva et al. (2012), em toda a história, o Estado sempre teve um papel preponderante no manejo dos recursos pesqueiros do Brasil. Para os autores, o modelo de gestão nacional dos recursos pesqueiros pode ser dividido em quatro períodos.

O primeiro, de 1846 a 1924, consiste na “formação do Estado Nacional com o estabelecimento da Marinha de Guerra brasileira” (SILVA et al., 2012, p.41); o segundo, de 1932 a 1962, caracteriza-se pelo estabelecimento de regulamentações importantes da pesca nacional; o terceiro, de 1962 a 1989, entendido como o período de modernização da pesca com base na criação da Superintendência para o Desenvolvimento da Pesca (Sudepe) e o quarto, iniciado com a criação do Instituto do Meio Ambiente e Recursos Naturais Renováveis (Ibama) e que se estende até os dias atuais.

De acordo com Silva et al. (2012), no primeiro período, de 1846 a 1924, houve as primeiras ações legais ligadas à pesca, embora ainda fossem esparsas e com menor relevância se comparadas com outras atividades extrativistas. Uma das ações mais significativas desse período se deu no início do século XX, por intermédio da Marinha de Guerra, com a institucionalização e implantação, de forma vertical e autoritária, de colônias de pescadores como parte de uma estratégia de proteção militar costeira e de desenvolvimento da indústria pesqueira nacional (CARNEIRO et al., 2014).

Figura 6 – Cruzador José Bonifácio.



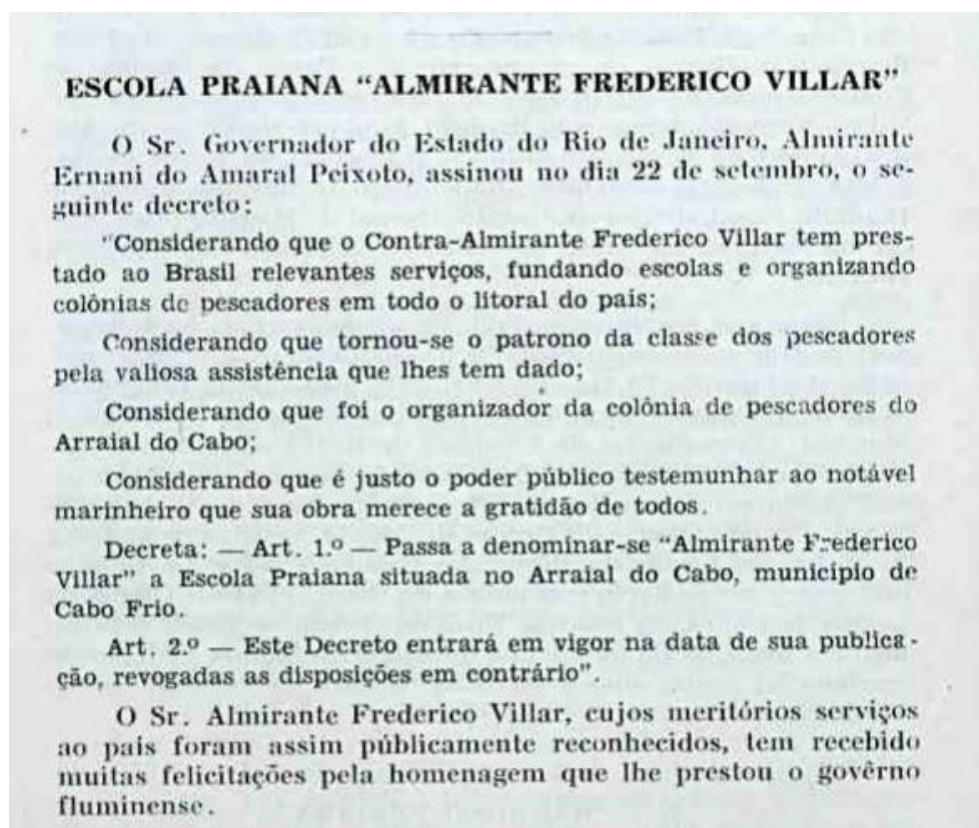
Fonte:<http://www.naval.com.br>

A Missão do Cruzador José Bonifácio, comandada pelo capitão de Mar e Guerra, Frederico Villar, criou essas colônias ao longo da costa, juntamente com diversas escolas primárias (LIMA E CALLOU, 2015). Esse fato pode ser observado em Arraial do Cabo com a presença da Escola Estadual Almirante Frederico Villar, batizada, em 1954, com o nome do militar (Figura 7). Para Lima e Callou (2015), a pesca artesanal não tinha importância para a Missão, visto que, além dos interesses militares, um dos principais objetivos era o de modernizar a pesca em razão da vasta costa brasileira e seu potencial pesqueiro. Como destacam Carneiro *et al.* (2014), esse processo trouxe repercussões negativas na legitimidade dos pescadores e dificultou sua participação como integrantes ativos nas decisões das políticas institucionais do país para o desenvolvimento da pesca artesanal.

Assim, substituir a pesca artesanal por uma pesca mais produtiva, a partir de apetrechos tecnológicos modernos, permeou as intenções da Missão durante os quatro anos da sua intervenção no litoral e ecoou, por décadas, nas políticas públicas para o desenvolvimento do setor pesqueiro no Brasil. O fato é que a pesca artesanal e os conhecimentos construídos pelos pescadores de geração em geração eram vistos pelos idealizadores de tais políticas como “atrasados” (LIMA E CALLOU, 2015, p.95-96)

O segundo período, influenciado pelos conceitos desenvolvimentistas e modernizantes, como citado, se caracterizou pela instituição de regulamentações da atividade pesqueira promovidas pelo governo federal. Entre elas, destacam-se a criação de um setor de controle da caça e pesca, vinculado ao Departamento Nacional de Produção Animal do Ministério da Agricultura (SILVA *et al.*, 2012), a publicação do Código de Caça e Pesca (1932), a Caixa de Crédito da Pesca (1936) e a Comissão Executiva da Pesca (CEP), em 1942 (LIMA E CALLOU, 2015).

Figura 7 – Escola Almirante Frederico Villar.



Fonte: [http://memoria.bn.br/pdf/008567/per008567\\_1954\\_00166.pdf](http://memoria.bn.br/pdf/008567/per008567_1954_00166.pdf)

Com a Caixa de Crédito da Pesca, os pescadores podiam financiar equipamentos, novas embarcações, motores e outros apetrechos que aumentassem a produção e a competitividade e modernizassem a pesca artesanal, vistas como atrasadas (LIMA E CALLOU, 2015). Com a criação da CEP, no governo Vargas, as colônias de pesca permaneciam subordinadas ao Ministério da Marinha e contavam com incentivos para a melhoria da infraestrutura de produção, transporte, conservação e beneficiamento do pescado (LIMA E CALLOU, 2015). Os autores ainda destacam que, nesse período, em função do racionamento do consumo de carne bovina em decorrência da Segunda Guerra Mundial, ocorreu uma forte intervenção do Estado no setor pesqueiro para a produção de pescado enlatado para o suprimento proteico das tropas na Europa.

Segundo Lima e Callou (2015), apesar de todas essas iniciativas do governo federal no setor pesqueiro, os objetivos eram estritamente econômicos e não promoveram a emancipação econômica dos pescadores artesanais como destacam Carneiro *et al.* (2014):

A partir da segunda metade do século XX, a pesca artesanal foi mais severamente impactada por políticas de modernização do Estado brasileiro, por meio da promoção de processos desordenados de ocupação, urbanização e localização industrial, acarretando a degradação dos ecossistemas marinhos e costeiros. Articulado com essas políticas, o governo federal interveio nas comunidades tradicionais costeiras da pesca artesanal. a pesca artesanal foi fortemente impactada nesse período. (CARNEIRO ET AL., 2014, p.85)

Diegues (1983) destaca também que a criação da Sudepe, em 1967, buscou transformar a pesca no Brasil em uma grande indústria de base com a injeção de um grande volume de recursos financeiros com incentivos fiscais. Com essa lógica capitalista, o governo brasileiro beneficiou a pesca industrial e manteve a pesca artesanal no abandono, provocando a degradação ambiental, o empobrecimento dos recursos, a diminuição acentuada da produção e a exclusão social dos pescadores artesanais e suas famílias em decorrência da baixa autoestima das suas atividades e culturas, ao contrário do desenvolvimento social e econômico proposto pelo governo (CARNEIRO *et al.*, 2014).

Além de serem altamente prejudiciais aos ecossistemas costeiros, essas políticas afetaram gravemente a dinâmica cultural e econômica dessas comunidades que dependiam do equilíbrio ecossistêmico para a sua sobrevivência (CARNEIRO *et al.*, 2014). Para os autores, somada à redução da produtividade, essa política de desenvolvimento da pesca nacional foi responsável também pela desvalorização das culturas locais, do crescimento desenfreado do turismo, da expansão urbana acelerada, do aumento da poluição, entre outros.

Após os 12 anos de instalação da Sudepe, os resultados não se mostraram muito animadores e os pequenos pescadores continuaram responsáveis por grande parte da produção de pescados no país, mesmo sem os mesmos investimentos e políticas públicas (DIEGUES, 1983). Apesar de todos os esforços anteriores de modernização do setor pesqueiro, a pesca no Brasil ainda era predominantemente artesanal (LIMA E CALLOU, 2015). Por essa razão, em 1974, a Sudepe criou o Plano de Assistência à Pesca Artesanal (Pescart) que dava prioridade à assistência técnica e é considerado “o primeiro projeto de âmbito nacional de Extensão Pesqueira voltado à pesca artesanal” (LIMA E CALLOU, 2015, p. 97).

Para Carneiro *et al.* (2014), a extinção da Sudepe, em 1989, trouxe problemas ainda mais graves como o crescimento das mudanças dos ecossistemas costeiros e o agravamento das dificuldades dos pescadores e suas famílias com o fim do apoio institucional do governo ao setor por meio do Pescart. Segundo Lima e Callou (2015), da extinção da Sudepe até a criação da Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca (Seap/PR), em 2003, os pescadores e suas famílias ficaram praticamente sem políticas públicas voltadas para o setor pesqueiro. Nesse período, destaca-se apenas a implantação do período de defeso, no qual o pescador fica proibido de capturar determinadas espécies e recebe um salário mínimo mensal durante o período de proibição da captura.

Para Azevedo e Pierri (2014), até a criação da Seap/PR, a pesca artesanal

não foi alvo de praticamente nenhuma ação por parte dos governos, que se centraram ora no desenvolvimento industrial do setor, ora na conservação e preservação dos recursos. Desta forma, a condição social dos pescadores artesanais, sua contribuição econômica e à produção de alimento, e a diversidade de suas formas culturais de vida estiveram fundamentalmente à

margem das preocupações governamentais. Mais do que isso, o resultado das políticas desenvolvimentistas e conservacionistas, somado ao vazio de políticas substantivas para a pesca artesanal, determinaram que a maioria dos pescadores artesanais e suas comunidades ficassem em condições muito precárias de vida. Assim, eles se constituíram nas principais vítimas da crise dos recursos pesqueiros, sem ter sido os principais responsáveis de causá-la, ficando condenados ao empobrecimento e a enfrentar a concorrência desigual com a pesca industrial e a aquicultura empresarial e os conflitos derivados. (AZEVEDO E PIERRI, 2014, p. 65)

Em 2008, foi lançado o Plano Nacional de Extensão Pesqueira e Aquícola (PNEPA) que busca a

Consolidação de uma política nacional de extensão rural, com o objetivo geral de promover o desenvolvimento local sustentável e solidário, com vistas à inclusão social e melhoria da qualidade de vida das comunidades pesqueiras e aquícolas, com a valorização do seu patrimônio de conhecimentos tradicionais associados à biodiversidade marinha. (CARNEIRO ET AL., 2014, p.86)

Outro projeto de destaque de apoio à pesca artesanal foi a formulação dos Centros Integrados da Pesca Artesanal (CIPARs) que “consistiriam em estruturas de pequeno e médio porte que teriam como função articular regionalmente as políticas públicas empreendidas pelo ministério dirigidas à pesca artesanal” (AZEVEDO E PIERRI, 2014, p.74). Além de investimentos na cadeia produtiva, os CIPARs ainda comportariam espaços para a qualificação dos pescadores e apoio na gestão e no ordenamento pesqueiro. Porém, como apontam Azevedo e Pierri (2014), apesar de estar prevista a construção de oito unidades até 2010, até 2012 apenas uma se encontrava em fase de conclusão e implantação.

Azevedo e Pierri (2014) destacam que, entre 2003 e 2009, houve um grande aumento do número de pessoas cadastradas como pescadores profissionais para o recebimento do seguro defeso e, conseqüentemente, associado com o aumento do salário mínimo, um aumento vultoso dos recursos gastos com esses pagamentos. Para as autoras,

Os dados indicam, então, que o objetivo principal da política do governo dirigida para a pesca artesanal busca a redução da pobreza mediante o incremento da renda dos pescadores artesanais e de suas comunidades, em primeira instância, por meio da melhoria da cadeia produtiva e a diminuição da dependência de intermediários. Mas, sendo ambas positivas e necessárias, são limitadas pelo fato de nenhuma dessas medidas terem caráter universal e/ou sistemático. Pelo contrário, se trata de ações focalizadas, fragmentadas, dispersas e pontuais, que são incapazes de transformar significativamente a realidade das comunidades pesqueiras. A concessão desses equipamentos e instrumentos, ainda que importantes para melhoria das condições de comercialização, deveria estar vinculada a uma política clara de desenvolvimento das comunidades pesqueiras. (AZEVEDO E PIERRI, 2014, p.76)

Em Arraial do Cabo podemos observar claramente os efeitos dessas políticas públicas brasileiras no setor pesqueiro. A pequena localidade, abundante em peixes, que extraía os recursos de forma artesanal respeitando a dinâmica da natureza, viu seus recursos naturais diminuírem drasticamente e vivenciou a transformação do local com a chegada de uma grande indústria

química, com o crescimento populacional e urbano desenfreados, o aumento do fluxo turístico, a instalação de uma indústria pesqueira e o enfraquecimento da autoestima do pescador em relação a sua cultura.

Em contraponto, Carneiro *et al.* (2014) chamam a atenção para a situação de países desenvolvidos e com altos índices de qualidade de vida como os EUA, Canadá, Noruega e Japão que têm a pesca artesanal e de pequena escala como um importante elemento cultural e de grande importância econômica. Os autores destacam o exemplo da Noruega – país de forte tradição pesqueira no Atlântico Norte e que apresenta elevados índices de qualidade de vida e sustentabilidade –, onde os pescadores artesanais não empobreceram e mantiveram a atividade juntamente com a pesca industrial.

De acordo com os dados do Boletim Estatístico da Pesca e Aquicultura de 2011, os Estados Unidos ocupam o quarto lugar no *ranking* mundial de produção de pescados da pesca extrativista,<sup>13</sup> e Japão, Noruega e Canadá, o sexto, o décimo e o vigésimo primeiro, respectivamente. Além disso, esses países têm identidades mundiais muito fortes dos seus produtos como podemos observar com o salmão, o bacalhau e a polaca do Alasca nos E.U.A; o salmão do Canadá; o bacalhau<sup>14</sup> da Noruega e o atum e os pratos elaborados com peixe cru, como sushi e sashimi<sup>15</sup>, do Japão que se espalharam pelo mundo.

Isso mostra que, apesar do desenvolvimento de equipamentos e embarcações pesqueiras, a pesca artesanal ainda se mostra responsável por uma grande parcela da produção, a qual apresenta grande relevância nas práticas ecológicas e sustentáveis. Isso acontece devido à criação, de forma natural, com base nos conhecimentos endêmicos dos pescadores artesanais, e a um manejo sustentável dos recursos marinhos com base nas condições climáticas e no período de incidência das espécies ao longo do ano. Segundo Carneiro *et al.* (2014, p.83), “a pesca artesanal é, em geral, uma atividade de baixo impacto ambiental por ser constituída de relações simbióticas com o mar, tornando-a vulnerável às ameaças de mudanças ecossistêmicas de causas antropogênicas (efeito estufa, degradação costeira, poluição, etc.)”.

Durante a VII Semana do Patrimônio Fluminense, realizada em Cabo Frio – RJ, entre os dias 8 e 12 de novembro de 2017, na mesa redonda Patrimônio cultural e natural da Região dos Lagos, a jornalista e documentarista Maria Fernanda Quintela comentou que, em algumas praias de Búzios - RJ, antes ocupadas por pescadores artesanais, um empreendimento hoteleiro construiu um

---

<sup>13</sup> Entende-se por pesca extrativista aquela realizada por meio de captura dos peixes, diferente do que acontece com a aquicultura, que se caracteriza pela produção de pescados em cativeiro.

<sup>14</sup> O bacalhau do Alasca, conhecido como bacalhau do Pacífico, é elaborado com a espécie *Gadus macrocephalus*, enquanto o bacalhau da Noruega é feito com a espécie *Gadus morhua*. Além desses, a Noruega também utiliza as espécies chamadas de Ling, Zarbo e Saithe.

<sup>15</sup> Sushi é um prato elaborado com arroz e outros ingredientes, especialmente o peixe, enquanto os sashimis são as fatias de peixes e frutos do mar consumidas cruas em sua maioria.

muro dividindo a área do estabelecimento do acesso à praia, obrigando os pescadores a caminharem por um longo trecho até chegarem ao mar.

O caso de Búzios e o crescimento do turismo no município mostram como a pesca artesanal foi excluída em função da atividade turística. Atualmente, são poucas as praias da cidade em que ainda podem ser encontrados pescadores exercendo suas atividades. Porém, este não é um caso isolado. O mesmo aconteceu com a famosa praia de Copacabana na cidade do Rio de Janeiro. Embora os barcos de pesca possam ser vistos em fotos antigas e ainda exista a colônia de pesca Z-13, localizada no Posto 6, próximo ao forte de Copacabana, a praia é vista apenas como um dos principais pontos turísticos da cidade e muitos desconhecem a existência da colônias e seus pescadores.

O mesmo fenômeno vem acontecendo em Arraial do Cabo. Com o crescimento do turismo descontrolado e o aumento do número de embarcações realizando passeios de barco, em muitos períodos do ano as tradicionais canoas não conseguem pescar, seja pelo número excessivo de banhistas nas praias, seja pela não aproximação dos peixes devido ao grande número de barcos motorizados circulando, impossibilitando a sua captura.

Apesar disso, a pesca ainda é uma das principais atividades econômicas do município. Mendonça *et al.* (2010) destacam que a pesca representou, no município de Arraial do Cabo, 15,9% do ISS arrecadado em 2009, sendo que, em alguns meses do ano, a receita do ISS proveniente da pesca tenha representado mais de 30% do valor total. Vale ressaltar que boa parte do pescado é repassada informalmente pelos pescadores aos consumidores finais, ou utilizada na sua alimentação e, portanto, acaba não sendo registrada e recolhendo o imposto como acontece quando os pescados são vendidos para os atravessadores. Assim, podemos supor que a fatia da pesca na atividade econômica do município seja ainda maior.

## **1.5 – Gastronomia e produtos regionais**

Para Atala e Dória (2009), a gastronomia depende da sustentabilidade. “Sem diversidade, não existe gastronomia” (ATALA e DÓRIA, 2009, p. 239). Segundo os autores, a sustentabilidade proveniente de novas práticas capazes de garantir a reposição natural e racional dos produtos são fundamentais para que o lucro de poucos não se sobreponha aos problemas que práticas predatórias podem gerar.

Embora estejamos inseridos em um período de crescimento dos produtos e sabores globais, vivemos um momento de grande valorização das culinárias nacionais e dos produtos regionais. Hall (2004), mostra que em contraponto ao crescimento da homogeneização cultural, observa-se também

a tendência de valorização da diferença e o fortalecimento das identidades locais ou particularistas como reflexo da resistência à globalização, bem como o surgimento de novas identidades híbridas.

Montanari (2013) exprime sua visão com relação a esse fenômeno quando afirma que as diferenças não parecem destinadas a desaparecer, mas a se acentuar no contexto geral da globalização que trouxe, como conceitua, a “descoberta-redescoberta-invenção” das identidades alimentares (MONTANARI, 2013, p.153).

Segundo Hall (2004), uma cultura nacional é um discurso que constrói identidades e, entre os instrumentos utilizados para essa construção, temos o que Hobsbawm e Ranger chamam de invenção da tradição que evoca um passado “distante”, mas que, muitas vezes, não é tão distante como imaginamos.

Da mesma maneira, as culinárias nacionais e regionais são construções criadas de forma a fundamentar as identidades das comunidades da qual fazem parte. A construção de uma cozinha regional ou nacional, com seus produtos, pratos típicos e hábitos passa, frequentemente, por processos que vão de períodos de fome e necessidade a períodos de abundância e satisfação. Com isso, os métodos de conservação dos alimentos, aprimorados pela fome ou pela abundância, foram determinantes, segundo Montanari (2013, p.40-41), para a criação de diversos produtos típicos que constituem partes importantes dos patrimônios culinários.

Possibilitando a construção de uma culinária típica de Arraial do Cabo, além de ampliar o conhecimento sobre uma parte da história e da cultura local característica do período anterior à instalação da CNA, o estudo do processo de salga e o registro das receitas elaboradas pela população cabista no período estudado nesta pesquisa se apresentam como uma importante ferramenta de conhecimento dos costumes de vida e das relações econômicas e sociais que existiram na cidade entre as décadas de 1930 e 1960. Ademais, como citado anteriormente, a pesquisa pode se tornar um estímulo para a revitalização e a preservação da atividade de salga no município.

Atualmente, não temos mais nenhum proprietário de paiol vivo, e as poucas salgadeiras ainda vivas já se encontram em idade avançada. Assim, este trabalho torna-se relevante para que as memórias destes atores que vivenciaram o processo e das testemunhas que viveram nesse período e tinham o hábito de consumo do peixe salgado ainda possam ser registradas.

## CAPÍTULO 2 - As pesquisas em Arraial do Cabo

*Dona Tólia e seu talento  
Não deixam a história acabar  
A profissão de rendeira  
Pode a todos ensinar  
Se houver boa vontade  
E alguém se interessar*

*Ela até compareceu  
No Museu Nacional  
Apresentou suas rendas  
Na antiga Capital  
Fortaleceu a cultura  
Propagando o Arraial*

*Fez canjiquinha de milho  
Socado no velho pilão  
Sendo muito aplaudida  
Por toda a Comissão  
No final ainda ganhou  
Um enorme medalhão*

Trecho<sup>16</sup> da poesia “Pessoas importantes”  
Juarez Cardoso

A criação da Companhia Nacional de Álcalis (CNA) resultou no desenvolvimento de diferentes pesquisas no Arraial do Cabo a partir dos anos 1950. Além de a instalação da própria companhia levar a um grande projeto de pesquisa que buscava comprovar tecnicamente a escolha do local e definir o lugar ideal de instalação da futura fábrica, as mudanças que a CNA provocaria na comunidade despertaram a atenção de diversos órgãos de pesquisa que procuravam compreender a comunidade e o local que se encontrava prestes a viver profundas transformações em sua paisagem e em sua estrutura econômica e social.

Durante a realização do presente estudo, tive oportunidade de encontrar diferentes pesquisas sobre o Arraial do Cabo, desenvolvidas após a edição do decreto de criação da CNA, em 1943. A primeira foi a realizada pelo casal de geógrafos do recém-criado Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)<sup>17</sup>, Nilo Bernardes<sup>18</sup> e Lysia Maria Cavalcanti Bernardes<sup>19</sup>, em 1949. A pesquisa,

---

<sup>16</sup> Nas consultas aos arquivos sobre as pesquisas realizadas em Arraial do Cabo, não foram encontrados registros sobre a visita de Dona Tólia e/ou de outras rendeiras ao Museu Nacional. Entretanto, sabe-se que Luiz Fernando Raposo Fontenelle pesquisou o tema e publicou um livro intitulado *Rendas e rendeiras do Arraial do Cabo*.

<sup>17</sup> O IBGE foi criado em 26 de janeiro 1938 substituindo o Instituto Nacional de Estatística (INE) criado em 1934 após a incorporação do Conselho Brasileiro de Geografia, criado em 1937, ao INE. Disponível em

intitulada “A pesca no litoral do Rio de Janeiro”, foi apresentada pelos autores no XVI Congresso Internacional de Geografia, realizado em Lisboa em abril de 1949 e, posteriormente, publicada, em 1950, na *Revista Brasileira de Geografia* (ALVES, 2015). Por se tratar de uma pesquisa que abrange diversos núcleos pesqueiros do estado, esse trabalho não se destinava especificamente ao estudo das possíveis transformações que ocorreriam na pesca em Arraial do Cabo decorrentes da instalação da CNA.

Em 1951, sob a coordenação do pesquisador Fernando Segadas-Vianna da divisão de botânica do Museu Nacional, instituição dirigida pela professora Heloísa Alberto Torres, foi realizada uma pesquisa ecológica baseada em seus estudos e trabalhos realizados nos Estados Unidos e Canadá sob a orientação de Stanley Cain<sup>20</sup> e Pierre Dansereau, respectivamente. (Azevedo *et al.*, 2008). A pesquisa, denominada “Levantamento ecológico da vegetação dos estados da Guanabara e do Rio de Janeiro”, contou com a subvenção do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e foi a primeira realizada pelo recém-instituído Serviço de Ecologia do Museu Nacional que visava a realização de estudos de ecologia vegetal<sup>21</sup>. O projeto tinha o objetivo de explorar a região de restinga da planície costeira de Cabo Frio, considerada propícia para estudos da vegetação e das relações entre o ambiente e os seres que vivem nesse tipo de ambiente (Azevedo *et al.*, 2008).

Não encontrei documentos que pudessem esclarecer ou comprovar se essa pesquisa buscava estudar a vegetação local antes dos possíveis impactos que seriam gerados pela instalação da CNA. Entretanto, como a pesquisa ocorreu entre a data de criação da CNA (1943) e antes do início das obras da fábrica, que seria instalada em uma área de restinga, podemos supor que existia alguma relação entre esse estudo e a instalação da fábrica.

Além de Segadas-Vianna, participaram da pesquisa os estudantes Leda Dau, Wilma Teixeira Ormond, Gisele C. Machiline e Jádihel Lorêdo Júnior (Azevedo *et al.*, 2008). Durante o período de realização do projeto, foi coletado, nos diversos ambientes que compunham a área de estudo, um

---

<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1930-1939/decreto-lei-218-26-janeiro-1938-350934-publicacaooriginal-1-pe.html>; Acesso em 26/07/2017.

<sup>18</sup> Nilo Bernardes, marido de Lysia Cavalcanti, ingressou no IBGE em 1944 e atuou na instituição até a sua aposentadoria, em 1987. Em sua trajetória como geógrafo, foi responsável pela produção de inúmeros trabalhos de campo, expedições, monografias regionais e estudos sobre a geografia agrária, tornando-se um dos principais representantes da geografia regional brasileira (ALVES, 2015).

<sup>19</sup> Lysia Cavalcanti, esposa de Nilo Bernardes, trabalhou no IBGE de 1944 a 1968 e atuou como professora nos cursos de graduação e pós-graduação de Geografia na Universidade Federal do Rio de Janeiro no período de 1959 a 1977. Além das atividades docentes, Lysia Bernardes se destacou por sua atuação nas pesquisas e na coordenação de trabalhos voltados para a área de planejamento urbano e regional (NACIF, 2014).

<sup>20</sup> Segundo a biografia disponibilizada no *site* do American National Biography Online, Stanley Adair Cain foi um professor, botânico e ecologista norte-americano que se destacou pela adoção de uma abordagem interdisciplinar de questões ambientais. Foi professor na Universidade de Michigan, onde fundou o primeiro departamento de conservação, em 1950, que presidiu por 11 anos. Durante esse período, participou das pesquisas botânicas promovidas pelo Museu Nacional. Disponível em <http://www.anb.org/articles/13/13-02565.html>; Acesso em 26/07/2017.

<sup>21</sup> O Serviço de Ecologia funcionou independente até 1956 quando foi integrado à Divisão de Botânica do Museu Nacional. (Azevedo *et al.*, 2008).

grande número de espécimes botânicos que geraram uma série de publicações dos resultados obtidos pela equipe de pesquisadores.

Os primeiros trabalhos foram publicados por Leda Dau e Wilma Ormond<sup>22</sup>, em 1960, nos *Archivos do Museu Nacional*. De 1965 a 1978, juntamente com Segadas-Vianna, foram publicados 23 fascículos sobre os materiais colhidos durante a pesquisa, “o que fez da série o mais importante conjunto de divulgação das investigações realizadas pelo emergente grupo de ecologia do Museu Nacional.” (Azevedo *et al.*, 2008, p.211).

Em 1952, iniciam-se os trabalhos na Divisão de Antropologia sobre a pesquisa ecológica que havia começado na Divisão de Botânica do Museu Nacional. Em seu livro sobre as trajetórias e as contribuições de Heloísa Alberto Torres e Marina de Vasconcellos para a formação das ciências sociais no Rio de Janeiro, Adelia Miglievich-Ribeiro (2015) destaca que a interação entre os aspectos humanos e os da natureza cativava Heloísa Alberto Torres de uma forma especial. Por sua área de atuação, participou mais ativamente das pesquisas antropológicas, embora, como diretora do Museu, coordenasse o projeto como um todo.

Miglievich-Ribeiro (2015) assinala que a pesquisa pretendia

...estudar uma comunidade de três mil habitantes, cujo principal rendimento advinha da pesca, fixada na região havia três séculos. Tal comunidade enfrentava, nos últimos vinte anos, mudanças abruptas com a abertura da estrada de rodagem ligando Arraial a Cabo Frio e devido à criação de uma colônia de pesca<sup>23</sup> filiada a um entreposto no Rio de Janeiro. (MIGLIEVICH-RIBEIRO, 2015, p.92)

Em junho de 1955, no governo de Café Filho que sucedeu a Getúlio Vargas após o suicídio do presidente, Heloísa Alberto Torres foi exonerada do cargo de diretora do Museu Nacional e retornou às suas atividades de pesquisa participando mais ativamente das pesquisas de campo em Arraial do Cabo.

Em uma crônica de Carlos Drummond de Andrade, publicada em 2 de agosto de 1955 no jornal *Correio da Manhã*, intitulada “Meninos do Cabo”, Drummond escreveu sobre o processo de urbanização que ocorria em Cabo Frio em função da “descoberta” do local por moradores do Rio e mostrou a preocupação com o resultado desse processo em Arraial do Cabo. No texto, além de comentar sobre a população local, composta por pescadores que conservavam traços culturais característicos e que estavam sendo estudados pela equipe de etnólogos do Museu Nacional, o autor citou um encontro casual com sua “ilustre amiga” Heloísa Alberto Torres, de passagem pelo Rio de Janeiro, no qual ela comentara sobre sua ânsia em retornar para o Arraial do Cabo a fim de dar prosseguimento à sua pesquisa sobre o “comportamento social dos pescadores, antes que o

<sup>22</sup> Em 1957, as duas pesquisadoras foram aprovadas em concurso e passaram a fazer parte da equipe do Museu Nacional. (Azevedo *et al.*, 2008).

<sup>23</sup> A colônia Z-5 foi fundada em 8 de abril de 1921 (PRADO, 2002) e teve, como seu primeiro presidente, Venâncio Teixeira de Mello, bisavô do autor deste trabalho.

funcionamento de uma fábrica de álcalis determine ali transformações profundas nos costumes” (ANDRADE, 1957, p.101).

A produção do filme *Arraial do Cabo*, em 1959, de autoria dos jovens cineastas Mário Carneiro e Paulo Cezar Saraceni, com produção associada de Sergio Montagna, Joaquim Pedro e Geraldo Markan, pode ser vista como a última atividade das pesquisas em Arraial do Cabo patrocinadas pelo Museu Nacional. O filme de curta-metragem, considerado como um marco do cinema novo e dedicado a Heloísa Alberto Torres, ganhou diversos prêmios internacionais (cf. Vídeo Brasilianas – Minc-Funarte-CTAV). Segundo Miglievich-Ribeiro (2015, p.93),

Heloísa desejava que, juntamente com o antropólogo Geraldo Markan, que havia participado da pesquisa sobre Arraial do Cabo, o grupo registrasse com a câmera os hábitos e os comportamentos de uma comunidade supostamente protegida dos contatos com a civilização. Nem tal estado de pureza existia, nem a parceria com Markan foi bem-sucedida, mas os jovens viram no projeto uma chance de realizar seu primeiro filme profissional.

Concomitantemente às pesquisas do Museu Nacional, houve, no período de 21 a 28 de agosto de 1956, em decorrência do XVIII Congresso Internacional de Geografia promovido pela União Geográfica Internacional no Rio de Janeiro, uma excursão à região compreendida entre Niterói e Campos, da qual Cabo Frio faz parte (Evangelista, 2004). De acordo com Bernardes (1957), na área de Cabo Frio, os pesquisadores analisaram as características naturais da região e os aspectos relacionados à ocupação humana, evolução econômica e populacional, as atividades pesqueiras e salineiras e as possibilidades de desenvolvimento industrial e turístico, visto que as obras da CNA estavam em andamento.

Após o fim das pesquisas patrocinadas pelo Museu Nacional, já com a CNA em pleno funcionamento, ocorreu, no mesmo Arraial do Cabo, uma pesquisa da Cadeira de Antropologia da Faculdade Nacional de Filosofia (FNFfi) coordenada pela professora Marina São Paulo de Vasconcellos.

O projeto, denominado “Mudanças socioculturais em Arraial do Cabo” fazia parte do plano de estudos proposto pela professora Marina de Vasconcellos para a disciplina em 1963 e visava o estudo dos processos de aculturação da população local em virtude da instalação da CNA. (MIGLIEVICH-RIBEIRO, 2015) A pesquisa, que buscava o treinamento dos alunos dos últimos anos do Curso de Ciências Sociais (ARAÚJO, 1965), era constituída pela professora Marina de Vasconcellos, pelos professores assistentes Hortênsia Magalhães Caminha e Olmar Paranhos Montenegro e por quatro alunos do curso de Ciências Sociais (VASCONCELLOS, 1963). Entre eles estava, Danton Moreira de Araújo que viria a ser professor de Etnografia e Metodologia de Pesquisa (MIGLIEVICH-RIBEIRO, 2015) no referido curso.

Para Miglievich-Ribeiro (2015), as temáticas das pesquisas do Museu Nacional influenciaram as pesquisas antropológicas na FNFi em função da realização de cursos de especialização dos seus professores, como o da professora Hortênsia Caminha, no Museu Nacional no início da década de 1960.

## **2.1 - A consulta aos arquivos**

Para este trabalho, decidi não considerar a pesquisa da Divisão de Botânica do Museu Nacional por entender que ela não se adequa aos objetivos da nossa análise em função do seu conteúdo. Conforme explicado anteriormente, o material publicado tratava de temas específicos relacionados aos estudos mesológicos e vegetacionais e à coleta de espécimes botânicas típicas da região de restinga de Cabo Frio.

Como podemos observar, as pesquisas realizadas em Arraial do Cabo foram feitas considerando diferentes objetivos e setores da sociedade por mais de uma década a fim de se estudar seu clima e vegetação, seus hábitos, cultura, modos de vida e relações sociais e econômicas. Porém, poucas foram as publicações e informações disponibilizadas ou que tenham retornado para a comunidade.

O artigo sobre a pesca elaborado pelos pesquisadores Nilo Bernardes e Lysia Maria Cavalcanti Bernardes do IBGE pode ser facilmente encontrado pois se encontra disponível na biblioteca digital do Instituto. Ao contrário, as publicações das pesquisas de Luiz Fernando Raposo Fontenelle, Marina São Paulo de Vasconcellos e Danton Moreira de Araújo não são encontradas facilmente.

Durante as minhas pesquisas de revisão bibliográfica, encontrei quatro arquivos de três pesquisadores que estiveram envolvidos na segunda e/ou terceira etapa descritas anteriormente. São eles: o arquivo do antropólogo Luiz Fernando Raposo Fontenelle, o do antropólogo Luiz de Castro Faria e dois arquivos da ex-diretora do Museu Nacional Heloísa Alberto Torres.

Apesar de a professora Marina São Paulo de Vasconcellos ter sido diretora do Instituto de Filosofia e Ciências Sociais da Universidade Federal do Rio de Janeiro (IFCS), de dar nome à biblioteca da escola e das referências acerca dos resultados da pesquisa empreendida no início da década de 1960 em Arraial do Cabo, não foram encontrados registros de documentos sobre o referido trabalho no acervo disponível na biblioteca do Instituto de Filosofia e Ciências Sociais (IFCS) da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Foi feito também um contato com familiares do pesquisador Antônio Cid Loureiro Netto, aluno do Curso de Museus do Museu Histórico Nacional e que atuou como naturalista-auxiliar,

juntamente com Luiz Fernando Raposo Fontenelle, entre os anos de 1953 e 1955 nas pesquisas empreendidas pelo Museu Nacional.

Além da citação de colaboração feita por Fontenelle em sua publicação, há, nos arquivos pesquisados, relatórios de pesquisa assinados por Cid Loureiro Netto e documentos que fazem referência a um artigo produzido sobre a pesca em Arraial do Cabo e outros projetos de estudos da comunidade que seriam realizados por ele. Todavia, os familiares contactados por meio de redes sociais e que responderam ao meu contato, informaram não possuir nenhum documento relativo à pesquisa em Arraial do Cabo da qual Antônio Cid Loureiro Netto fez parte.

Pela dificuldade de encontrar referências sobre a existência de fundos de outros pesquisadores envolvidos nas pesquisas realizadas em Arraial do Cabo e pela quantidade e qualidade do material encontrado nesses quatro arquivos, optei por seguir a pesquisa com base nos quatro arquivos encontrados. Outro fator que justificou a decisão foi a representatividade dos pesquisadores no projeto. Heloísa Alberto Torres foi diretora do Museu Nacional e a idealizadora do projeto de pesquisa no Arraial do Cabo. Luiz de Castro Faria é considerado um dos mais importantes antropólogos brasileiros do século XX e também foi diretor do Museu Nacional. Por fim, Luiz Fernando Raposo Fontenelle seguiu sua trajetória acadêmica, atuando em diversos órgãos federais e dirigindo o Instituto de Antropologia da Universidade Federal do Ceará.

### **2.1.1 - O Arquivo Castro Faria**

Luiz de Castro Faria iniciou suas atividades no Museu Nacional em 1936 como naturalista interino na Divisão de Antropologia, sob a orientação da então diretora do Museu, Heloísa Alberto Torres, que buscava a formação de futuros antropólogos e o treinamento em pesquisas de campo em expedições conduzidas por pesquisadores estrangeiros aqui no Brasil em parceria com a instituição (MIGLIEVICH-RIBEIRO, 2015).

Em 1944, após participar de diversos projetos de pesquisa durante esses oito anos desde o seu ingresso no Museu Nacional, Castro Faria ingressou definitivamente nos quadros fixos da instituição no Departamento de Antropologia. Isso foi possível em virtude da abertura de vagas para concurso autorizadas pelo Departamento de Administração do Serviço Público (Dasp) após um “êxodo brusco e quase total” (MIGLIEVICH-RIBEIRO, 2015, p.70) dos professores do Museu Nacional em razão da lei de desacumulação de cargos, como destaca Miglievich-Ribeiro:

“A lei de desacumulação de cargos, como ficou conhecido o artigo 159 da Constituição de 1937, regulamentado pelo Decreto-lei nº 284, de 29 de novembro do mesmo ano, atingiu os cargos do magistério e os técnicos-científicos e impediu a acumulação de cargos públicos remunerados da União, dos estados e dos municípios, levando inúmeros pesquisadores a deixar o Museu Nacional.” (MIGLIEVICH-RIBEIRO, 2015, p. 70)

Iniciado por Heloísa Alberto Torres nos estudos de arqueologia e etnologia, Castro Faria foi responsável por diversas pesquisas sobre sambaquis<sup>24</sup> localizados no Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Santa Catarina e participou de inúmeros trabalhos etnográficos de estudos de comunidade de pescadores por todo o litoral brasileiro, Pantanal e Amazônia (OLIVEIRA; DOMINGUES, 2014). Entre esses estudos, está a pesquisa em Arraial do Cabo.

Segundo o trabalho de Lucimeire da Silva Oliveira e Heloísa Maria Bertol Domingues sobre as pesquisas etnográficas de Luiz de Castro Faria entre as décadas de 1930 e 1950 com base nos seus diários de viagem, Castro Faria permaneceu em Arraial do Cabo entre julho e outubro de 1953 estudando a comunidade de cerca de 700 pescadores e registrando suas técnicas de pesca, os tipos e formatos de rede utilizados, os períodos anuais das principais espécies de peixe, os melhores horários para a prática da pesca de acordo com a espécie e o período do ano, as relações entre os pescadores e hierarquias existentes nos diversos grupos de pescadores.

Os arquivos do pesquisador e professor Luiz de Castro Faria estão depositados no Museu de Astronomia e Ciências Afins (Mast) e foram doados, ainda em vida, em 2000, pelo próprio antropólogo. O fundo é gerido por um Conselho Curador, nomeado pelo titular do arquivo ao doar seus documentos, e esse conselho participou do processo de organização sob a orientação do próprio autor. (DOMINGUES *et al.*, 2005) Por esta razão, a organização dos documentos segue um padrão diferente dos demais arquivos depositados no Mast e a sua consulta possui restrições<sup>25</sup> não observadas nos outros arquivos consultados.

A consulta ao arquivo Castro Faria iniciou-se com a consulta dos inventários impressos a fim de se encontrar documentos relativos à pesquisa em Arraial do Cabo. Como a documentação não segue uma ordem cronológica, o material poderia estar em qualquer uma das 59 caixas do arquivo que possui cerca de 7.300 documentos textuais e iconográficos. Segundo a divisão do autor, o arquivo é composto por duas partes: uma série denominada “documentos antigos” (CFDA) com 25 caixas numeradas de 1 a 25 e uma série de “documentos novos” (CFDN) com 34 caixas numeradas de 1 a 34.

Conforme a análise de Domingues *et al.* (2005, p.3),

---

<sup>24</sup> Segundo o Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa, sambaqui é a “acumulação pré-histórica de moluscos marinhos, fluviais ou terrestres realizada por índios, em que freq. se encontram ossos humanos, objetos de pedra, chifre e cerâmica.”

<sup>25</sup> Para que pudesse consultar os documentos, foi preciso uma autorização da diretora do Mast e integrante do Conselho Curador, Heloísa Maria Bertol Domingues, mediante a apresentação de uma carta da professora Verena Alberti, orientadora desta pesquisa, e do meu comprovante de matrícula no programa de mestrado da FGV. Além disso, diferente dos demais arquivos consultados, o registro fotográfico dos documentos é proibido e a sua reprodução deve ser solicitada em um formulário para uma possível autorização.

“Muitas vezes encontra-se [sic] documentos repetidos no arquivo, porém, em cada conjunto ele [Castro Faria] joga um papel diferente. Uma das características desse acervo é a sua divisão por maços. Um texto pode aparecer num maço com a finalidade para a qual foi produzido, por exemplo, um relatório ou um artigo, mas, o mesmo pode aparecer noutra maço como bibliografia de apoio a um curso, por exemplo. Assim, uma caixa, e são 59 caixas-box, pode conter até 20 maços. Outra terá apenas três ou quatro, dependendo do assunto a que se refere.”

Na pesquisa realizada nos inventários, foi encontrada uma caderneta com anotações de campo da pesquisa e o grupo de documentos iconográficos, fotocontatos e fotografias da pesquisa realizada com os pescadores de Arraial do Cabo.

Na caderneta (CFDA 19.01.020), já transcrita e disponibilizada pelo conselho curador para esta pesquisa, fica notório o interesse sobre as rotinas da pesca, o modo de vida dos pescadores e o funcionamento da cadeia produtiva da pesca na localidade, confirmando a opinião de Oliveira e Domingues (2014, p.9), de que as pesquisas etnográficas do antropólogo buscavam “compreender a cultura social se preocupando em analisar as relações sociais, o trabalho, os meios de sociabilidade, a religião, os objetos cotidianos enfim o “saber fazer” das comunidades estudadas”.

Para Oliveira e Domingues (2014), a atividade da pesca em Arraial do Cabo se caracterizava como um elemento do patrimônio cultural imaterial da comunidade, visto que se mostrava uma forma tradicional de cultura que era transmitida de geração em geração por meio de gestos e da oralidade e que apresentava uma grande importância para a manutenção e a perpetuação da comunidade. Assim, a participação da comunidade cabista no cotidiano da pesca representava um meio de educação informal dos membros mais novos da comunidade.

Analisando as anotações da caderneta, podemos encontrar o registro com o nome de todas as canoas de pesca e a composição de cada companhia;<sup>26</sup> lista das canoas de cada praia;<sup>27</sup> identificação dos pescadores que trabalhavam na CNA; listagens com os nomes dos proprietários das canoas, das redes e dos paióis de salga e de refrigeração; lista dos compradores de peixe e identificação da sua forma de comercialização do pescado; anotações sobre as rotinas da pesca, as principais espécies pescadas e seus respectivos meses de ocorrência; formato da rede e uma lista de plantas e seus usos medicinais pela população.

Em função da posição geográfica de Arraial do Cabo, as correntes marinhas e os ventos predominantes que incidem em cada estação do ano influenciam na variedade e no período de ocorrência das espécies de peixes durante o ano entre a Praia Grande e as praias dos Anjos, Prainha e Pontal<sup>28</sup>. Nas suas anotações podemos encontrar também registros dos conflitos existentes

---

<sup>26</sup> Ver capítulo 3.

<sup>27</sup> Praia do Pontal, Prainha, Praia dos Anjos e Praia Grande.

<sup>28</sup> As praias dos Anjos, Prainha e do Pontal, onde predominam o vento Nordeste, estão em posição oposta em relação à Praia Grande onde há predominância do vento Sudoeste.

principalmente entre os pescadores da Praia Grande e da Praia dos Anjos. Esses conflitos<sup>29</sup> consistiam em disputas sobre qual grupo pescava melhor, sobre a admissão de pescadores da praia oposta nas companhias das canoas da outra praia e sobre a permissão ou proibição de uma canoa estabelecida em uma das praias pescar na praia oposta.

A pasta com os documentos imagéticos da pesquisa em Arraial do Cabo é composta por 23 fotocontatos, 113 fotos – das quais 16 são cópias de outras fotos – e 7 fotocópias de 2 quadros esquemáticos da pesca, sendo um da Praia Grande e outro da Praia dos Anjos. Todos os documentos são em preto e branco e de autoria do próprio Luiz de Castro Faria e de Moacir Leão<sup>30</sup>.

As fotografias, que tratam de paisagens, cenas do cotidiano da comunidade pesqueira e seus personagens, estão divididas em três grupos e foram ordenadas seguindo a numeração dada pelo titular no verso das imagens referente ao número e ordem dos filmes utilizados. Nas pastas 1 a 13 estão as fotos com tamanho de 6,5 x 7cm. As pastas de 14 a 20 são de cópias ampliadas das imagens das pastas anteriores com tamanho de 10,3 x 13,3cm. As pastas de 21 a 27 contêm fotos no tamanho das do grupo anterior.

Uma parte significativa dessas fotografias pode ser encontrada na internet utilizando o termo “Arraial do Cabo Antigo” nos *sites* de busca ou em comunidades do Facebook como “História Cabista”, “Antigos do Cabo” e “Arraial do Cabo Histórico”. Algumas dessas fotos possuem etiquetas informativas sobre o local da fotografia, a data e a autoria de Castro Faria. Outras, sem essa identificação, puderam ter a comprovação da autoria do pesquisador a partir do confronto com os originais encontrados no arquivo consultado.

Essas páginas são administradas por moradores locais e compostas por pessoas, em sua maioria nativas de Arraial do Cabo ou com laços de parentesco com habitantes locais, que trocam fotos, informações e histórias sobre o passado. Nas publicações é comum perceber um tom saudosista nas memórias e lembranças dos períodos de funcionamento da CNA e antes da sua instalação, cujos principais temas das postagens são a pesca, a salga e seus personagens.

Esse sentimento de valorização da cultura local também pode ser observado em ações da atual gestão municipal, especialmente da Secretaria de Educação e da Casa do Educador – uma organização de formação continuada e de valorização dos profissionais municipais da educação.

---

<sup>29</sup> Além dos conflitos existentes entre os pescadores, havia disputas entre os moradores dos dois núcleos. Na entrevista com Dona Odeína, salgadeira e ex-funcionária da CNA, ela citou um caso em que um morador da Praia Grande levou uma facada nas nádegas por ter ultrapassado os limites da Praia dos Anjos e também falou dos conflitos entre os integrantes, principalmente no futebol, dos clubes Tupy e Guarany, que eram compostos por moradores da Praia dos Anjos e da Praia Grande, respectivamente. Na entrevista com Paulo Franco, ex-funcionário da CNA e acompanhante dos pesquisadores do Museu Nacional, ele revelou que o cemitério da cidade foi construído entre os dois núcleos para que seus habitantes fossem enterrados em seus respectivos bairros. Tratarei dessas e de outras entrevistas realizadas nos capítulos 3 e 4.

<sup>30</sup> Não foram encontradas informações sobre quem era Moacir Leão e quais eram as suas funções. A única informação foi a encontrada nas folhas catalográficas da planilha de fotos e de fotocontatos disponível no arquivo Castro Faria que cita Moacir Leão no campo destinado a autoria/responsabilidade do material.

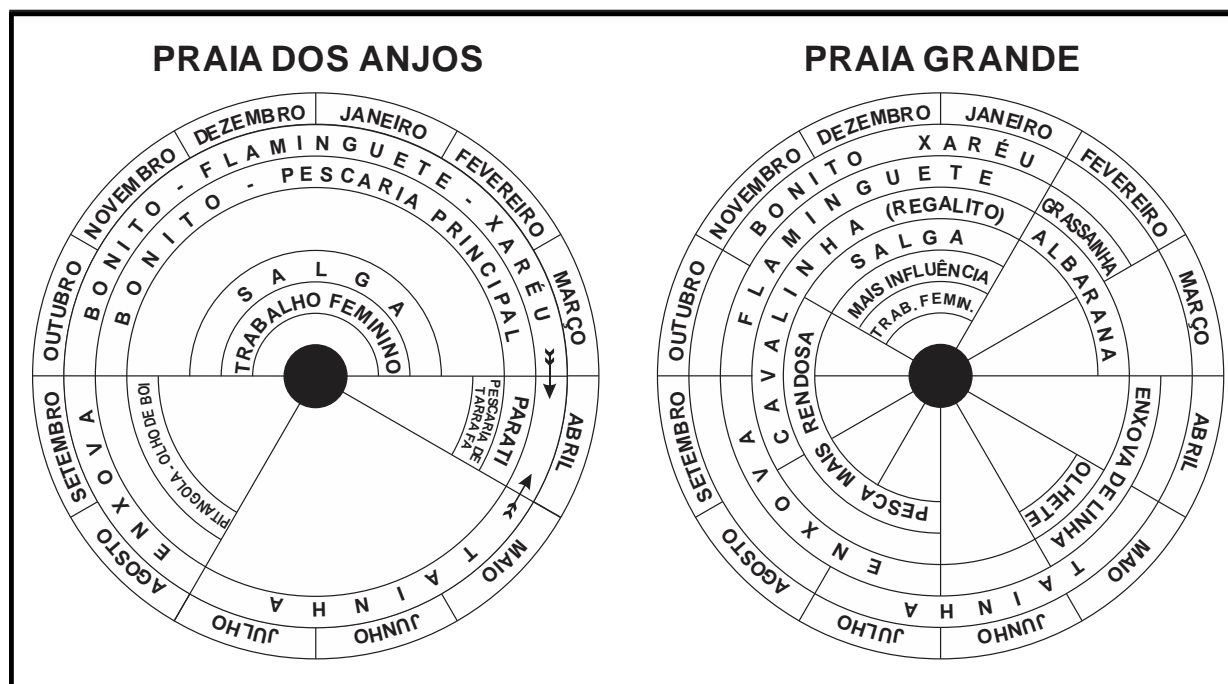
Entre as ações estão o uso de nomes dos objetos locais nas classes de alfabetização, a reconstituição de uma residência típica da década de 1950 na Casa do Educador, as trilhas educativas<sup>31</sup> e o projeto “Resgate da Cultura Cabista” que desenvolveu diversas ações nas escolas municipais e culminou com uma exposição no final do ano letivo de 2017.

Além disso, há um projeto de elaboração de um livreto com informações culturais e históricas para ser distribuído nas escolas municipais. Somado a isso, a Secretaria de Comunicação tem feito vídeos e postagens com histórias e causos locais que são compartilhados nas redes sociais.

Os fotocontatos são os negativos revelados, em seu tamanho original, das fotografias existentes citadas acima. As reproduções, feitas em papel fotográfico, sob a minha ótica, merecem uma atenção especial por se tratarem de dois quadros esquemáticos elaborados a partir das suas pesquisas com os pescadores de Arraial do Cabo. Os dois quadros foram elaborados em formato circular com 12 divisões relativas aos meses do ano. Os círculos internos são compostos de acordo com os meses de ocorrência das diferentes espécies de peixe, da técnica utilizada, da relação econômica e do processo de beneficiamento.

Comparando os dois círculos – um sobre a Praia Grande e outro sobre a Praia dos Anjos – fica muito mais fácil visualizar e entender as diferenças entre as espécies de peixes e seus respectivos períodos de captura nas duas praias e as relações econômicas e de trabalho que cada grupo de pescadores da comunidade tinha ao longo do ano.

Figura 8 – Ciclos anuais das pescarias em Arraial do Cabo elaborados por Castro Faria.



Fonte: Arquivo Castro Faria.

<sup>31</sup> Caminhadas ecológicas feitas em diversos locais da cidade mostrando elementos históricos, culturais e da flora locais.

Com isso, além dos seus registros fotográficos, que são as principais referências imagéticas do Arraial do Cabo na década de 1950, as informações manuscritas da caderneta são de grande valia para a pesquisa sobre as relações entre os diversos atores que compunham a cadeia produtiva da pesca e as transformações vivenciadas pela comunidade pesqueira após a chegada da CNA.

### **2.1.2 - Os Arquivos Heloísa Alberto Torres**

Heloísa Alberto Torres nasceu em meio a importantes figuras do cenário político, econômico e cultural brasileiro. Seu pai, Alberto de Seixas Martins Torres, conhecido simplesmente por Alberto Torres, se destacou por suas posições nacionalistas e abolicionistas e ocupou cargos importantes na política nacional como os de ministro da Justiça no governo de Prudente de Moraes, presidente do estado do Rio de Janeiro e ministro do Supremo Tribunal Federal (MIGLIEVICH-RIBEIRO, 2015).

Em 1918, no seguinte à precoce morte do seu pai com 51 anos, Heloísa Alberto Torres iniciou sua trajetória acadêmica ao ingressar no Museu Nacional como auxiliar de Edgar Roquette Pinto, professor de antropologia e etnografia do Museu e amigo pessoal do seu pai. Em 1925 ingressou nos quadros definitivos do Museu após ser aprovada, em primeiro lugar, por unanimidade, em um concurso de “grau de dificuldade afamado” (MIGLIEVICH-RIBEIRO, 2015, p.51) que incluía provas oral, escrita e prática. O desempenho de Heloísa Alberto Torres foi tão expressivo que a candidata fez 38 pontos em um máximo de 40, mais de dez pontos a frente do segundo colocado conforme relata Miglievich-Ribeiro (2015).

No ano seguinte, com Roquette Pinto assumindo a direção do Museu Nacional, iniciou uma série de pesquisas de campo e, em 1931, passou a chefiar a seção de Antropologia e Etnografia. A carreira de Heloísa seguiu em constante ascensão dentro da instituição. Em 1935, assumiu o cargo de vice-diretora no Museu durante a gestão de Alberto Betim Paes Leme, sendo reeleita nos dois anos seguintes (MUSEU NACIONAL, 2008).

Com o falecimento de Betim em 1938, o então presidente da República, Getúlio Vargas, nomeou a professora Heloísa Alberto Torres para assumir a direção do Museu Nacional e se tornar a primeira mulher a ocupar o cargo. Somente em 1955, durante o governo de Café Filho e após o mais longo período de direção da história da instituição, Heloísa Alberto Torres deixou o cargo e continuou suas atividades como pesquisadora da instituição.

A gestão de Heloísa Alberto Torres à frente do Museu teve como uma de suas principais características a promoção de intercâmbios com diversas instituições de ensino e pesquisa nacionais e internacionais (MIGLIEVICH-RIBEIRO, 2015). Entre elas, para citar apenas as que estiveram envolvidas na pesquisa em Arraial do Cabo, a Unesco, a Fundação Rockefeller e as universidades de

Michigan e Columbia, nos Estados Unidos. Com essas parcerias, “O Museu Nacional tornava-se definitivamente órgão de atração de pesquisadores para o Brasil” (MIGLIEVICH\_RIBEIRO, 2015, p.72). As relações entre a diretora e os pesquisadores estrangeiros eram mantidas com correspondências regulares, que podem ser verificadas nos seus documentos do arquivo e no livro de Mariza Corrêa e Januária Mello sobre suas cartas de campo.

Entre os pesquisadores com os quais se correspondia, podemos citar Claude Lévi-Strauss, que chefiou uma expedição da qual Castro Faria participou como parte do projeto de treinamento de jovens pesquisadores promovido por Heloísa Alberto Torres. Destacam-se também, as correspondências com Charles Wagley e Carl Withers que estiveram envolvidos, direta ou indiretamente, na pesquisa em Arraial do Cabo como exposto anteriormente.

Durante as pesquisas, foram encontrados dois arquivos distintos com documentos de Heloísa Alberto Torres. O primeiro está depositado no Museu Nacional e o segundo, que pertencia à Casa de Cultura Heloísa Alberto Torres (CCHAT), localizada na cidade de Itaboraí, no estado do Rio de Janeiro, está, desde maio de 2017, no Mast para ser tratado, higienizado e organizado. Não foi possível obter informações sobre o destino final do arquivo, ou seja, se vai permanecer sob a guarda do Museu ou retornar para a CCHAT.

O arquivo do Museu Nacional é composto por, aproximadamente, 4.500 páginas de anotações e documentos dispostos em 16 caixas. Os documentos relativos à pesquisa em Arraial do Cabo, de 1953 a 1959, estão agrupados nas caixas 3 e 4 da coleção.

Embora não estejam separados dessa forma, identifiquei três conjuntos que podem ser separados de acordo com o seu perfil e conteúdo: um primeiro conjunto de documentos referentes às relações entre a diretora e instituições e pesquisadores externos, um segundo composto por documentos entre a diretora e os pesquisadores vinculados ao Museu Nacional participantes da pesquisa e um terceiro conjunto de documentos relativos às pesquisas de Heloísa Alberto Torres em Arraial do Cabo.

No primeiro conjunto, estão as cartas, memorandos e relatórios trocados entre a então diretora do Museu e os pesquisadores estrangeiros colaboradores da pesquisa e os representantes da Fundação Rockefeller, da Universidade de Michigan e da Unesco, além de documentos com instruções sobre os procedimentos para a realização da pesquisa, aplicação de questionários e realização de entrevistas a serem feitas durante a pesquisa em Arraial do Cabo.

Nesse conjunto também estão os relatórios e correspondências trocadas entre Heloísa Alberto Torres e representantes da CNA solicitando dados econômicos e sociais pertinentes à pesquisa e apoio logístico aos pesquisadores; cartas para a diretoria do CNPq justificando a necessidade de auxílio financeiro; memorando para o reitor da Universidade do Brasil; cartas de solicitação de recursos e auxílio técnico para a CAPES; documentos do IBGE com orientações

sobre a realização de censos; um relatório do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico (BNDE) sobre a CNA e uma carta de Heloísa Alberto Torres, ainda como diretora do Museu, encaminhada a Tarcísio Torres Messias, chefe da Divisão de Antropologia e Etnografia do Museu Nacional solicitando a contratação urgente do estagiário Geraldo Markan para ocupar o lugar deixado por Luiz Fernando Raposo Fontenelle após a sua solicitação de rescisão de contrato em julho de 1955.

Nos documentos da correspondência trocada entre a diretora e os pesquisadores, encontramos um conjunto de dez modelos de questionários a serem aplicados nos variados grupos da comunidade divididos nos seguintes temas: análise genealógica, aspectos físicos da casa e suas comodidades, migração de trabalhadores, pescadores profissionais, negociantes de peixes, assalariados, censo das famílias e domicílios, censo das famílias residentes, censo das empresas e censo dos pescadores com a identificação dos proprietários de canoas e redes.

Nesse conjunto, encontramos também cartas, observações de pesquisa e relatórios das atividades de pesquisa dos bolsistas Antonio Cid Loureiro Netto, Luiz Fernando Raposo Fontenelle e Geraldo Markan Ferreira Gomes; recibos de pagamentos; relatórios anuais sobre as pesquisas em curso no Arraial do Cabo; orientações sobre as fotografias que deveriam ser feitas na comunidade, orientações metodológicas sobre a pesquisa; relação do material de consumo e permanente usado no projeto; tabulação de dados e um relatório de Luiz Fontenelle com o título de confidencial sobre Cecílio Barros Pessoa (Figura 9), um poeta local que sofria de transtornos psiquiátricos<sup>32</sup>.

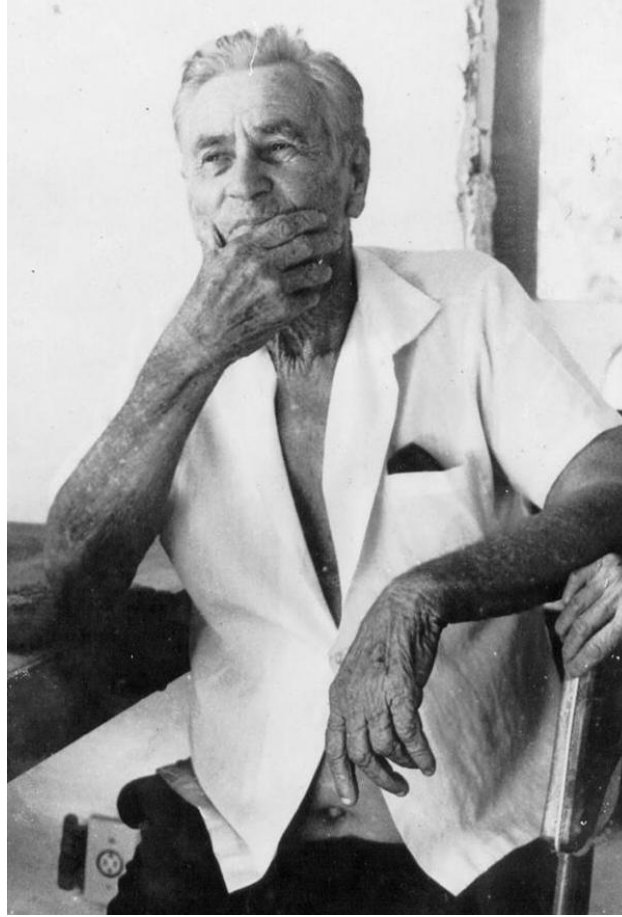
O terceiro conjunto é composto pelos documentos da pesquisa realizada por Heloísa Alberto Torres após a sua saída da direção do Museu. Aqui temos as correspondências entre a pesquisadora e seus companheiros de pesquisa e as cartas e memorandos enviados por Heloísa para o seu sucessor na direção do Museu Nacional, para o presidente do Tribunal de Contas, para o reitor da Universidade do Brasil, para o diretor do Departamento do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (DPHAN) e para o diretor do Senac sobre assuntos referentes à pesquisa em Arraial do Cabo.

Temos também os manuscritos de autoria de Heloísa Alberto Torres sobre as mudanças culturais em Arraial do Cabo após a instalação da CNA e com dados históricos sobre a localidade; recortes de jornal; comprovantes de gastos deste período do terceiro conjunto; informações sobre a pesquisa; levantamento socioeconômico; plano de análise econômica e uma lista, mais resumida do que a encontrada na caderneta de campo de Castro Faria, com os nomes das canoas, praia onde estavam localizadas, nomes dos seus proprietários e o rendimento anual de cada uma delas.

---

<sup>32</sup> Cecílio Barros Pessoa (1902-1981), poeta regionalista de Arraial do Cabo, dedicou-se a temas da pesca e da vida social da região. Ver <http://mapadecultura.rj.gov.br/manchete/cecilio-barros-pessoa>; Acesso em 26/07/2017. Após um caso de homicídio entre membros da sua família, começou a apresentar problemas psicológicos, até ser internado para tratamento. Essa condição é tema de alguns documentos do Arquivo Luiz Fontenelle, de que tratarei adiante.

Figura 9 - Cecílio Barros Pessoa.

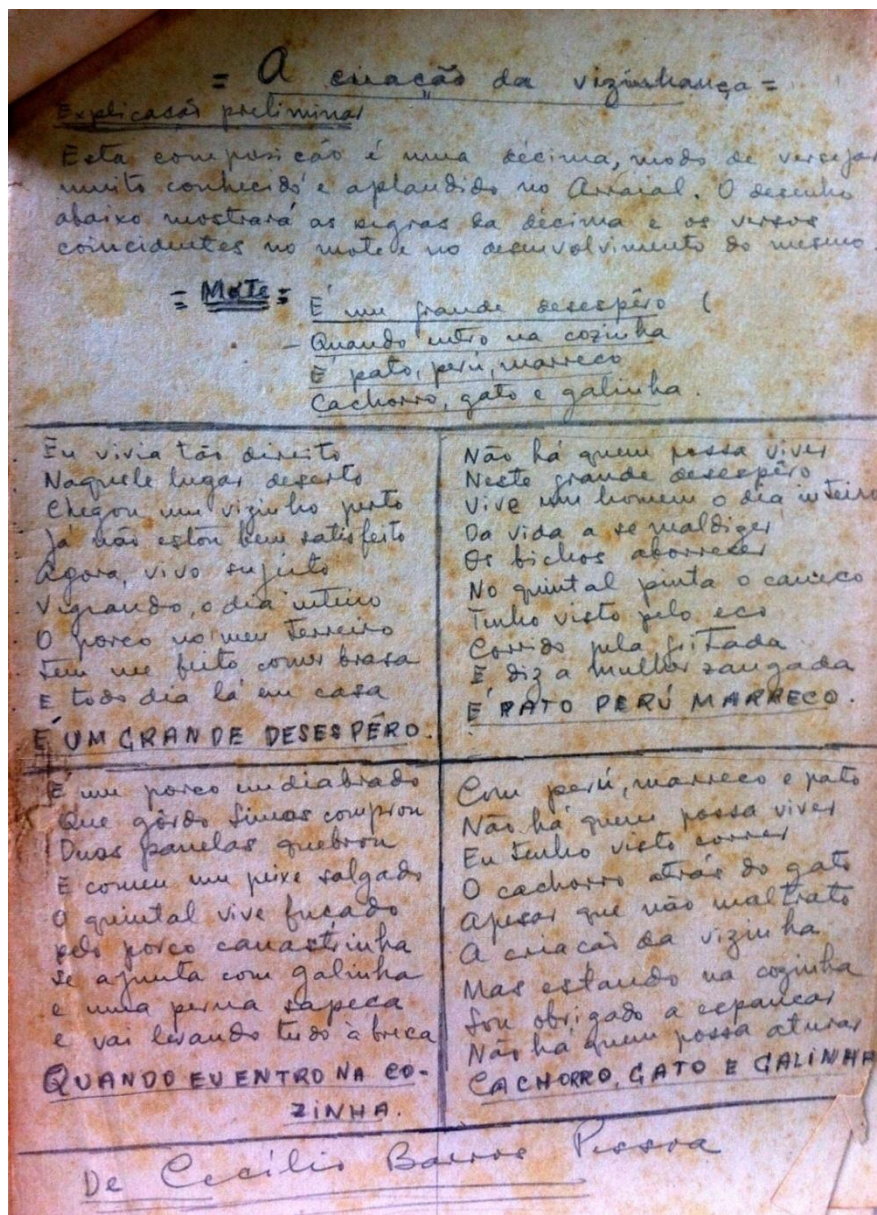


Fonte: Internet – Grupo Antigos do Cabo (facebook).

Por fim, um mapa desenhado dividido em setores com a indicação das ruas e caminhos, com a localização e a numeração de todas as casas do Arraial do Cabo com a identificação das casas abandonadas e em construção, e a indicação de igrejas, prédios da CNA, comércios, escola, posto de saúde, paióis, lagoas, bicas de água e outras referências.

O terceiro grupo de documentos é um esboço que pode ser o sumário de um livro e os textos originais manuscritos e datilografados do que seriam os capítulos que comporiam a publicação de Heloísa Alberto Torres sobre suas pesquisas em Arraial do Cabo. Seguindo a ordem do esboço e a numeração das páginas, temos os seguintes títulos com seus respectivos conteúdos: Apresentação, Recursos Naturais, Quadro Urbano, Quesitos de Investigação Econômico-Social, Diálogos Curiosos, Tempo, Faturamento das Canoas, Composição do Lugar, Cada 24 Horas, Décimas e Adivinhações, Consumo de Cigarros e Dados da Colônia de Pescadores.

Figura 10 – Poema de Cecílio Barros.



Fonte: Arquivo HAT (cx. 03 doc. 08).

Embora existisse um documento com 127 páginas datilografadas divididas em 12 títulos, esse material, assim como o de diversas outras pesquisas, jamais foi publicado por Heloísa Alberto Torres como atesta Mariza Corrêa.

Sua presença no cenário antropológico brasileiro foi marcante não apenas pelos atos administrativos que realizou, ou pelos trabalhos acadêmicos que deixou de realizar, mas pelo seu empenho na formação de jovens pesquisadores através da experiência da pesquisa de campo e no desenvolvimento da etnologia. Heloísa nunca sistematizou esta atuação, ou refletiu sobre ela em trabalhos publicados: mas ela aparece com clareza no que talvez seja o melhor de sua produção – sua correspondência com colegas e com jovens etnólogos cujas carreiras ajudou a animar. Era como se, para ela, o trabalho de campo se esgotasse em si mesmo – nunca chegou a publicar um relato de sua viagem à Ilha de Marajó, primeira pesquisa de campo que fez e, apesar de seu entusiasmo sobre a última, no Arraial do Cabo, também dela não deixou qualquer trabalho publicado. (CORRÊA, 1997, p.12)

O segundo arquivo da ex-diretora do Museu Nacional, original da CCHAT, encontra-se atualmente no Mast em processo de higienização e organização e não estava disponível para consulta até o fim da redação desta dissertação. Assim, não foi possível fazer o levantamento do seu conteúdo e a análise dos documentos relativos às pesquisas da professora Heloísa Alberto Torres em Arraial do Cabo.

### **2.1.3 - O Arquivo Luiz Fontenelle**

Após concluir o curso de graduação em geografia e história na Faculdade Nacional de Filosofia, Ciências e Letras da Universidade do Brasil, Luiz Fernando Raposo Fontenelle foi admitido, em 1953, como naturalista-auxiliar para atuar como assistente do professor americano Carl Withers na pesquisa realizada em Arraial do Cabo.

Com uma vida inteira dedicada a pesquisas antropológicas nas diversas instituições públicas onde trabalhou, o pesquisador, em 2007, iniciou o processo de doação dos seus documentos. Em 2009, após seu falecimento no final de 2008, sua esposa Helena Maria Peregrino Fontenelle formalizou a doação do seu acervo para a Casa de Oswaldo Cruz (COC), onde pode ser consultado sem restrições.

O fundo Luiz Fontenelle foi o primeiro a ter o seu inventário disponibilizado digitalmente na Base Arch – a base de dados do acervo arquivístico da Casa de Oswaldo Cruz e está organizado e dividido em seis grupos: Vida Pessoal (VP), Formação e Administração da Carreira (FC), Docência (DC), Pesquisa (PQ), Gestão de Instituições de Ensino e Ciência (GI) e Relações Institucionais e Intergrupos (RI). E cada um desses grupos está dividido em dossiês.

Nas pesquisas efetuadas em seu inventário, foram encontrados dois dossiês com documentos relacionados à pesquisa em Arraial do Cabo e suas atividades no Museu Nacional em dois desses grupos, Formação e Administração da Carreira e Pesquisa.

O primeiro dossiê, intitulado Estagiário do Museu Nacional, está localizado no grupo Formação e Administração de Carreira. Ele é composto por 206 folhas e reúne documentos de âmbito administrativo como contratos de trabalho, portarias, boletins informativos, currículos, cartas, declarações, ofícios, requerimentos, memorandos e comprovantes.

O segundo, que trata especificamente da pesquisa realizada na comunidade do litoral fluminense, faz parte do grupo Pesquisa e recebe o nome de Pesquisador do projeto Arraial do Cabo / Museu Nacional. Esse dossiê é composto por 1729 folhas, 34 fotografias e 1 mapa e, na minha opinião, é o mais completo e detalhado conjunto de dados e informações sobre a pesquisa coordenada por Carl Withers e chefiada por Heloísa Alberto Torres em Arraial do Cabo.

As poucas fotos, se comparadas com as do arquivo Luiz de Castro Faria, retratam cenas do cotidiano e personagens locais. O mapa, diferente do encontrado no arquivo Heloísa Alberto Torres do Museu Nacional, é um documento original da CNA e mostra a planta do projeto original da fábrica e suas instalações. Nesse mapa, podemos ver a ideia de construção de um porto com proporções bem maiores que o atual e uma linha aérea de transporte de carga ligando a fábrica ao porto, que jamais existiu. Não existe informação sobre a aquisição desse mapa. Como observamos na descrição do arquivo Heloísa Alberto Torres do Museu Nacional, havia correspondências entre funcionários da CNA e os pesquisadores do Museu. Assim, o mapa encontrado pode ter sido enviado por uma solicitação dos pesquisadores ou ter sido cedido a Fontenelle pela própria CNA.

Figura 11 – Pesquisadores no Museu Nacional. Da esquerda para a direita: Édison Carneiro, Raymundo Lopes, Charles Wagley, Heloísa Alberto Torres, Claude Lévi-Strauss, Ruth Landes e Luiz de Castro Faria.



Fonte: MIGLIEVICH-RIBEIRO, 2015, p.39.

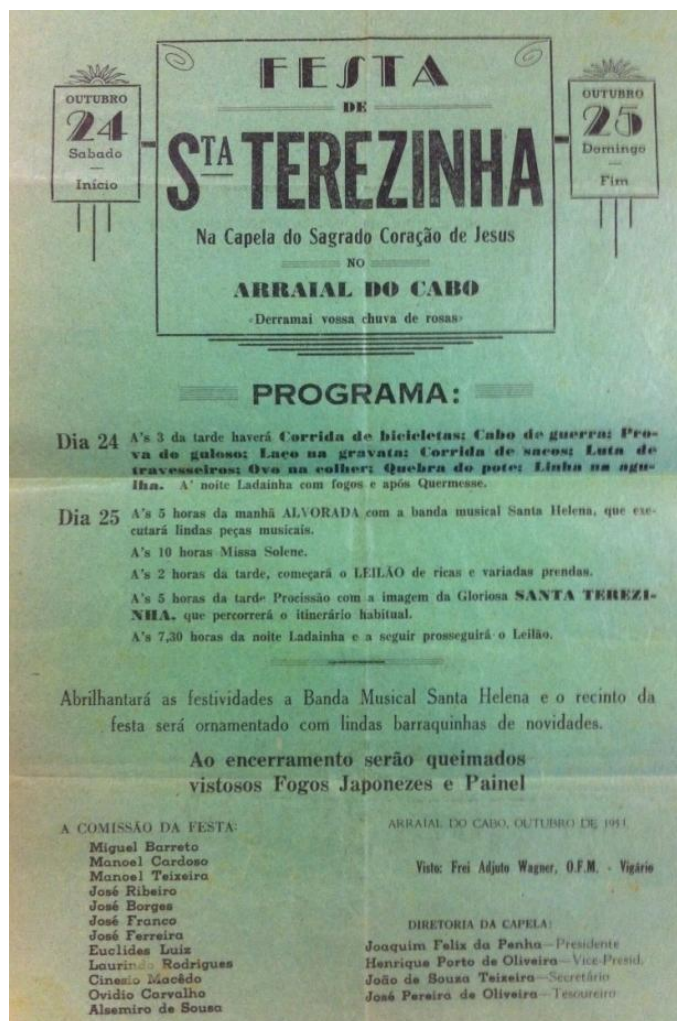
Os documentos textuais podem ser divididos em quatro conjuntos segundo suas características: as publicações e seus originais datilografados, os materiais impressos recolhidos em Arraial do Cabo, os documentos institucionais do projeto e as informações colhidas na pesquisa etnográfica de Fontenelle.

No primeiro, temos o original datilografado da pesquisa sobre rendas e rendeiras e os esboços e anotações do livro *A dinâmica dos grupos domésticos no Arraial do Cabo*, publicado pelo Serviço Social Rural (SSR) em 1960, além de dois exemplares impressos desse livro.

Nos impressos locais, temos um cartaz de uma festa religiosa em celebração a Santa Terezinha (Figura 11), que não é mais realizada na comunidade, e um texto, não datado, de um advogado da cidade, chamado Eden Mello, alertando os moradores do Arraial sobre os riscos e problemas da venda de votos. Em razão do período da pesquisa feita por Fontenelle em Arraial do Cabo, entre 1953 e 1955, e pelo conteúdo do folheto, podemos deduzir que o texto fazia menção às

eleições estaduais de 1950 ou 1954<sup>33</sup>, para cargos do executivo e do legislativo ou às eleições municipais de Cabo Frio de 1950 e 1955<sup>34</sup>, também para cargos do executivo e do legislativo.

Figura 12 – Cartaz da festa de Santa Terezinha em 1953.



Fonte: Arquivo Luiz Fontenelle.

Os documentos oficiais são formados pelos ofícios, memorandos, planilhas de custos e de despesas, comprovantes de pagamentos, solicitações de auxílios técnicos, projetos, relatórios de pesquisa e a carta com o pedido de rescisão do contrato.

Entre os projetos de publicação a serem realizados, destacam-se e um conjunto de artigos a serem elaborados que incluía um sobre a alimentação local e o sumário de um possível livro sobre Arraial do Cabo com seus respectivos capítulos que seria elaborado a partir da junção dos diversos artigos a serem elaborados. Como já citado anteriormente, o não cumprimento do compromisso de

<sup>33</sup> Nas eleições de 1950 foram eleitos Ernâni do Amaral Peixoto e Tarcísio Miranda para os cargos de governador e vice-governador, respectivamente. Em 1954, Miguel Couto foi eleito governador e Roberto Silveira, vice-governador.

<sup>34</sup> Nas eleições municipais de 1950 e 1955, foram eleitos para o cargo de prefeito, Aracy da Costa Machado e Nicanor Pereira Couto. Em ambas, o vice-prefeito eleito foi Eugênio Ribeiro dos Santos.

publicação das pesquisas por parte do Museu Nacional foi um dos fatores determinantes para o pedido de rescisão do contrato do pesquisador.

Por fim, temos o conjunto de documentos com as anotações das pesquisas efetuadas por Fontenelle. Essas anotações podem ser encontradas em três formatos: as cadernetas com as anotações de campo, as páginas manuscritas passadas a limpo a partir das anotações das cadernetas e os documentos finais datilografados das páginas manuscritas. Consultando o material, pude observar que os conteúdos são os mesmos e que se trata, portanto, de três versões do material coletado. Assim, concentrei a análise deste grupo de documentos no material composto pelas mais de seiscentas páginas datilografadas numeradas sobre as pesquisas etnográficas feitas pelo pesquisador.

Os registros trazem informações detalhadas e preciosas para a compreensão dos hábitos, costumes e modo de vida da comunidade cabista na primeira metade da década de 1950. Entre elas, os ingredientes utilizados, os utensílios disponíveis, os métodos de conservação, armazenamento e preparo dos alimentos, os hábitos de consumo e as preferências da população que serão tratados mais detalhadamente no capítulo 3.

Em *A dinâmica dos grupos domésticos no Arraial do Cabo* podemos encontrar parte dessas informações colhidas durante a pesquisa e registradas nas páginas datilografadas. No entanto, representam apenas uma pequena parte dos temas pesquisados por Fontenelle que puderam ser identificados durante as consultas realizadas ao arquivo.

Analisando os documentos, é possível identificar que parte dos dados foi obtida por meio de observação participante e parte por entrevistas, onde fica clara a identificação de “informantes chaves” em função da representatividade social e de uma maior quantidade de entrevistas com esses membros da comunidade. Entre esses informantes podemos citar o já mencionado poeta Cecílio Barros Pessoa, o pescador e mestre de canoa conhecido por Bié e a professora conhecida com Dona Zadinha.

Outras características que podem ser observadas nos documentos de Fontenelle com relação à pesquisa de observação participante são as interações entre pesquisador e pesquisado que podem gerar relações de amizade estabelecidas durante a pesquisa, a identificação clara do papel do pesquisador e os motivos da pesquisa, as rotinas de trabalho e anotações sistemáticas e a afirmação da sua diferença para com o grupo pesquisado. O envolvimento de Fontenelle com a comunidade foi intenso. Além de relatar a preocupação e a tristeza em função do estado de saúde do poeta amigo Cecílio Barros Pessoa, o pesquisador aceitou o convite de uma moradora da cidade para batizar um de seus filhos, tornando-se seu padrinho.

Outro fator importante a respeito de uma pesquisa mais direcionada ao Arquivo de Luiz Fernando Raposo Fontenelle se dá, além da presença de informações detalhadas sobre a

alimentação local, pelo ineditismo da consulta. Segundo as informações da Sala de Arquivo da COC, a consulta que realizei ao dossiê sobre as pesquisas em Arraial do Cabo, foi a primeira efetuada desde a sua liberação para consulta.

Após a consulta aos arquivos, fiz uma análise dos documentos a partir de seus conteúdos e período de produção com o intuito de identificar as temáticas que possibilitassem uma divisão das pesquisas conhecidas que foram realizadas em Arraial do Cabo no período entre o final da década de 1940 e a primeira metade da década de 1960.

## **2.2 - O perfil das pesquisas em Arraial do Cabo**

Com base na bibliografia encontrada e nas pesquisas realizadas nos arquivos de pesquisadores que participaram dos projetos promovidos pelo Museu Nacional, dividi as pesquisas feitas em Arraial do Cabo em quatro conjuntos: geográfica e biológica, etnológica, socioeconômica e sociocultural.

A primeira fase compreende as pesquisas realizadas pelos pesquisadores do IBGE e da Divisão de Botânica do Museu Nacional na virada da década de 1940 para 1950. As pesquisas da Divisão de Botânica não se enquadram dentro do foco deste trabalho por se tratarem de trabalhos específicos voltados para a catalogação de espécimes vegetais da restinga encontradas na região de Cabo Frio. Porém, essas pesquisas merecem destaque pela quantidade de informações divulgadas e de trabalhos publicados sobre os resultados das expedições.

A pesquisa da Divisão de Botânica do Museu Nacional contou com a colaboração da Unesco e teve a participação, como já mencionado, do Dr. Stanley Cain, professor da Escola de Recursos Naturais da Universidade de Michigan, nos Estados Unidos.

De todos os quatro conjuntos de pesquisas propostos, esse foi, sem dúvida, o com maior produção acadêmica e com o maior número de publicações que podem ser consultadas.

O segundo conjunto de pesquisas é composto pelas pesquisas antropológicas realizadas de 1952 até a saída de Heloísa Alberto Torres da direção do Museu Nacional, em 1955. O presente trabalho tem a base da sua pesquisa concentrada nessa fase em função da documentação encontrada sobre a pesca e a alimentação da população de Arraial do Cabo nos arquivos dos pesquisadores Luiz Fernando Raposo Fontenelle, Luiz de Castro Faria e Heloísa Alberto Torres.

Apesar do grande número de dados coletados pelos pesquisadores e do volume de documentos relativos à pesquisa encontrados nos arquivos citados, a produção acadêmica foi pequena. Na carta de 30 de julho de 1955 endereçada ao reitor da Universidade do Brasil, Pedro Calmon, com seu pedido de rescisão do contrato e seu desligamento do projeto, Fontenelle esclarece os motivos de sua solicitação. Segundo o pesquisador, a decisão se baseava na falta de

condições de trabalho e no não cumprimento das promessas de publicação dos estudos pelo Museu Nacional realizados em Arraial do Cabo.

Nos documentos do arquivo do pesquisador, constam projetos de uma série de artigos elaborados por ele e outros companheiros de pesquisa, como Antônio Cid Loureiro Netto, além de um projeto de um livro sobre Arraial do Cabo com todos os elementos pesquisados durante o período da pesquisa, entre os anos de 1953 e 1955. Entretanto, o único trabalho publicado pelo Museu referente às suas pesquisas foi um pequeno livro sobre rendas e rendeiras do Arraial do Cabo, em 1954. Sua outra publicação, já mencionada, intitulada “A dinâmica dos grupos domésticos no Arraial do Cabo”, que contou com a colaboração de Antônio Cid Loureiro Netto, só foi publicada em 1960 pelo Serviço Social Rural, órgão do Ministério da Agricultura, onde ingressou em 1959.

Patrocinada pelo Museu Nacional, pelo então denominado Conselho Nacional de Pesquisas (CNPq) e pela então chamada Campanha Nacional de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes)<sup>35</sup> e com o apoio da Unesco, a pesquisa foi orientada pelo Dr. Carl Lorraine Withers, antropólogo da Universidade de Columbia, nos Estados Unidos (FONTENELLE, 1960). Em 1953, Withers aceitou o convite para vir ao Brasil na condição de professor visitante da Universidade do Brasil e tinha como objetivo principal o treinamento de campo dos pesquisadores do Museu Nacional durante a pesquisa em Arraial do Cabo.

As pesquisas conduzidas pelo antropólogo americano duraram cerca de 15 meses e tinham como base os projetos de “estudos de comunidades” (FONTENELLE, 1960) na área de antropologia social e o artigo de Charles Wagley publicado em 1955 nos Anais do XXXI Congresso Internacional de Americanistas, com o título “Brazilian Community Studies: a methodological evaluation.”

Segundo Wagley esses estudos são entendidos como:

... estudos de segmentos localizados de nações modernas ou civilizações complexas; e apesar de uma variedade de métodos de pesquisa terem sido utilizados em tais estudos, incluindo os métodos quantitativos modernos de sociologia, a maioria deles caracteriza-se pelo uso dos métodos qualitativos de etnologia. Em geral, tomaram o ponto de vista da etnologia em suas observações de tribos primitivas e aplicaram-na a segmentos locais de culturas modernas complexas. [...] A pesquisa realizada por Withers e seus companheiros do Museu Nacional tem como objetivo o estudo de uma comunidade que, em breve, espera-se que experimente modificações sociais e econômicas abruptas. (WAGLEY, 1955 *apud* FONTENELLE, 1960, tradução nossa.)

Seguindo essa orientação e a metodologia de pesquisa proposta, Luiz Fontenelle produziu, por meio de entrevistas e anotações de campo, uma grande quantidade de textos que traduzem os

---

<sup>35</sup> A Capes foi criada em 11 de julho de 1951, pelo Decreto nº 29.741, com o nome de Campanha Nacional de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior e tinha o objetivo de "assegurar a existência de pessoal especializado em quantidade e qualidade suficientes para atender às necessidades dos empreendimentos públicos e privados que visam ao desenvolvimento do país". Ver <http://www.capes.gov.br/historia-e-missao>; Acesso em 26/07/2017.

hábitos e o estilo de vida da comunidade de Arraial do Cabo. Entre essas informações, estão as relativas à alimentação da população local, com seus ingredientes, processos e métodos de preparo que serão apresentados no capítulo 4.

O terceiro conjunto de pesquisas, por não ter sido produzida nenhuma publicação, só pode ser identificado durante as consultas realizadas aos arquivos Heloísa Alberto Torres, localizados no Museu Nacional e no Mast. Esse período é caracterizado pelas pesquisas orientadas por Heloísa Alberto Torres após sua exoneração do cargo de direção do Museu até o final da década de 1950 e pela produção do filme sobre Arraial do Cabo.

Nos documentos dos arquivos da professora Heloísa Alberto Torres, foi possível identificar a participação de estudantes e profissionais de outras instituições como o IBGE, a Fundação Getúlio Vargas<sup>36</sup>, o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac)<sup>37</sup>, a Faculdade de Filosofia do Instituto Lafayette<sup>38</sup> e o próprio Museu Nacional.

Além dos elementos culturais da população do Arraial do Cabo, como o método de pesca artesanal, o folclore, as práticas religiosas e os modos de vida, a pesquisa dirigiu uma atenção especial para um plano de análise da economia local. Nesse período, as obras da CNA se encontravam em pleno vigor e muitos pescadores deixavam suas atividades tradicionais em busca da segurança de um salário fixo na fábrica e da possibilidade de desenvolvimento econômico com a nova atividade.

A pesquisa buscava fazer um levantamento de dados econômicos tanto relacionados com a tradicional atividade pesqueira como com as atividades industriais da nova fábrica. Além do número de moradores locais em atividade na construção da fábrica, a pesquisa aponta dados de faturamento das embarcações, valor do pescado, custos com lavagem, limpeza, salga e transporte, lista dos proprietários das canoas, redes e paiois, lista dos compradores de peixe com sua finalidade e destino, entre outros dados.

Nos documentos do arquivo de Heloísa Alberto Torres do Museu Nacional, consta o projeto de sumário de um possível livro - que nunca foi publicado - e, entre as anotações, um curioso estudo sobre a venda de cigarros nos comércios locais. Esse estudo pode ser elucidativo para

---

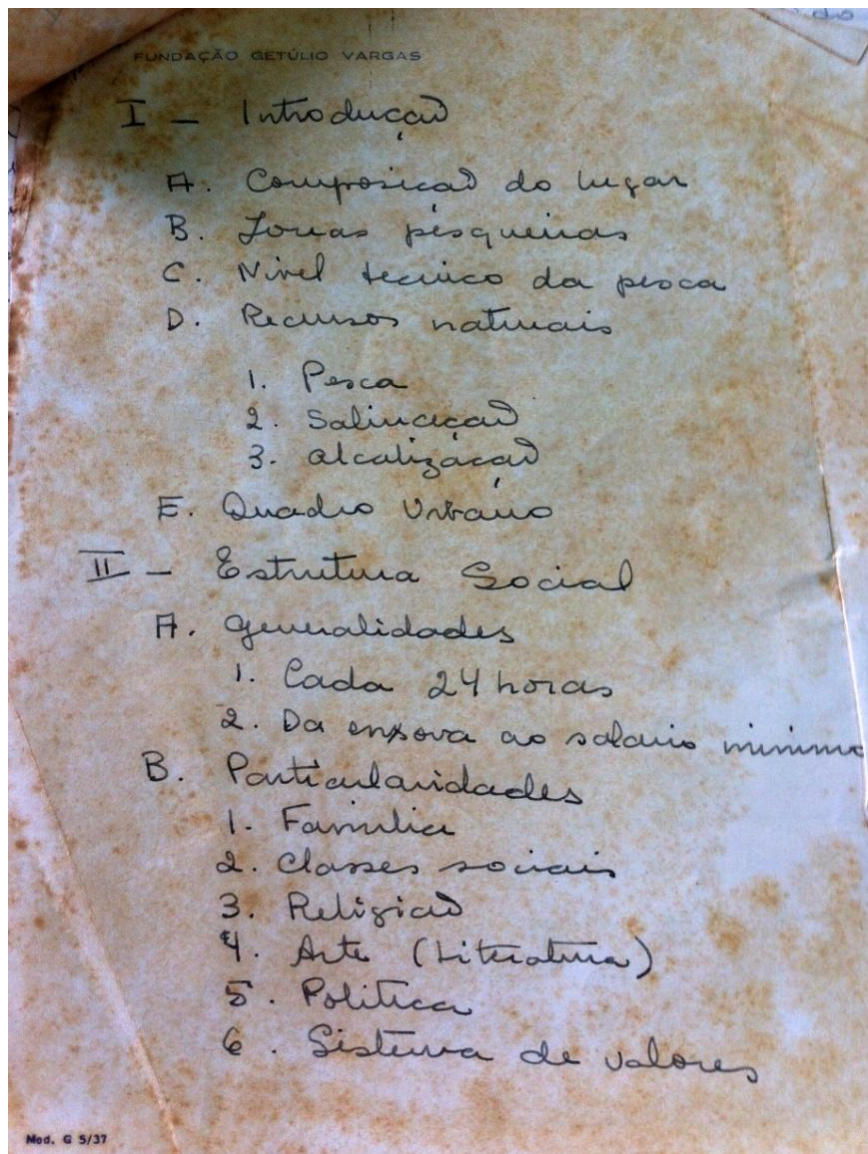
<sup>36</sup> “Instituição criada em 20 de dezembro de 1944 no Rio de Janeiro, então Distrito Federal, por Luís Simões Lopes. De acordo com seus estatutos, destina-se primordialmente a empreender estudos e pesquisas no domínio da administração pública e privada, promovendo a formação de pessoal para o exercício dessas atividades.” Ver <http://www.fgv.br/cpdoc/acervo/dicionarios/verbete-tematico/fundacao-getulio-vargas>; Acesso em 26/07/2017.

<sup>37</sup> Instituição de direito privado criada pelo Decreto-Lei nº 8.621, de 10 de janeiro de 1946, subordinada à Confederação Nacional do Comércio (CNC). Ver <http://www.fgv.br/cpdoc/acervo/dicionarios/verbete-tematico/servico-nacional-de-aprendizagem-comercial-senac>; Acesso em 26/07/2017.

<sup>38</sup> Apesar de o Museu Nacional estar vinculado à Universidade do Brasil, hoje UFRJ, e de a FNFi estar vinculada à mesma instituição, a opção pela participação de uma aluna do curso de filosofia do Instituto La-Fayette, unidade integrante da então Universidade do Distrito Federal (UDF), pode ter ocorrido em razão das disputas pela cátedra de Antropologia da FNFi entre Heloísa e Arthur Ramos e, posteriormente, com Marina Vasconcellos. Ver Miglievich-Ribeiro, 2015.

mostrar, além da adoção de um novo hábito de consumo de cigarros manufacturados no lugar dos fabricados artesanalmente, uma confirmação do foco econômico desse terceiro conjunto de pesquisas.

Figura 13 – Sumário Heloísa Alberto Torres.



Fonte: Arquivo HAT (cx. 03 doc. 08).

Pela falta de publicações e de documentos com data posterior à realização do filme nos arquivos da professora Heloísa Alberto Torres, podemos considerar a produção do filme Arraial do Cabo como o ponto final desse conjunto de pesquisas patrocinadas pelo Museu Nacional. No filme de Mário Carneiro e Paulo Saraceni, os cineastas buscaram mostrar, sob a sua ótica, a dicotomia entre os dois mundos tão diferentes que se encontravam em Arraial do Cabo naquele momento – o mundo tradicional da pesca artesanal e o mundo fabril da grande indústria de produtos químicos que se instalara no vilarejo.

O quarto conjunto de pesquisas aqui analisadas, teve início alguns anos após o fim das pesquisas do Museu Nacional e foi promovido pela cadeira de Antropologia da FNFfi. Assim como ocorreu com as pesquisas das duas fases anteriores, a produção acadêmica desta foi pequena. Principalmente, se levarmos em consideração as informações contidas nos únicos dois artigos publicados na *Revista do Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Brasil* nos anos de 1962 e 1965 por Marina de Vasconcellos e Danton Araújo, respectivamente. Segundo os textos, a equipe possuía diversos dados coletados nas pesquisas, que se encontravam em processo de análise e que não foram publicados posteriormente.

Não foram encontrados arquivos dos pesquisadores envolvidos ou outros documentos que trouxessem mais informações sobre os resultados da pesquisa além dos dois artigos acima citados. Portanto, a classificação “sócio-cultural”, escolhida para a caracterização deste grupo de pesquisas, está baseada no conteúdo dos textos citados e no título do artigo da professora Marina de Vasconcellos, *Mudanças sócio-culturais em Arraial do Cabo*.

O referido artigo relata a confecção, com a participação dos alunos envolvidos, de um conjunto de formulários e do roteiro de entrevistas que deveriam ser aplicados aos grupos domésticos de Arraial do Cabo a fim de se obter as respostas ao “plano esquemático elaborado” (VASCONCELLOS, 1962, p.171), o qual objetivava o levantamento de cinco grupos de aspectos socioculturais com seus subtópicos: região e comunidade, configuração ecológica, sistema sociocultural, problemas sociais e socialização.

Conforme o texto de Vasconcellos (1962), o trabalho iniciou com o levantamento dos empregados da CNA que residiam no Arraial a partir das fichas cadastrais disponibilizadas pela empresa. Em função do tempo reduzido disponível para o trabalho e da impossibilidade de se pesquisar os 178 grupos domésticos identificados, o grupo de pesquisa da FNFfi selecionou, aleatoriamente, 90 grupos domésticos, sendo metade ligados a empregados da CNA e metade relacionados com as atividades tradicionais da pesca.

O texto indica a existência de todos os diários de campo com os registros de “tudo que faziam, viam e sentiam” e informa ainda sobre a realização de um estudo etnográfico da pesca, seus equipamentos e as técnicas empregadas. Porém, não foram encontrados registros da publicação desses dados. O último parágrafo traz uma importante declaração que mostra a transformação sociocultural que já se fazia perceber na comunidade com a chegada de novos habitantes oriundos de outras regiões do país. De acordo com a professora,

... novos padrões de comportamento dos habitantes do Arraial do Cabo parecem advindos não diretamente da imposição econômica da industrialização e pelo fenômeno da urbanização, mas trazidos por nordestinos que dia a dia se adensam, começando já a se agruparem em uma área definida da localidade, fato que está a exigir um capítulo à parte nos nossos estudos. (VASCONCELOS, 1962, p.173)

O local citado pela pesquisadora é um bairro de Arraial do Cabo chamado Canaã e mais conhecido como Roça Velha. Comprovando sua análise, encontramos moradores do bairro com apelidos que fazem referência às suas origens, como “Maceó”, Baiano, Zé Paraíba e outros.

O texto de Danton Araújo cita o período da última coleta de dados realizada pela pesquisa, janeiro de 1964. Além de dar continuidade à descrição dos trabalhos da equipe citados no artigo de Marina de Vasconcellos, Danton Araújo destaca a diversidade do comércio na rua principal do Arraial do Cabo já visível com a existência de estabelecimentos de “consertos de precisão”<sup>39</sup>, lojas de móveis e aparelhos eletrodomésticos, tráfego regular de veículos e a presença de novas casas de veraneio.

Provavelmente com base nos estudos etnográficos da pesca citados por Marina de Vasconcellos, Danton Araújo destaca a “existência de três tipos de economias paralelas: a industrial, a comercial decorrente da primeira e a tradicional pesqueira, em estagnação.” (ARAÚJO, 1965, p.214). Segundo o pesquisador, o setor pesqueiro se via forçado a criar formas de combater os atravessadores de pescado que “imprimiram um ritmo comercial capitalista ao mercado do pescado, com uma política de preços pressionante” (p.214) e a competição das traineiras do Rio de Janeiro e Angra dos Reis. Além disso, a comunidade convivia com a presença de uma grande empresa industrial de pesca de baleia, de origem japonesa, chamada Taiyo, da qual trataremos no capítulo 3.

---

<sup>39</sup> Provavelmente refere-se a serviços de relojoaria, mecânica de automóveis e reparos de eletrodomésticos e eletroportáteis. Na lista de comerciantes de Arraial do Cabo feita por Luiz Fontenelle entre 1953 e 1955, não encontramos esse tipo de estabelecimento comercial que, provavelmente, surgiu após a chegada da CNA.

### CAPÍTULO 3 – A pesca em Arraial do Cabo

Havia numa terra bem distante,  
Uma casinha a beira mar e nela:  
Morava um pescador e sua amante;  
Segundo: tinham um grau de parentela.

Feliz, despreocupado, esse casal;  
Vivia na maior felicidade.  
Até os passarinhos no varal;  
Saudavam o belo par no fim da tarde.

O moço, pescador, bem cedo ainda,  
Na velha canoinha ia ao trabalho.  
Se acaso demorava, a moça linda:  
Corria, olhando o mar lá do atalho.

E quando lá ao longe um pano branco,  
Rumava para a praia tão veloz;  
Contrita, ajoelhava no barranco;  
Oh! Deus: agradecemos tudo a vós.

Trecho da poesia “Mar e amar”  
Victorino Carriço

O Arraial do Cabo é uma ponta de terra recortada que avança em direção ao mar criando uma enseada protegida devido à proximidade com a Ilha do Farol. Localizado a sudeste do estado do Rio de Janeiro, o município tem sua localização geográfica aproximada a 23° de latitude sul e 42° de longitude oeste. Na realidade, o Arraial do Cabo é o cabo de terra que deu origem ao nome Cabo Frio. O nome dado, possivelmente por Gonçalo Coelho<sup>40</sup>, em 1504 (HANSSEN, 1988), pode ser explicado pelo fenômeno oceanográfico chamado de ressurgência, que faz com que a água fria aflore na superfície. A junção do acidente geográfico com o fenômeno oceanográfico deu origem ao nome Cabo Frio.

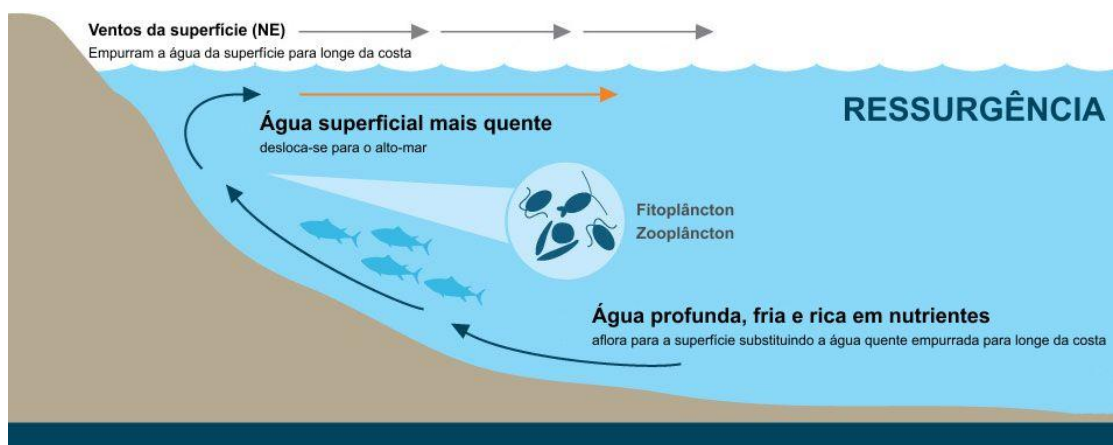
Segundo Silva *et al.* (2006), “ressurgência é o processo de afloramento das massas de água profundas e frias do oceano à superfície, o qual desencadeia um espetacular crescimento das populações de peixes na região”. Para os autores, o fenômeno acontece pela combinação da movimentação das correntes marítimas com a ação dos ventos predominantes na região, que gera

---

<sup>40</sup> Navegador português que acompanhou Américo Vespúcio nas duas viagens às terras recém-descobertas, entre 1501 e 1504. Em uma delas, em 1503, o navegador esteve no local onde se localiza o Arraial do Cabo e fundou uma feitoria (FONSECA JÚNIOR, 2003).

um clima ameno e com pouca variação de temperatura ao longo do ano e baixo índice pluviométrico – o que explica também o motivo da existência de salinas na região.

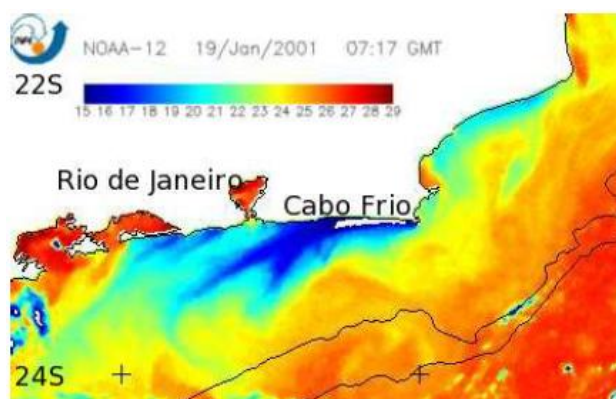
Figura 14: O fenômeno da ressurgência.



Fonte: Elaborado pelo autor com base em <https://oceanservice.noaa.gov/facts/upwelling.html>

No inverno, a Corrente do Brasil<sup>41</sup>, de águas mornas, vinda do nordeste e que acompanha toda a costa brasileira, se encontra com a Corrente das Malvinas e suas águas frias. Esse encontro cria uma convergência subtropical onde parte da água gelada vinda do sul passa a ocupar a camada inferior da Corrente do Brasil, formando uma nova massa de água denominada Água Central do Atlântico Sul (ACAS) (SILVA *et al.*, 2006). Essa corrente, de águas frias e ricas em nutrientes, sobe a costa em sentido contrário ao da Corrente do Brasil. No final da primavera e durante o verão, a ação do vento nordeste - característico da região –, que força a corrente superficial de águas quentes da Corrente do Brasil para o alto-mar, faz com que a camada mais profunda da ACAS aflore na superfície (SILVA *et al.*, 2006).

Figura 15: Temperatura da água na região do Cabo Frio.



Fonte: [https://www.researchgate.net/figure/Figura-111-Imagem-do-sensor-AVHRR-Advanced-Very-High-Resolution-Radiometer-mostrando\\_fig5\\_302878509](https://www.researchgate.net/figure/Figura-111-Imagem-do-sensor-AVHRR-Advanced-Very-High-Resolution-Radiometer-mostrando_fig5_302878509)

<sup>41</sup> A Corrente do Brasil é uma corrente oceânica de águas quentes que segue paralela à costa leste da América do Sul no sentido norte – sul.

### 3.1 – Registros históricos da pesca e o fenômeno da ressurgência em Arraial do Cabo

Os estudos sobre o fenômeno da ressurgência, que explicam o nome Cabo Frio, surgem apenas a partir da década de 1950 (SILVA *et al.*, 2006). Porém, apesar da incerteza da origem do nome, Hanssen (1988) destaca a presença dos nomes Capó Frigido, Cap de Frie e Cabo Frio em vários mapas antigos do século XVI.

Em 1587, no *Tratado descritivo do Brasil*, o português Gabriel Soares de Souza, colono que se instalou na Bahia em 1570 e que participou de expedições pela América portuguesa, descreve a região da seguinte forma:

O Cabo Frio está em vinte três graus; o qual parece, a quem vem do mar em fora, ilha redonda com uma forcada no meio, porque a terra, que está entre o cabo e as serras, é muito baixa, e quando se vem chegando a ele aparece uma rocha com riscos brancos, por onde é muito bom de conhecer. E, ainda que, pelo que se julga do mar, a terra do cabo parece ilha, e o não seja, por onde o parece, na verdade o cabo é ilha, porque o corta o mar por onde se não enxerga de fora, mas é de maneira que pode passar um navio por entre ele e a terra firme à vontade. E tem um baixo neste canal, bem no meio, de duas braças de fundo; o mais é alto, que basta para passar uma nau. (SOUZA, 2013, p.80)

Nos registros dos séculos XVI e XVII a maioria das referências está relacionada à exploração de pau-brasil na região por portugueses, franceses, ingleses e holandeses. Somente no mapa de João Teixeira Albernaz<sup>42</sup>, do início do século XVII, foi encontrada uma referência à pesca na região. Nele, encontramos a seguinte descrição:

Do Rio de Janeiro ao Cabofrio, se corre a costa a leste espasso de 19 legoas sem porto nem surgidouro algum. Esta o Cabofrio em 23 graos largos junto a elle esta huma ilha, e entre Ella e o dito Cabo para o Norte esta uma enççada de grande pescaria em que podem surgir navios de toda asorte, adiante desta enççada pouco espasso esta a entrada do Rio da Caza da pedra donde a muitas salinas. (ALBERNAZ, 1640)

O documento mais antigo que encontrei relacionado à atividade de pesca em Cabo Frio, de autoria de um português chamado João Alvares de Souza Sardinha, é datado de 10 de outubro de 1729 e se encontra no Arquivo Ultramarino de Lisboa.

A transcrição desse texto pode ser encontrada no terceiro volume de *A terra Goitacá*, de Alberto Lamago (1925, p.264-265) e no livro de Guttorm Hanssen (1988, p.146-147), *Dos tamoios à Álcalis*.

---

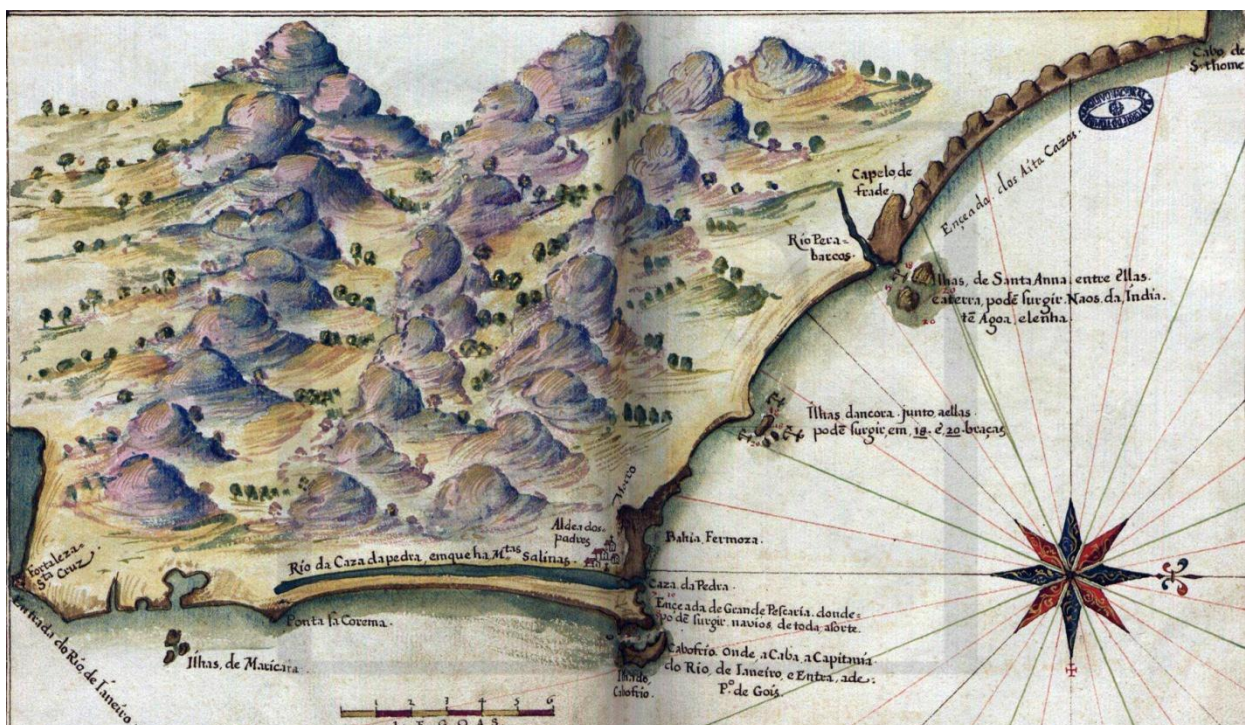
<sup>42</sup> João Teixeira Albernaz, também chamado de João Teixeira Albernaz II ou João Teixeira Albernaz, o moço, foi um cartógrafo português pertencente a uma família de cartógrafos desde os meados do século XVI até ao fim do século XVIII. Disponível em: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Jo%C3%A3o\\_Teixeira\\_Albernaz,\\_o\\_Mo%C3%A7o](https://pt.wikipedia.org/wiki/Jo%C3%A3o_Teixeira_Albernaz,_o_Mo%C3%A7o); Acesso em 17/01/2018.

Indo de Cabo Frio para o Rio de Janeiro, a primeira pescaria que se acha é a chamada “da Praia Grande” da qual é senhor o Sargento-mór João da Costa. Correndo para diante pela mesma costa fica outra de nome “Praia do Anjo” que terá mais de meia légua; desta são senhores Antonio Martins e seus genros, João Alvares de Souza, alferes Pedro de Góis Sardinha, Tomaz da Costa, capitão João Soares e Veríssimo da Costa. Defronte da Praia do Anjo está uma ilha no meio do mar, a distância de meia légua de cuja ilha bota o Focinho do Cabo, umas tantas léguas ao mar. Esta ilha é de Sua Majestade e todos os anos se põe em praça<sup>43</sup> e se arremata por 100 a 15\$000 réis e neste presente ano arremataram-na Antonio Moreira da Costa e Matias de Moura por 140\$000 réis. Correndo pela mesma costa está outra pescaria que se chama Praia do Forno que terá 600 braças e dela são senhores Antonio Moreira Rodrigues e seu irmão Francisco Homem Leal. Correndo pela mesma costa está outra pescaria que se chama da Prainha, também de 600 braças e pertence a Dona Izabel Furtado de Mendonça. Correndo pela mesma praia está outra pescaria – a do Canto –; adiante logo, distante 30 braças está outra chamada do Pontal. Estas duas pescarias estão em uma praia que terá duas léguas e pertencem aos capitães Sebastião Rodrigues e João Soares. Esta praia de duas léguas chega até a barra que entra para a cidade de Cabo Frio. [...] Os moradores e os que têm posses têm suas pescarias particulares e aí não pode pescar pessoa estranha, sem licença dos donos. Os índios desde o princípio pescaram na enseada em que estão de posse hoje, e são obedientes e servem aos moradores e aos serviços de Sua Majestade. (*Apud* LAMEGO, 1925, p. 264-265)

Para Hanssen (1988), essa divisão de propriedade já existia desde o final do século XVII.

Se os relatos dos moradores de Arraial do Cabo apontam uma grande quantidade de peixes na década de 1950, podemos supor que a quantidade de peixes mais de dois séculos atrás deveria ser ainda maior. Apesar da abundância de peixes, ao que tudo indica, os proprietários dessas pescarias não deveriam explorar todos os recursos disponíveis.

Figura 16 – Mapa de Albernaz / Cabo Frio.



Fonte: <http://www.rio-turismo.com/mapas/cabo-frio.htm>

<sup>43</sup> Por em leilão.

Embora haja uma referência sobre a exportação de mais de uma tonelada de peixe salgado em Cabo Frio que pode ser encontrada na “*Memória histórica da cidade de Cabo Frio e de todo o seu distrito*” (1797), um outro documento, de 1816, intitulado *Ensaio economico sobre o commercio de Portugal e suas Colônias*, de autoria de José Joaquim da Cunha de Azeredo Coutinho<sup>44</sup> critica os responsáveis pelas pescarias de Cabo Frio que ainda não se aproveitam do potencial econômico da região.

Não posso deixar de referir aqui o descuido dos moradores [...] de Pernambuco, do Rio Grande, e principalmente de Cabo Frio, e dos Proprietarios de terras daquela Comarca; pois que, concorrendo alli todas as circunstancias necessárias para grandes Pescarias, de que podem tirar grandes utilidades, se não sabem aproveitar de tanto bem: alli o sal se forma em muita abundancia pela simples obra da Natureza, por cuja causa ficarão izentas do contrato Real do sal as ditas Capitánias, como He expresso na condição nona do mesmo contrato, que diz assim: “os moradores das ditas Capitánias de Pernambuco, Cabo Frio, e Rio Grande, poderão usar livre de todo o sal, que produz a Natureza, e se fabrica nas ditas salinas; mas de nenhuma sorte nem elles, nem outra alguma Pessoa, o poderão navegar para a Bahia, Rio de Janeiro, e Santos, nem para outras Capitánias, ou ilhas daquelles distritos.” Todo peixe que corre em grande abundancia por aquella Costa do Sul, de necessidade passa por aquele Cabo, ou seja indo, ou vindo: as praias, indispensáveis para as séccas, e salgações dos peixes, (e que tem sido causa de grandes contestações entre os Inglezes, e os Holandezes nas Costas da Escocia) são em Cabo Frio muito amplas, e dilatadas, e sem contestação que faça algum Estrangeiro: nas visinhanças daquelle Cabo há a grande Aldea de S. Pedro, de Índios já domesticados, que todos podem servir naquellas pescarias por preços muito módicos; e até mesmo as mulheres, e os rapazes para escalar, salgar, extender, e recolher os peixes nas praias. Se alli se estabelecessem boas fabricas de pescarias, à imitação das do Algarve, Cines, Cezimbra, etc., seriam sem duvida de huma riqueza immensa para os Proprietarios das redes, das salinas, das terras; e de hum grande socorro ao menos para a sustentação da Marinha de Commercio daquellas Costas, e dos escravos, principalmente das lavouras. (COUTINHO, 1816, p.19-20)

Não encontrei registros que comprovem algum desenvolvimento da pesca e da salga em Cabo Frio após a análise de Azeredo Coutinho. Todavia, podemos encontrar diversos anúncios, em jornais, valorizando a qualidade do peixe proveniente de Cabo Frio a partir da primeira metade do século XIX.

Os anúncios mais antigos que encontrei são os do *Jornal do Commercio* de 8 de junho de 1837 e 5 de fevereiro de 1839. No primeiro, encontra-se o seguinte anúncio:

VENDE-SE no Arco do Telles n. 8, cavallas de salpresa, cherne e badejo, **chegado de Cabo Frio, cousa muito superior**, por preço commodo; alhos e sebolas de Santa Catharina, ditos do Estreito, bagres, cocos de Maceió, **potes de peixe de Cabo Frio**, e outros mais gêneros (grifos meus).

O jornal *O Fluminense* de 20 de outubro de 1882, inicia uma notícia sobre Cabo Frio citando a existência de várias fábricas de salga de peixe e de uma de preparo e conservação do peixe, camarão e ovas, de propriedade de Senna & C.

---

<sup>44</sup> Sacerdote católico, nascido em 1742, na vila de São Salvador dos Campos dos Goytacazes, que ocupou o cargo de bispo de Olinda. Disponível em: <http://linux.an.gov.br/mapa/?p=8959>; Acesso em 8/10/2017.

Na edição de 28 de março de 1887 da *Gazeta da Tarde*, do Rio de Janeiro, encontramos um anúncio de peixe de Cabo Frio da marca registrada Pharol do Cabo com depósito na rua do Ouvidor. Na *Gazeta de Notícias* de 3 de abril de 1898, também do Rio, encontramos um grande anúncio do Grande Armazém da Baratesa, de Ferreira Leite & C, no qual o peixe salgado de Cabo Frio figurava junto com outros produtos com identificação de origem, como o lombo assado de Lisboa, sardinhas de Nantes, conservas francesas e inglesas e champagne.

O mesmo estilo de anúncio, em que o peixe de Cabo Frio figura com outros itens alimentícios considerados de qualidade superior, pode ser visto nas edições de 1 a 3 de abril de 1903 e de 13 de março de 1904 do *Jornal do Brasil*. Nesse último, destinado ao suprimento de produtos às vésperas da Semana Santa, a referência ao peixe de Cabo Frio vem acompanhada de referências ao atum, ao bacalhau e ao salmão vindos de Lisboa e a azeites do Douro de qualidade superior.

Segundo a publicação *Centenário da Independência do Brasil: álbum do Estado do Rio de Janeiro 1922*, de Clodomiro Rodrigues de Vasconcellos (1922), a atividade industrial de Cabo Frio naquele período concentrava-se no sal, na cal e nos peixes, secos, salgados ou enlatados. Apesar da indicação de que a atividade de beneficiamento havia se desenvolvido, o potencial de produção ainda estava longe de ser explorado. De acordo com o autor:

Há em Cabo Frio fábricas que enlatam o camarão e peixes diversos, e aquele crustáceo é ahi preparado excellentemente, podendo ser servido apenas aquecido, pois já vem cosido com todos os condimentos necessários. [...] Cabo Frio que é farto de peixe, de camarão de lagosta, de lullas e de tartarugas, se tivesse meios rápidos de transporte, poderia fazer uma grande exportação. (VASCONCELLOS, 1922, p.325)

Figura 17: Rótulo das conservas Terra & Cia.



Fonte:

[http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo\\_digital/div\\_iconografia/icon1486968/icon1486968.jpg](http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_iconografia/icon1486968/icon1486968.jpg)

A partir da década de 1940, podemos observar uma maior quantidade de notícias sobre o beneficiamento de peixes em Cabo Frio, sobretudo pelo envio desses produtos para atender os países que sofriam as consequências da 2ª Guerra Mundial. No jornal *A Noite* encontramos uma série de reportagens relativas a esse fato.

Na edição de 15 de junho de 1943, encontramos uma notícia sobre caminhões que tinham ido buscar peixe em uma importante fábrica localizada em Cabo Frio, para ser enviado à América do Norte, e que não puderam ser carregados e fazer o transporte em função das péssimas condições da estrada do Arraial do Cabo que se encontrava intransitável.

Em 11 de outubro de 1945, o jornal traz uma reportagem que destaca a importância da indústria de produtos em salmoura e de peixe prensado e a possibilidade de ampliação da produção nacional. A matéria, feita com “três expoentes do ramo” – João Francisco de Deus, Maurice Tambourine e A. S. Pinheiro -, não trata especificamente da região de Cabo Frio, mas mostra sua importância, visto que João de Deus e Maurice Tambourine possuíam fábricas em Cabo Frio. O texto cita ainda um carregamento de 220 toneladas, das quais 130 eram provenientes da fábrica de Cabo Frio de João de Deus, de um pedido total de quase 500 toneladas, que estava sendo exportado para a Polônia pela United Nations Relief and Rehabilitation Administration (Administração das Nações Unidas para Assistência e Reabilitação) – UNRRA e levado a bordo no vapor norte-americano *Ana Howad Show*.

Em 24 de janeiro de 1946 foi publicada uma matéria sobre o envio de 200 toneladas de peixe salgado a bordo do navio *Cape Porpoise* para a Europa, especialmente Polônia e regiões eslavas. E, na edição de 22 de julho de 1946, o jornal traz uma reportagem com Maurice Tambourine sobre a salga de peixes em Cabo Frio e a venda de cem toneladas de sardinha em conserva que foram transportadas pelo navio norte-americano *Wallace Tiles* para a Europa a fim de “aliviar a terrível crise de alimentação reinante” no continente.

De acordo com a reportagem, Maurice Tambourine era- um empreendedor francês que veio para o Brasil fugindo da guerra<sup>45</sup> e instalou, primeiramente, uma fábrica de beneficiamento de peixes, com receitas francesas, em Arraial do Cabo. Além de comentar sobre sua história nessa reportagem, ele explica que a escolha do local se deveu por quatro fatores: simpatia pelo local; custos menores que na capital; acesso fácil e abundante ao sal – classificado por ele como de grande qualidade - e disponibilidade da sardinha “maromba”<sup>46</sup> que se assemelharia ao arenque europeu.

---

<sup>45</sup> A matéria de 11 de outubro de 1945 do jornal *A Noite* não cita a data de chegada de Tambourine, mas destaca que o francês veio para o Brasil após a invasão alemã e a perda da sua fábrica instalada em Boulogne Sur Mer, situada ao norte da França e às margens do canal da Mancha.

<sup>46</sup> A sardinha maromba é um nome dado nos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo para a sardinha verdadeira (*Sardinella brasiliensis*) e pertencente à família Clupeidae, a mesma do arenque (SZPILMAN, 2010)

Dez anos depois, no mesmo jornal *A Noite*, nas edições de 14 de julho de 1954 e 14 de julho de 1955, encontramos anúncios publicitários das conservas Lorian, de propriedade de Maurice Tambourine. Curiosamente, as datas coincidem com o principal feriado francês. A propaganda, em português e em francês, é direcionada aos “gourmets” e destaca que os produtos são “preparados por técnicos franceses segundo as melhores receitas”. O anúncio também lista as principais casas do ramo nas quais podem ser encontradas as iguarias. Entre elas, a Confeitaria Colombo, fundada em 1894 e ainda hoje em funcionamento.

Figura 18 – Anúncio das conservas Lorian.

**POUR LES GOURMETS!**  
**COM AS CONSERVAS “LORIAN”**  
 DA FAMOSA ARTE CULINÁRIA FRANCESA PARA A TRADICIONAL  
 HOSPITALIDADE BRASILEIRA.

**CONSERVES DE POISSON “LORIAN”**

PREPARÉES PAR DES TECHNICIENS FRANÇAIS SUIVANT LES MEILLEURES RECETTES

Parmi nos specialities  
 Maquereaux marinnes au vin blanc  
 Filets de maquereaux à l’huile d’olive  
 Filets de Sardines à l’huile d’olive  
 Thon à l’huile d’olive  
 Crevettes à la Boulonnaise, etc.,



DIREÇÃO TÉCNICA DE MAURICE TAMBOURINE

**PARA OS “GOURMETS”!**

**CONSERVAS DE PEIXE “LORIAN”**

PREPARADAS POR TÉCNICOS FRANCESES SEGUNDO AS MELHORES RECEITAS

Entre as especialidades:  
 Cavalinha ao molho de vinho branco  
 Filets de cavalinhas em azeite de oliveira  
 Filets de sardinhas em azeite de oliveira  
 Atum em azeite de oliveira  
 Coquetel de camarão

SEJA VENDA NAS MELHORES  
 CASAS DO RAMO ESPECIALIZADAS

- CONFEITARIA COLOMBO
- CASA IBEM
- CASA CARVALHO
- BAR GARIOCA

**UNIÃO FLUMINENSE DE PRODUTOS DE PESCA LTDA.**  
 AVENIDA FRANKLIN ROOSEVELT 84 — GRUPO 202 — TEL. 22-3338  
 FABRICAS: SÃO GONÇALO E CAJO FRIJO

Fonte: *A Noite*, 14/7/1955.

O caderno de turismo do *Jornal do Brasil* de 22 de fevereiro de 1973 traz uma reportagem sobre Arraial do Cabo na qual se comenta sobre a fartura de peixes. A autora da matéria, Diane Lisbona, escreve: “dá tanto peixe que é muito comum ver um cardume no meio dos banhistas como se eles não passassem de um rochedo”. Além de peixes, a matéria ainda destaca a grande quantidade e variedade de moluscos e crustáceos, como lulas, lagostas, mariscos, ostras, siris, tatuís e camarões, que são feitos cozidos ou secos ao sol.

Outro ponto de destaque do texto é o que comenta sobre o processo de pesca no local.

Vale a pena assistir a uma pescaria: no alto do morro um vigia está na espreita. Quando avista um cardume digno de ser pescado, ele acena com um lenço branco: é então a hora de empurrar o barco para dentro do mar e sair em direção ao lugar assinalado, seguindo os gestos do vigia – “mais à esquerda, um pouco mais para frente” e voltar com a rede pesada.

É importante destacar que, nesse período, a CNA se encontrava em plena atividade e a cidade vivia um momento de desenvolvimento econômico. Mesmo assim, a quantidade de peixes e, conseqüentemente, o exercício da pesca eram de grande importância na vida e na economia local.

### 3.2 – O sistema de pesca artesanal

As pesquisas empreendidas por Lysia Cavalcanti e Nilo Bernardes, pelo IBGE e pela equipe do Museu Nacional na década de 1950 identificaram, naquele período, três modalidades de pesca marítima ou costeira praticadas na localidade e que possuíam uma real expressão econômica para os habitantes de Arraial do Cabo - a pesca de linha com anzol, a de rede de cerco feita por traineiras e a de arrasto de canoa<sup>47</sup>.

Também foi identificada a pesca realizada com tarrafas<sup>48</sup>. Porém, por se tratar de um método de pesca utilizado para se obter peixes em pequenas quantidades e para consumo próprio, não recebeu destaque por parte dos pesquisadores. Somente os pesquisadores do IBGE comentam sobre o uso da tarrafa como uma modalidade de pesca individual, especialmente utilizada para a pesca do parati – peixe de baixo valor e utilizado somente para consumo próprio - à beira-mar ou nos costões rochosos.

Segundo Bernardes e Bernardes (1950), a pesca de linha com anzol já era praticada pelos índios tupinambás que habitavam a região, desde antes da chegada dos portugueses, e utilizavam espinhas presas nas pontas de linhas feitas com um arbusto típico da região chamado tucum. Atualmente, utilizam-se fios de *nylon* de diferentes espessuras e anzóis metálicos de tamanhos

---

<sup>47</sup> Traineiras são barcos de pesca a motor que possuem porão para armazenamento de peixes e casario fechado onde se localizam o leme e demais equipamentos. Canoas são embarcações abertas e movidas a remo e/ou a vela.

<sup>48</sup> Tarrafas são pequenas redes de pesca em formato circular com pesos distribuídos por toda a sua extremidade.

variados de acordo com a espécie e o tamanho do peixe. Esse tipo de pesca não requer divisões de funções definidas entre os seus praticantes. Na pesca de linha, que pode ser realizada em barcos a remo ou a motor, cada pescador trabalha individualmente e o número de pescadores na embarcação varia de acordo com a determinação do proprietário do barco.

O material utilizado varia de acordo com o período do ano e com as espécies disponíveis naquele período. Conforme o peixe que se busca pescar, os pescadores definem o tipo de linha, de anzol e de isca que serão utilizados. Até hoje, esse tipo de pescaria ainda é muito utilizado pelos pescadores de Arraial do Cabo. O que tem se alterado com o passar do tempo é o aumento da distância percorrida pelas embarcações para a realização deste tipo de pescaria<sup>49</sup>.

Nos documentos da pesquisa de Heloísa Alberto Torres localizados no Museu Nacional, encontramos uma observação sobre os procedimentos relativos à pesca de linha na qual a pesquisadora atenta que

Não se põem mais de duas linhas ao encargo de um só homem, pela razão bastante simples de, no caso de serem tocadas por peixes, a um só tempo, ficar o encarregado das mesmas impossibilitado de agir simultaneamente em três ou mais sentidos diferentes. É, porém, possível e altamente produtor, deixar em cada bordo da embarcação duas linhas aos cuidados de um só homem porquanto, mesmo no caso de serem ambas tocadas, a um só tempo, por dois peixes, haver para o encarregado meios razoáveis de prender um deles, aplicando-lhe um rápido puxão e prendendo a linha ao pé, enquanto arranca o outro pela boca e o joga sobre o barco. (ARQUIVO HAT, caixa 3, doc 8)

Porém, em uma conversa, das muitas realizadas, dois meses antes do seu falecimento, em 2016, o pescador Gamaliel Teixeira de Mello<sup>50</sup> declarou pescar com até seis linhas presas em seus pés e mãos. A divergência entre o número de linhas utilizadas pelos pescadores nesses dois períodos pode ser explicada sob dois pontos de vista. Primeiro, pelo fato de, durante a década de 1950, além da quantidade de peixes ser mais abundante, ela não era a principal modalidade de pesca praticada em Arraial do Cabo. Segundo, em razão da diminuição da quantidade de peixes, sendo possível pescar com maior número de linhas em função da menor probabilidade de dois ou mais peixes “ferrarem na isca”<sup>51</sup>.

Heloísa Alberto Torres faz outra importante observação sobre a pesca de linha:

Este tipo de pescaria se, por um lado não oferece possibilidades ponderáveis de grandes ganhos, por outro, em compensação, garante àqueles que o exercem lucros mais certos e

---

<sup>49</sup> Lembro-me de, na minha infância, na década de 1980, sair para “curricar” (expressão local que significa pescar utilizando uma isca artificial chamada currico) com meus tios que são pescadores em pontos de pesca localizados entre a enseada da Praia dos Anjos e a parte interna da Ilha do Farol. Atualmente, é muito difícil encontrar peixes nesses mesmos pontos, sendo necessário cada vez mais o deslocamento para pesqueiros mais distantes. O currico é uma isca artificial normalmente feita com fios de *nylon* coloridos presos em um chumbo.

<sup>50</sup> Gamaliel era meu tio, irmão de minha mãe, com quem conversava constantemente a fim de saber mais sobre as histórias antigas da família e de Arraial, mesmo sem um objetivo específico de coletar informações para este trabalho.

<sup>51</sup> Expressão utilizada para indicar quando o peixe é fígado pelo anzol.

constantes, em qualquer época do ano, além do que, permite-lhe assentar, horários mais ou menos fixos de trabalho, desde que, em assunto de pescaria, o pouco é sempre abundante, e, o muito, escasso e esporádico. (ARQUIVO HAT, caixa 3, doc 8)

Na entrevista realizada para esta pesquisa com Paulo e Darci Franco<sup>52</sup>, em 11 de janeiro de 2017, na casa de Paulo Franco em Arraial do Cabo, Paulo faz uma declaração que comprova a observação da professora Heloísa Alberto Torres ao relembrar uma prática econômica comumente ocorrida na região. Segundo Paulo Franco:

Naquela época [referindo às décadas de 1940 e 1950] o peixe era tão abundante aqui que quando uma senhora esposa de pescador ia a uma loja de Cabo Frio e dizia que o marido era pescador de anchova na Ilha do Francês, o dono da loja deixava a pessoa levar o que quisesse, pois sabia que o ganho era certo já que o Francês era como um banco.” (FRANCO E FRANCO, 2017)

De acordo com Bernardes e Bernardes (1950), a pesca de rede de traineira foi introduzida no litoral do Rio de Janeiro entre as décadas de 1920 e 1930. Na década de 1950, durante as pesquisas de Nilo Bernardes e Lysia Cavalcanti, os pesquisadores já observaram um aumento significativo desse tipo de pescaria na região, embora ainda fosse em menor escala se comparado com o mesmo tipo de pesca na baía da Ilha Grande e no Caju, no então Distrito Federal. Para os pesquisadores,

A importância crescente da pesca de traineira tende a reduzir o papel dos velhos processos tradicionais de pesca que ainda dominam na maior parte do litoral do Rio de Janeiro. Todavia, a falta de portos abrigados e de águas profundas onde possam fundear os barcos de traineira é ainda uma garantia para êsses velhos processos em grande número dos núcleos de pescadores. Somente na Guanabara, na baía da Ilha Grande e em Cabo Frio é que tem-se desenvolvido a pesca de traineira em detrimento das velhas técnicas que, mesmo assim ainda são utilizadas pelos pescadores durante o período de inatividade das traineiras, a quadra de lua. (BERNARDES E BERNARDES, 1950, p. 32-33)

No Arquivo Heloísa Alberto Torres do Museu Nacional, encontramos um recorte de um artigo, escrito por Rachel de Queiroz e publicada na edição de 31 de maio de 1952 do jornal *Correio da Manhã*, intitulada “Nova raça de piratas”. No texto, Rachel de Queiroz mostra sua indignação com a pesca realizada por traineiras em Arraial do Cabo, comparando-a com uma atividade pirata de saque ao único recurso econômico disponível na comunidade e que estava pondo em risco a sobrevivência da “população numerosa, heroica à sua maneira humilde, gente boa e abandonada que não tem quem chore por ela” (QUEIROZ, 1952).

---

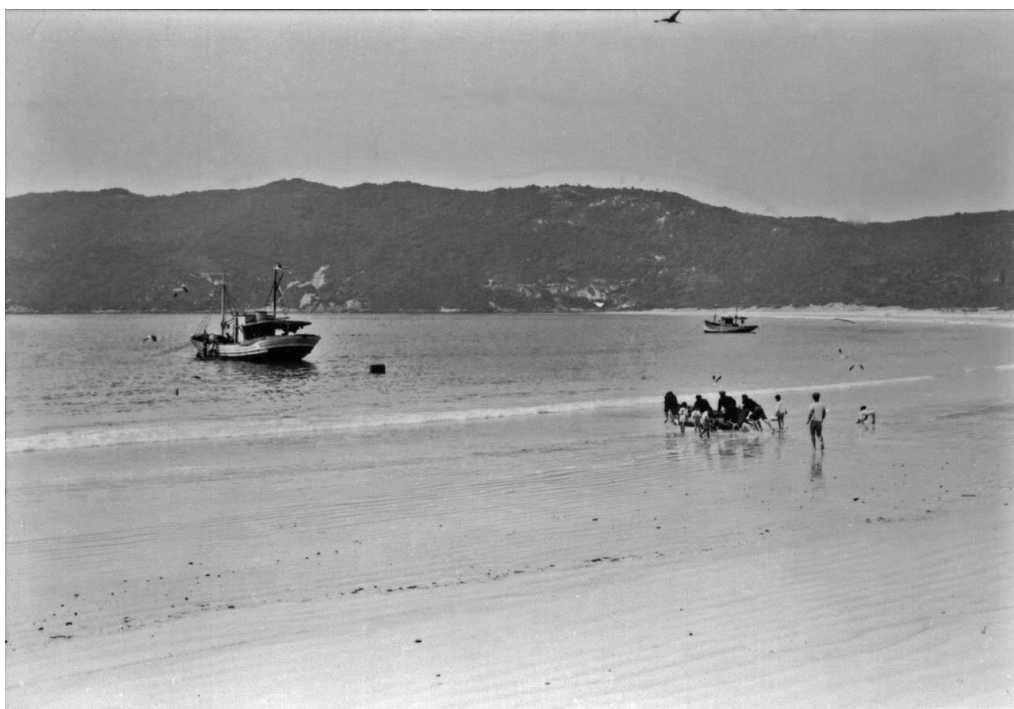
<sup>52</sup> Paulo é irmão mais novo de Darci e trabalhou mais de 30 anos na CNA. Conhecedor de muitas histórias sobre a cidade e participante ativo do processo de emancipação do município, Paulo acompanhou os pesquisadores do Museu Nacional durante as suas pesquisas em Arraial do Cabo.

Darci foi pescador de canoa e integrante da companhia de pesca da canoa Princesa, registrada no filme Arraial do Cabo de Mário Carneiro e Paulo Saraceni.

Aqui, vale lembrar o que foi tratado no primeiro capítulo desta dissertação, quando observamos que a imagem do pescador artesanal no Brasil está associada a um estado de pobreza e abandono e sem o devido reconhecimento da sua importância econômica e cultural, como acontece em países desenvolvidos como Japão, Noruega, Canadá, EUA e Portugal.

A autora cobra, veementemente, uma ação imediata das autoridades responsáveis pela atividade alertando para os riscos que a comunidade enfrenta com essa prática de pesca predatória que impossibilita o trabalho e o sustento do pescador artesanal.

Figura 19: Traineira na Praia dos Anjos na década de 1950 (foto: Tibor Jablonsky).



Fonte: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=417852>

Na pesca de traineira, os barcos normalmente partem no período da tarde e retornam pela madrugada ou no início da manhã. No entanto, no caso de barcos de maior porte, o raio de ação é ampliado e as embarcações podem permanecer por vários dias no mar. Para Bernardes e Bernardes (1950), em Arraial do Cabo, as traineiras eram empregadas principalmente para a pesca da sardinha, obtidas em grande quantidade. Duas das minhas entrevistadas fizeram observações sobre a pesca da sardinha em Arraial do Cabo. Dona Rosalina conta que as traineiras chegavam cheias e abasteciam a Mosquera<sup>53</sup> e dona Odeína comenta que salgava sardinhas que chegavam dessas traineiras e eram vendidas a compradores que a salgavam e encaixotavam para comercializar em outros lugares.

---

<sup>53</sup> De acordo com a matéria do jornal *A Noite*, Mosquera era uma fábrica de gelo e um frigorífico de propriedade de José Silvestre Alfredo Mosquera que encerrou suas atividades em 1937. (*A Noite* 25 de setembro de 1944, p.10)

A pesca de arrasto de canoa é o tipo de pescaria mais tradicional no Arraial do Cabo durante o período de que trata a pesquisa para esta dissertação. Não se sabe ao certo quando ela teria se iniciado. Bernardes e Bernardes (1950, p.24) afirmam que “os europeus introduziram o emprego de redes e em breve quase todas as praias desse litoral foram ocupadas por pescarias, nelas trabalhando escravos e homens brancos assalariados”. De acordo com os autores, os habitantes dessas primeiras povoações instaladas no litoral do estado do Rio de Janeiro no início do século XVII viviam quase exclusivamente da pesca (id., 1950). É o caso de Cabo Frio, fundado em 1615. Segundo Alberto Lamego, durante o século XVII, os habitantes de Cabo Frio vivem “mais de pescarias e mais dependem do mar e de sua lagoa que da terra” (LAMEGO, 1925, p. 469).

Dois séculos após a fundação de Cabo Frio, em sua visita à cidade, Saint-Hilaire (1818) cita a presença de “pirogas” como único tipo de embarcação e de um grande número de “paus com forquilhas que sustentam varas horizontais” (id. 1818, p.339), à beira-mar, onde são estendidas as redes molhadas e postas para secar. Saint-Hilaire destaca também que, no Arraial do Cabo, todos os habitantes do local dedicam-se à pesca.

Conforme o *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, “pirogas” são canoas de origem indígena, feitas a partir de um único tronco de madeira. Segundo Bernardes e Bernardes (1950, p.34), “as canoas, construídas com apenas um tronco para evitar a entrada da água, são compradas no Rio ou em alguns pequenos portos como Barra de São João, onde são fabricadas com troncos de cedro, jequitibá, etc.” De acordo com as anotações feitas por Castro Faria em sua caderneta, em 7 de julho de 1953, as canoas mais recentes estavam sendo compradas em Joinville ou Florianópolis, no estado de Santa Catarina.

Antes do uso de redes feitas com fios de nylon, as redes eram feitas com fios de algodão ou com um cipó conhecido como imbé tingidos com cascas de aroeira ou murici. E as boias, ou cortiças, feitas com a raiz de uma árvore da restinga chamada araticum (BERNARDES E BERNARDES, 1950).

Realizada em praticamente todas as praias do litoral do Rio de Janeiro, incluindo as praias da cidade do Rio de Janeiro como Copacabana, a pesca de arrastão tinha como principal centro de referência o Arraial do Cabo. Na década de 1950, existiam mais de 50 canoas com redes de arrasto organizadas em um sistema de “rodízio de embarcações, trabalhando diariamente, duas na Praia Grande e uma em cada uma das praias do Anjo, do Forno e do Farol, esta na ilha fronteira ao continente” (BERNARDES E BERNARDES, 1950, p. 25).

Até hoje, as canoas de cerco são divididas por praias e só podem pescar em seus respectivos locais. Assim, uma canoa da Praia dos Anjos não pode pescar na Praia Grande e vice-versa. Apesar do número reduzido, as canoas ainda seguem o sistema de rodízio no qual cada par de canoas tem seus dias definidos de pescaria.

O sistema de rodízio de canoas foi instituído pelo fundador da colônia de pescadores, Venâncio Teixeira de Mello, em 1921. Como citado por Carneiro *et al.* (2014) e comentado no primeiro capítulo, no início do século XX, a Marinha de Guerra criou diversas colônias de pesca ao longo da costa brasileira. Segundo Sampaio (2006), as primeiras colônias de pescadores artesanais do estado do Rio de Janeiro foram as de Niterói e São Gonçalo, em 1919; a de Arraial do Cabo, em 1921 e a de Cabo Frio em 1934.

Nesse mesmo período, em 1921, foi criada a Confederação dos Pescadores do Brasil e, em 1923, foram redigidos os primeiros estatutos da Confederação e das Federações dos Estados, para a consolidação da instituição das suas criações. (SAMPAIO, 2006). De acordo com a autora,

“as colônias foram criadas com a finalidade de “reunir por laços de solidariedade fraternal os pescadores brasileiros natos e naturalizados, que se dediquem à indústria da pesca, promovendo a instrução, o auxílio mútuo e a prosperidade das suas famílias (art 2º)”. (SAMPAIO, 2006, p. 15)

De acordo com Britto (1999), o primeiro regimento interno da colônia estabelecia a seguinte regra:

O systema da pesca da 1ª secção será o seguinte: pescarem duas Canôas, em um dia, para um só monte, sendo repartido todo o peixe que pescarem durante o dia em partes iguais para cada uma dellas. (...) Por forma alguma, as Canôas de redes de arrasto poderão sem prévio consentimento da Directoria, separarem-se uma da outra, sob pena de deixarem de pescar durante o praso de três mezes, e seus proprietários serem multados em duzentos mil reis cada um, e perda de seus direitos de pescadores durante o mesmo praso de tres mezes. (REGIMENTO INTERNO DA COLÔNIA *apud* BRITTO, 1999)

Como a divisão era feita em pares, a chegada de uma nova canoa na praia alterava a dinâmica da corrida. Em uma anotação de 18 de julho de 1953 da caderneta de Castro Faria, o pesquisador explica o procedimento que deveria ser adotado. Após a chegada da canoa, ela deveria esperar até a próxima corrida das canoas daquele dia para que também pudesse cercar. Assim, naquele dia, ao invés de duas, cercavam três canoas. Nesse caso, uma parte do cerco seria da nova canoa e a outra parte seria dividida entre as outras duas canoas do dia. Na próxima corrida, a nova canoa pescava com as canoas do dia seguinte. Esse procedimento seria mantido até a chegada de uma nova canoas para fazer o par e entrar no final da lista.

Durante as suas pesquisas, em 1953, Castro Faria e Luiz Fontenelle identificaram 48 canoas grandes na Praia Grande, dez na Praia dos Anjos, 14 na Prainha e quatro na Praia do Pontal.

Figura 20 – Canoas na Praia Grande.



Fonte: Arquivo Luiz Fontenelle.

Além das canoas grandes, havia as canoas de rede pequenas e as canoas de pesca de linha para três pessoas. Na entrevista realizada com Paulo e Darci Franco, Paulo citou ainda a existência de uma canoa pequena, chamada de palamento. Essa canoa era para uma única pessoa e possuía dois remos que eram utilizados concomitantemente pelo pescador.

Na caderneta de Castro Faria, encontramos uma anotação que informa que existiam dez canoas de linha na Praia dos Anjos e três anotações sobre o número de canoas de linha da Praia Grande. Nas páginas 1 e 6 da caderneta, são mencionadas 70 canoas de linha; na página 44, aparece a informação de que existem 50. Luiz Fontenelle cita, além das dez canoas grandes, duas canoas de rede pequena e cinco de linha na Praia do Anjos.

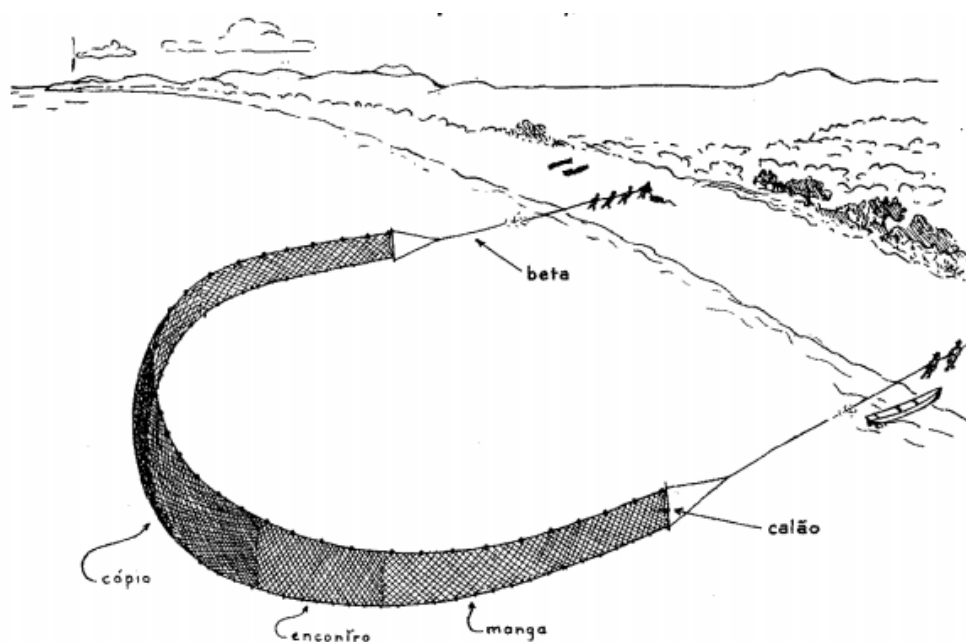
Na década seguinte, durante a pesquisa realizada em 1964, Danton Araújo registrou seis canoas na Prainha, nove na Praia dos Anjos e 56 canoas destinadas à pesca de arrasto organizadas “segundo um acordo de proporção de pesca mantido entre eles” (ARAÚJO, 1965, p.215). Em comparação com o número de canoas registrado por Luiz Fontenelle e Castro Faria, houve um aumento no número de canoas da Praia Grande que segundo Araújo (1965, p.215) teria ocorrido “a despeito da presença da Álcalis”.

De acordo com Rosyan Britto (1999), sua pesquisa sobre a construção da identidade social dos pescadores de Arraial do Cabo realizada no final da década de 1980 indicou que as canoas grandes medem de 8 a 10 metros de comprimento por pouco mais de um metro de boca (largura) e as pequenas entre quatro e sete metros de comprimento por cerca de 90cm de boca. Segundo Britto (1999), a canoa é composta por seis partes: casco, bordaduras, bancos, remos, toleteiras e paneiros. Não mencionado pela autora, ainda existe a “coberta”, uma estrutura de madeira em forma de telhado que é utilizada para proteger a rede enquanto a canoa está em terra.

O casco, como já dito anteriormente, é feito de um tronco inteiro escavado. As bordaduras são as peças de madeira que margeiam as bordas do casco para a proteção contra as batidas do mar. No caso dos bancos, as canoas grandes possuem quatro e as pequenas, dois, onde ficam sentados os remadores. Os remos são feitos de madeira e ficam localizados dos dois lados da embarcação, sempre em números iguais. As toleteiras são os suportes móveis que servem de apoio para os remos. Esse componente é posto somente no momento em que a canoa vai para o mar, sendo retirado quando a canoa está em terra. Os paneiros são os assoalhos situados nas partes frontais e traseiras - proa e popa, respectivamente. Na proa ficam depositados apetrechos da tripulação e, na popa, fica o mestre que comanda as manobras durante o cerco. A rede fica acomodada entre o paneiro de popa e o último banco da canoa.

Com base em Bernardes e Bernardes (1950, p.45), Gamba (1994), Britto (1999) e Ferreira e Fialho (2013), a rede de arrasto é composta por seis partes: cópio; encontros; mangas; tralhas; forcadas ou calões e betas.

Figura 21 – Composição da rede de arrasto.



Fonte: BERNARDES E BERNARDES, 1950, p.46.

Segundo as anotações da caderneta de Castro Faria, a rede é composta por oito partes: cópio, encontro, pano grosso, barbantino de 3 ou porretinho; barbantino de 2 ou manga; tralhas; forçadas ou calões e betas. Essa diferença, de acordo com Seu Darci, ocorria em função de as redes mais antigas serem feitas com fios de algodão e as novas serem feitas com fios sintéticos. Com os novos fios, a rede ficava mais leve e mais resistente e não precisava ter tanta variação na espessura dos fios e no tamanho das malhas.

Bernardes e Bernardes (1950) descrevem a rede da seguinte forma:

A rêde de arrastão é formada por três "panos"; duas "mangas" (3 polegadas de malha) e uma parte central, o "*cópio*", onde a malha é mais estreita (1,5 polegada) e de fio mais grosso, conhecida também como "ensacador", pois o peixe aí fica ensacado. A altura da rêde é maior no "cóprio" (15 braças), diminuindo nas "mangas" cuja extremidade possui apenas 8 braças. A fim de mantê-la vertical, além das tralhas de cortiça e de chumbo, respectivamente em sua parte superior e inferior, cada uma de suas extremidades está prês a um "calão" ou "forçada" (pau de 10 em de diâmetro e 15 m de altura), ao qual está amarrado o cabo ou "bêta" que serve para puxar a rêde para a terra. (BERNARDES E BERNARDES, 1950, p.25)

O cópio<sup>54</sup>, ou cope, é a parte central que forma um tipo de saco onde o peixe fica preso após o cerco. De acordo com Castro Faria, o cópio tem entre 10 braças<sup>55</sup> de altura por 3,5 de largura e é feito com um fio grosso de três cordões e tem a malha, ou trama, mais estreita com cerca de 1,5 polegadas. Britto (1999) cita entre 11 e 12 braças de altura e Gamba (1994) aponta uma oscilação entre 6 e 20 braças. Essa variação se dá em função do tamanho da rede e do declive da praia (GAMBA, 1994).

Os encontros são as partes laterais junto ao cópio. De acordo com Castro Faria, o encontro é feito com o mesmo fio do cópio, mas com uma malha de 3 polegadas. Depois do encontro vem pano grosso, feito com um fio grosso de dois cordões e malha maior que a do encontro. Seguindo o pano grosso, o barbantino de 3 ou porretinho tem a mesma malha do pano grosso, mas é feito com um fio mais fino de três cordões. Finalizando a rede, o barbantino de 2 ou manga é feito com esse mesmo fio fino com dois cordões e tem uma trama maior com 4 polegadas.

Segundo Gamba (1994, p.38), "a malha usada no centro da rede pode ser de 50mm, aumentando sua bitola nos panos mais próximos das mangas, onde pode-se usar panos com malhas de 70 a 150 mm". Sabendo-se que uma polegada mede 2,54cm, podemos notar que as medidas citadas pelos dois autores são equivalentes.

Além dos panos, a rede ainda possui as tralhas, os calões ou forçadas e as betas. As tralhas que são os cabos fixados nas partes superior e inferior da rede. Na superior ficam as "cortiças" – boias de isopor que têm a função de auxiliar a flutuação da rede e de mantê-la próxima à superfície

---

<sup>54</sup> Castro Faria também faz referência ao uso do nome ensacador para designar essa parte da rede.

<sup>55</sup> A braça é uma medida utilizada pelos pescadores que consiste da distância entre as duas mãos com os braços esticados e mede cerca de 2,2m (FERREIRA E FIALHO, 2013) ou 1,8m (BRITTO, 1999).

do mar. Antes do advento e da chegada do produto industrializado, as cortiças, como destaca Seu Darci, eram feitas com a casca do caule do araticum – planta da família da graviola e da fruta-do-conde.

Na tralha inferior fica a “chumbada” – conjunto de pesos de chumbo que tem a função de afundar a parte inferior da rede e deixá-la esticada a fim de criar uma barreira para o peixe da superfície até o leito do mar. Segundo Gamba (1994),

A tralha superior é guarnecida de flutuadores para manter a rede em posição vertical quando dentro d’água. O número de bóias deve ser calculado, a fim de não suportar o peso total da rede, evitando-se assim que a tralha do chumbo perca o contato com o fundo. A inferior é guarnecida de pesos de chumbo, para mantê-la constantemente junto ao fundo durante o arrasto. [...] A tralha inferior deve ser ligeiramente maior que a dos flutuadores (1 a 1,5 m a mais). (GAMBA, 1994, p.38)

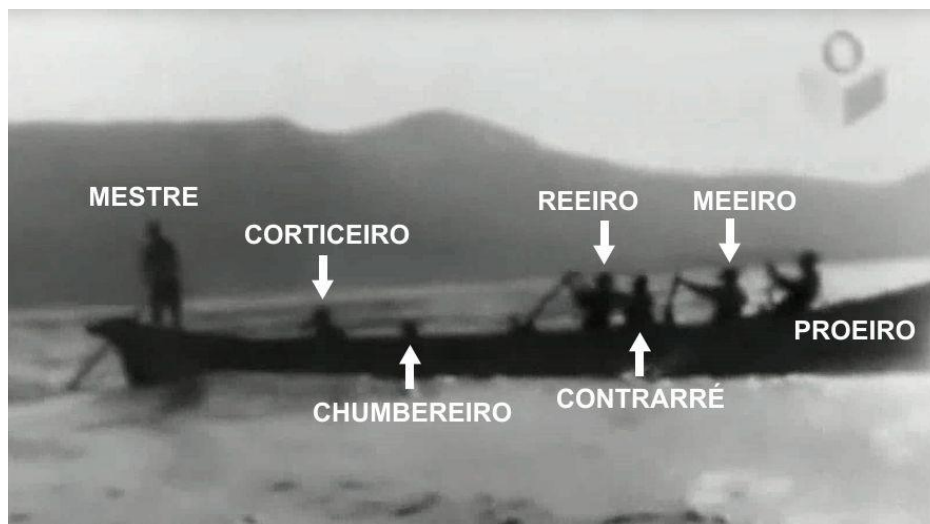
Os calões são os “suportes de madeira que prendem as extremidades da rede aos cabos (betas)” (BRITTO, 1999, p.245). Como citado por Bernardes e Bernardes (1950), as forcadas são feitas de paus de madeira com 15 metros de comprimento e 10cm de diâmetro. No entanto, essa medida é demasiadamente grande e parece estar errada, visto que Gamba (1994) e Seu Darci apontam o comprimento aproximado de dois metros. Podemos supor que Bernardes e Bernardes tivessem o intuito de citar 1,5 metros e não 15, como aparece no texto. Gamba (1994) destaca que os calões, por interligarem as duas tralhas, também têm a função de mantê-las afastadas.

Por fim, temos as betas, que são os cabos que ficam presos nos calões e que são utilizados para puxar a rede para a praia após o cerco do cardume e que podem medir até 500 braças de comprimento (BRITTO, 1999). Castro Faria cita que esses cabos eram feitos com cipó-imbé – planta que era encontrada na restinga da região.

Do período das pesquisas na década de 1950 até hoje, a composição das canoas e as funções de cada pescador se mantêm da mesma forma, sem alterações.

Cada canoa possui um grupo de pesca chamado de “companha” e cada uma delas é composta por nove pescadores. Na canoa ficam sete tripulantes: o mestre na proa da canoa; quatro pescadores, sendo um na proa (“proeiro”), um no meio (“meeiro”), um na “contrarré” e um na ré (“reeiro”); um “chumbereiro” e um “corticeiro”. Esses dois não remam e são responsáveis por lançar a rede na água durante a pescaria. O “chumbeiro” é responsável pela tralha inferior da rede onde ficam os chumbos da rede e o “corticeiro” fica responsável pela parte superior onde estão as boias que sustentam a rede na superfície. Complementando os nove componentes, o vigia fica no alto de uma elevação e, na beira da praia, fica o “cabeiro” que segura a “bêta”, deixada quando a canoa parte para o cerco.

Figura 22 – Posição dos pescadores na canoa.



Fonte: Captura de tela do filme Arraial do Cabo (CARNEIRO E SARACENI, 1959).

Na hierarquia da companhia temos a seguinte ordem, do posto de maior importância para o menor: vigia, mestre, chumbereiro, corticeiro, proeiro, meeiro, contrarré, reeiro e cabeiro.

O cabeiro, por ficar em terra, é um posto geralmente ocupado pelo mais novo e menos experiente integrante da companhia. Mesmo assim, precisa ter conhecimento para entender os sinais emitidos pelo vigia. Na pescaria na Ilha do Farol, o cabeiro também é responsável pelo preparo da refeição.

O contrarré e o reeiro são responsáveis pelo auxílio na propulsão da canoa com o remo. O contrarré fica do lado direito canoa, no terceiro banco, e o reeiro, do lado esquerdo, no quarto banco. O proeiro, localizado do lado direito no primeiro banco, é o responsável por liberar as amarras da proa da canoa e, sobretudo, por imprimir o ritmo da canoa de acordo com a orientação do vigia. Do lado esquerdo, no segundo banco, o meeiro segue o ritmo do proeiro e tem a responsabilidade de equilibrar o deslocamento da canoa.

O chumbereiro fica posicionado após o último banco, virado de costas para os remadores e em sentido oposto aos demais tripulantes. Sua função é lançar a tralha inferior da rede onde fica a “chumbada” de forma que a rede não embarace e interfira no sucesso do lance. O corticeiro, de frente para o chumbereiro, que divide a atribuição de “botar” a rede no mar sem que ela se embarace, é responsável pelo lançamento da tralha superior onde ficam as cortiças. É imprescindível que esse movimento seja perfeitamente articulado entre os dois companheiros.

Vale destacar que, antigamente, a operação de “botar” a rede no mar exigia maior atenção, pois as redes eram feitas de fios de algodão, que, molhados, ficavam mais pesados e corriam o risco de se embaraçarem mais facilmente. Com o uso do nylon, esse problema foi bastante reduzido, visto que a rede fica mais leve e não embola.

O mestre ocupa o posto mais elevado da companhia dentro da embarcação e possui um conjunto de conhecimentos práticos sobre a pesca com o mesmo valor que os do vigia. Ele é responsável por comandar toda a tripulação de acordo com os sinais do vigia. No entanto, caso seja necessário, ele tem autonomia para determinar novos procedimentos de forma a garantir o sucesso do cerco.

Localizado em um ponto mais elevado, que permita a visualização dos cardumes, fica o vigia. Considerado o posto mais importante da companhia, a função requer conhecimento e experiência, já que o vigia é o responsável pela orientação de todo trabalho dos demais pescadores. Dele depende, em grande parte, o êxito da pescaria. O vigia é o responsável por avistar os cardumes e avisar aos demais integrantes da companhia sobre a sua aproximação. Ele deve conseguir reconhecer com precisão a espécie do peixe, com a sua dinâmica particular de deslocamento, e a quantidade de peixes do cardume. Na página 9 da caderneta de Castro Faria, encontramos a seguinte anotação: “Como elemento caracterizador das qualidades desse vigia ideal, apontam o fato de ser capaz de dizer o número exato de peixes do cardume envolvido pelo arrastão. Em 100 peixes, dizem, podem errar por um ou dois”.

Avistado o cardume, o vigia faz os sinais específicos referentes a cada variedade de peixe; a canoa segue para o local indicado e, a certa distância da praia, começa a lançar a rede presa à “bêta” que ficou em terra com o cabeiro. A canoa segue um percurso em formato de semicírculo lançando toda a rede até se aproximar novamente da praia. No final do cerco, a outra extremidade da rede é trazida à terra para que se possa puxar a rede. Durante todo o processo do cerco, é o vigia que envia as informações através de sinais feitos com as mãos e um pano branco, que orientarão a canoa sobre a posição do peixe, a velocidade de se jogar a rede, a necessidade de um tripulante bater na água com o remo ou se jogar no mar para impedir a saída do peixe e outros procedimentos necessários.

Com o peixe devidamente cercado, inicia-se o processo de puxada da rede, sempre com o auxílio de outras pessoas que se encontram na praia. O nome arrasto ou arrastão é dado em função de a rede, com a tralha de chumbo no fundo, ser arrastada para a terra com os peixes cercados no lance – nome dado ao cerco.

Bernardes e Bernardes (1950) destacam especificidades do cerco em Arraial do Cabo ocasionadas em função da grande quantidade de peixes encontradas no local.

Na praia Grande, no Arraial do Cabo, onde diariamente trabalham duas canoas, há casos em que elas cooperam em um mesmo lance. Assim, se o cardume avistado pelo vigia acha-se muito afastado, uma das canoas forma com sua rede uma parede perpendicular à praia, enquanto a outra completa o cerco. Quando se trata de uma manta muito numerosa de enxovas cujos dentes afiados conseguem, muitas vezes, estraçalhar a rede, usa-se fazer um cerco duplo, com uma rede por detrás da outra a fim de capturar o peixe que conseguir escapar da primeira. (BERNARDES E BERNARDES, 1950, p. 26)

Na entrevista realizada com Darci e Paulo Franco, Darci relatou um fato que exemplifica esse procedimento.

Dia das crianças, 12 de outubro de 1952, nós pegamos na Praia do Farol, apurado, 15 mil xarés. E foi tudo salgado. Matamos lá em sete canoas. Nós chegamos lá em duas canoas, porque pescavam duas por dia na praia da Ilha do Farol. Então chegamos, Princesa e Pituca. Os vigias subiram para o “vigia” e fizeram o aceno da manta de xaréu que estava no Boqueirão. Como era muito peixe, me mandaram ir buscar três canoas em terra. Me deixaram na ponta do Boqueirão, subi pelo caminho, desci na Ponta das Cavalas e fui pela praia dos Anjos. Cheguei em frente às canoas e tinha duas pessoas, Zezé dos Santos e Nico Barreto, concertando a rede da canoa Tipiti, de José Simas de Cabo Frio, cujo nome original era Sempre Viva. Embarcaram a rede, chamaram as outras companhias e em meia hora o pessoal já estava na praia. A notícia correu fácil. Fui buscar três, mas foram cinco canoas. Na primeira eu embarquei de volta para a Ilha do Farol. Chegaram lá as cinco canoas, Mergulhão, Tipiti, Abã, Poaba e outra. Com mais as duas, sete. A manta de xaréu estava lá para o lado das Prainhas onde fica o “tabuleiro”<sup>56</sup> e tínhamos que levar para a praia da Ilha. É longe pra caramba! Cercamos com duas canoas porque a manta era muito grande e tinha que dar bastante espaço. Com o peixe cercado, veio uma, cercou e puxou para a terra; veio outra, cercou e puxou para a terra. E foi assim, cercando dentro do cerco para levar para a praia. Mas como o peixe saía da rede, uma cercou por trás e outra por trás dessa. Tudo xaréu grande. Não tinha nenhum com menos de 10 quilos. O cerco grande da Pituca matou 11 mil. Nós da Princesa que cercamos por trás, matamos cinco mil e a Mergulhão que cercou por trás de nós, matou 500. Dividindo o cerco pelas sete canoas, deu dois mil e poucos peixes pra cada uma. E ainda tivemos que levar da Ilha para a Praia dos Anjos. Foram muitas e muitas viagens, mas não apodreceu nenhum peixe. Vira dia e noite o pessoal salgando, as mulheres escalando e a cambona<sup>57</sup> comendo solta. Quinze mil foram vendidos, o resto foi dado para quem ajudou. (FRANCO E FRANCO, 2017)

Nas anotações feitas em 7 de julho de 1953, Castro Faria destaca a participação de um grande número de pessoas envolvidas até a retirada dos peixes da água.

Contei seguramente 140 pessoas reunidas em torno da rede, no momento em que era retirada da água. Esse agrupamento permanece até que todo o peixe tenha sido recolhido. Nesse agrupamento contei 37 crianças, todas provavelmente de menos 14 anos, e muitas de 6 ou 7 anos somente. Parece que essa forma de participação nas atividades quotidianas de pesca constitui um meio de educação, ou antes, de instrução – informal, evidentemente – dos mais jovens nos trabalhos próprios dos membros adultos da comunidade. (CFDA 19.01.020, p.11)

Esses fatos confirmam a importância da pesca de arrasto de canoa na atividade econômica e na dinâmica da vida social dos membros da comunidade, caracterizando a atividade como um dos principais elementos culturais dos habitantes de Arraial do Cabo que agregava crianças, homens e mulheres. Esse formato de participação se mantém ativo até os dias atuais, visto que o documento *Diretrizes voluntárias para garantir a pesca de pequena escala sustentável no contexto da segurança alimentar e da erradicação da pobreza*, de autoria da FAO, de 2017, destaca a importância das mulheres no setor da pesca, principalmente nas atividades de beneficiamento posteriores à captura, como a salga, por exemplo.

---

<sup>56</sup> Tabuleiro é o nome de um local, entre o Boqueirão e a Praia Grande, que tem no fundo uma grande pedra plana.

<sup>57</sup> Cambonas são luminárias de querosene que podem ser compradas prontas ou feitas com latas de banha.

Durante a sua pesquisa, em 1953, Castro Faria identificou 700 pescadores em Arraial do Cabo. Segundo Fontenelle, a população local nesse período era de 3.400 pessoas. Com base nos dados do Censo de 1950<sup>58</sup> do IBGE, a população brasileira era composta por 49,8% de homens e 50,2% de mulheres e a população até 14 anos representava 41,8% do número total de habitantes. Se incluirmos até os 19 anos, 52,3% da população. Analisando os dados do estado do Rio de Janeiro no mesmo censo, temos 50,5% de homens e 49,5% de mulheres e 41,2% de pessoas até 14 anos e 51,7% até os 19 anos. Assim, arredondando os números, teríamos cerca de 1.800 habitantes que se encontravam em idade apta para o trabalho. Sendo a metade de homens, teríamos um número aproximado de 80% dos homens da comunidade ligados à atividade da pesca.

### 3.3 – O processo de salga de peixes

Enquanto a pesca era uma atividade exercida pelos homens, a salga era uma atividade essencialmente feminina. E, ao contrário das companhas das canoas que eram fixas, as salgadeiras eram recrutadas conforme a disponibilidade e a quantidade de peixe. Assim, podemos entender a pesca como uma profissão e a salga como uma atividade extra, exercida pelas mulheres na complementação da renda familiar.

A salga é um processo físico-químico que consiste na penetração do sal e na saída da umidade dos tecidos musculares (BASTOS, 1988). Essa desidratação causada pela grande quantidade de sal inibe a ploriferação de microrganismos, prolongando a durabilidade dos alimentos, facilitando e favorecendo a reserva e o transporte de mantimentos.

Em Arraial do Cabo, assim como em qualquer outro lugar onde existia a conjugação entre uma grande quantidade de peixe, acesso ao sal e ausência de outros meios que permitissem a conservação do pescado *in natura*, a salga era o processo empregado que permitia a conservação dos peixes que não eram vendidos frescos.

Para Martin (1981), a elaboração de produtos a partir da salga de peixes remonta ao século VII a.C. a partir da fundação de feitorias pesqueiras no Mar Negro durante a expansão colonial grega. Entre esses produtos, destacavam-se o *garum* e o *salsamentum*. O *garum*, com suas variações de acordo com a região e o peixe utilizado, “basicamente consistia em uma pasta mais ou menos fluida, de sabor forte e picante, obtida da maceração no sal, das cabeças, ovas e sangue do atum.” (id., 1981, p.56-57). O *salsamentum*, por sua vez, era o “pescado salgado ou em salmoura de vinagre” (id., 1981, p.56).

Embora existam referências à produção do *garum* desde o século V a.C., na cidade de Cádiz, na Espanha, não há registros da produção de conservas de peixe anteriores ao século I em terra da

---

<sup>58</sup> Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/67/cd\\_1950\\_v1\\_br.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/67/cd_1950_v1_br.pdf); Acesso em 15/11/2017.

Lusitânia – hoje Portugal (BUGALHÃO, 2001). Entre as cidades portuguesas, destaca-se Olisipo – atual Lisboa – localizada na foz do Rio Tejo e que possui, além da abundância de espécies piscícolas, disponibilidade de sal. (id., 2001).

De acordo com Cascudo (1957), o processo de salga de pescado surgiu no Brasil durante o domínio português, quando, em decorrência do aumento da população, modificou-se o costume indígena de se pescar o necessário para a refeição e começou-se a produção de reservas de peixe salgado. Baseado nos dados acima, podemos supor que a atividade de salga foi utilizada na nova terra como forma de consumo e conservação do peixe para o comércio e o suprimento de alimentos em áreas mais distantes do litoral.

A produção de peixe salgado era uma das principais atividades econômicas da região desde o século XVIII. No texto “Memória histórica da cidade de Cabo Frio e de todo o seu distrito” (1797), de autoria desconhecida e publicado pela *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro* em 1883, podemos comprovar que o peixe, principalmente salgado, proveniente dos pontos de pescaria das praias de Arraial do Cabo, era um dos principais produtos de exportação da cidade de Cabo Frio com uma produção de 80.000 arrobas (aproximadamente 1.200 toneladas) naquele ano.

No livro de Clemente Ferreira França<sup>59</sup>, de 1804, intitulado *Memoria sobre as diversas salgas da sardinha, com o methodo de aproveitar as enxovas, e sobre a salga dos peixes grossos, como atum, corvinas, pescadas, gorazes, ruivos, e outros semelhantes etc.*, o autor, além de explicar todos os processos de salga segundo suas especificidades e a variedade do peixe, inicia com um alerta que demonstra a importância da salga para a Coroa portuguesa e que confirma a prática nas colônias.

Com justos motivos a Administração Pública tem dirigido as suas vistas, e a atenção da Policia sobre os comestiveis, que se offerecem ao Povo. Entre estes os Peixes salgados são os que devem especialmente interessar os seus cuidados; por quanto raras vezes apparecem isentos de corrupção. Grandes, e prejudiciaes abusos se tem introduzido no methodo de salgar os productos de nossas pescarias Nacionaes. A Sardinha he certamente o mais abundante, o mais rico, e o mais precioso: desgraçadamente ella não he aproveitada com todas as utilidades, que offerecem, perdendo-se nas praias huma parte consideravel desta, e outra, por não ser convenientemente preparada, e salgada, não obstante a abundancia, e modicidade do preço de sal na mór parte das nossas terras de portos de mar, pelo que os nossos vizinhos nos vem vender, com mágoa nossa, o producto de suas pescarias, por não termos nós aproveitado as nossas. Hum vigilante, zeloso, illuminado, e incomparavel Ministro, e Secretario de Estado a cujas vistas perspicazes, cuidadosas, e extensas abrangem

---

<sup>59</sup> Nascido em Salvador em 1774, Clemente Ferreira França – o Marquês de Nazaré – ocupou cargos de juiz, conselheiro de Estado, senador e ministro da Justiça. Segundo o site português do Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade (CEPESE), ele foi “jurista e político. Deputado constituinte em 1823. Nomeado conselheiro de D. Pedro I, assume o cargo de ministro da Justiça na véspera da dissolução da Assembleia Constituinte, com a qual consente. Defende a admissão dos residentes nascidos em Portugal à cidadania, em igualdade plena com os brasileiros natos. Membro do Conselho de Estado que redige a Constituição do Império, depois outorgada pelo imperador.” Disponível em: <http://www.cepesepublicacoes.pt/portal/pt/obras/lacos-de-sangue.-privilegios-e-intolerancia-a-imigracao-portuguesa-no-brasil/ler-em-flash/files/assets/downloads/page0356.pdf>; Acesso em: 15/11/2017.

todos os ramos dos interesses públicos de Portugal, fez já distribuir pelos portos de mar do Reino huma instrução sobre o methodo da salga secca praticada em outros Reinos. Deve-se esperar, que as Municipalidades territoriaes tenham exactissimo cuidado em fazer examinar, se os contractadores, e os proprietarios das pescarias se conformão, ou não a estas ultimas instrucções, para que o Estado em ves de aproveitamento, não experimente o damno da perda de hum tão preciso, e precioso producto, e se a Sardinha, que se offerece á venda, tem com effeito, ou não as convenientes qualidades, a fim de que a saude pública dos Povos não sinta ruina, damno, ou perigo algum, nem se veja arriscada ao terrivel trafico dos monopolistas, sendo esta a que com razão deve mais que tudo merecer os nossos primeiros cuidados. (FRANÇA, 1804, p.3-4)

Entre os métodos tratados por Clemente Ferreira França, destaco a salmoura e a “salga secca do peixe grosso”. Segundo o autor,

Salmoura he aquella calda, que por si mesmo resulta da salga secca do peixe em dornas, tinas, etc.

Diz-se tambem moura aquella calda, que se faz em qualquer vaso, bastantemente saturada de sal, e sobre a qual em tempo se lança a Sardinha [...]

A salmoura, quando he perfeitamente executada, merece sem duvida a preferencia para a mais perfeita conservação do peixe; por quanto a salmoura impede o contacto do ar, e por consequencia o ranço, que he já hum principio de corrupção, que se não póde sempre inteiramente evitar no commercio do peixe salgado, e muito mais na salga secca.

Este methodo da salmoura he commummente praticado nos edificios immediatos ás pescarias, e nos Portos do mar, aonde vem fundear as lanchas, e Embarcações empregadas nessas pescarias sobre costas remotas [...]

Pescado o peixe grosso, o pescador o abre para lhe tirar as ovas [...]. Cortão-se-lhe as cabeças, e as barbatanas [...].

Nas pescas do Bacalhão, e Atum he feita esta operação com ferros proprios, e cutellos por hum pescador destinado para este trabalho. Depois abre-se o peixe de alto a baixo, sendo grande, tira-se-lhe a espinha do meio, como se faz ao Bacalhão, e Atum, ficando primeiro desta fórma o peixe como dividido em duas ametades [...] he golpeado de tres em tres pollegadas pouco mais ou menos; estes golpes tem quasi toda a profundidade da grossura do mesmo peixe, ficando-lhe tão sómente o necessario para se não desunir naquellas partes.

Preparado assim o peixe, salga-se em pilhas, ou em pipas: da primeira maneira usa-se, quando he destinado o peixe para ficar na terra, ou para ser conduzido em carros, ou cargas para a Provincia, ou Provincias vizinhas, e do segundo, quando a exportação he para fóra do Reino, ou para se conservar por mais tempo, e mais bem acondicionado. (FRANÇA, 1804, p 4-5; 13-15)

O texto não cita mais detalhes sobre o processo e as espécies empregadas. Porém, pela proximidade das datas das duas publicações – “Memória histórica da cidade de Cabo Frio e de todo o seu distrito” (1797) e *Memoria sobre as diversas salgas de sardinha, com o methodo de aproveitar as enxovas, e sobre a salga dos peixes grossos, como atum, corvinas, pescadas, gorazes, ruivos, e outros semelhantes etc.* (1804) - e pelas funções exercidas por Clemente Ferreira França, podemos supor que os métodos utilizados eram os mesmos descritos na publicação de sua autoria.

Segundo dona Odeína, o processo utilizado em Arraial do Cabo era feito da seguinte forma:

A salga era no sal grosso. Eles tinham o tanque... Quando era bonito grande ou xaréu, os homens botavam para a gente porque era muito grande. A gente sentava em um toco, eles jogavam o peixe e a gente salgava, fechava e jogava no tanque. Aquele sal ia formando uma salmoura pra poder salgar o peixe. Depois de quinze dias ou mais ou menos um mês, eles vinham e tiravam o peixe daquela salmoura e a gente passava o sal fino que a máquina trazia.

Era xaréu, bonito grande, bonito pequeno e serra. Esses eram os peixes que eu mais salgava. Já a sardinha não. A sardinha, eles abriam, faziam a salmoura e jogavam a sardinha ali. O tanque tinha um tampão e, embaixo, uma rolha de madeira com um pano pra salmoura não sair fora. Eles tampavam e, quando era pra limpar o tanque, eles tiravam aquele tampão e a salmoura saía. Ela ia direto pro mar. O peixe tinha que ser bem escalado. Tinha que ter aquele talhozinho bem fundo para ele não estragar no fundo. Tinha que ser bem escalado e bem salgado. Quando a gente salgava ele aberto, a gente fechava o peixe e eles pegavam o peixe fechado e botavam no tanque. Ali, o próprio sal ia formando a salmoura e já ia curtindo o peixe. (FERREIRA, 2016)

Comparando o texto da publicação com os depoimentos da salgadeira cabista, podemos observar algumas semelhanças entre as descrições do processo de salga feitas por Clemente França e dona Odeína. Segundo Paulo Franco, outro entrevistado para este trabalho, havia também um método de salga, utilizado somente para a anchova, chamado “à rio grande”. Nesse processo, abria-se o peixe pelas costas e pela barriga, retirando as vísceras e salgando o peixe inteiro, com a cabeça e o rabo.

Cabe aqui um esclarecimento sobre as espécies citadas nos dois textos. O bonito e o atum são peixes da mesma família (scombridae) e possuem características semelhantes (SZPILMAN, 2000). O xaréu e o bacalhau do Atlântico (*Gadus morhua*) – encontrado no Atlântico Norte - não possuem parentesco próximo. Porém, são peixes de carne branca e gordurosos.

Dona Odeína comenta ainda que, por não haver outra forma de conservação, salgava-se o peixe para o consumo próprio.

Era muito peixe! Muito peixe! Muito peixe! Muito peixe! E as crianças adoravam! Porque eles [os pescadores] davam muito peixe também. Eles davam o peixe e mamãe levava e meu irmão mais velho escalava e salgava em casa. Ia lá na salina, pegava sal e escalava o peixe em casa. Depois mamãe tirava... Mamãe tinha aquelas latas de querosene, que abria do lado pra fazer a salmoura. Tirava o peixe, lavava, passava um salzinho fino e botava em cima da casa, coberto com uma tela. [...]Fazia em casa pra poder ter o peixe salgado pra comer. [...]Não tinha geladeira, tinha que salgar peixe, não é? A única forma de conservar era salgado. Salgava tudo. A sardinha tirava a cabeça, a barriga, apertava ela e então puxa a espinha para ela ficar sem espinha. Abre ela, ela faz uma espécie de filé; botava ela na prensa... Meu pai fez assim: a tábua, duas madeiras... Salgava a sardinha e depois de uns três ou quatro dias, tirava do sal e prensava. Aí ela ficava sequinha. (FERREIRA, 2016)

A pesca e a salga faziam parte do cotidiano da população cabista, seja nas dinâmicas internas familiares para a alimentação, seja nas relações econômicas nas quais a grande maioria da população estava inserida.

### **3.4 – As relações econômicas da pesca**

Com base nos documentos dos arquivos Heloísa Alberto Torres e Castro Faria, foi possível identificar seis funções relacionadas à cadeia produtiva da pesca em Arraial do Cabo entre as

décadas de 1930 e 1960. São elas: proprietários das canoas; proprietários das redes; comerciantes, compradores e donos de paióis; pescadores; escaladores e salgadeiras.

Segundo as anotações de Castro Faria, uma canoa nova, com rede, custava de 30 a 35 mil cruzeiros, sendo que a rede custava cerca de 15 mil cruzeiros. Para que possamos fazer uma comparação, o salário mínimo em 1953 – ano da pesquisa de Castro Faria –, era de Cr\$1.500,00. Pelo custo relativamente elevado, era comum que uma canoa e sua rede tivessem donos e sócios diferentes. As canoas e as redes eram divididas em oito partes e conforme a proporção havia um nome específico para designar esse percentual. Assim, havia casos em que o ou os donos da rede não eram dono(s) da canoa e vice-versa.

A divisão de propriedade seguia um sistema de proporcionalidade. Eram chamados de dono da canoa ou da rede os que possuíam suas oito partes. Se a pessoa possuísse quatro partes, era dono de uma banda; duas partes, dono de um quarto ou meia banda; e quando possuía uma parte, era dono de meio quarto.

Em função do rodízio das canoas e da separação das pescarias por praias, era comum que os proprietários mais abastados possuíssem canoas ou redes em mais de uma praia e em dias diferentes. A lista com o nome dos proprietários inclui homens, mulheres, pessoas do local e de fora, pescadores que também exerciam funções dentro das companhias, comerciantes de peixe e pessoas que não tinham nenhuma outra relação com a pesca, excetuando a propriedade que lhe garantia a renda proporcional.

Os compradores, comerciantes e donos de paióis, assim como os proprietários de várias redes e canoas eram as pessoas com maior poder econômico da região. Chegando o peixe nas praias após o cerco, os compradores se reuniam e faziam um leilão do peixe capturado. Aquele que desse o maior valor, levava o peixe. Conforme o comprador e a espécie, o peixe era salgado ou revendido fresco.

Em uma série de reportagens feitas para a *Revista do Brasil*, em 1918, sobre as suas impressões de viagem à região de Cabo Frio, Porfírio Soares Netto<sup>60</sup> registrou a opinião de um morador local sobre a representatividade econômica desses comerciantes.

A única lavoura daqui é a da pesca, mas há entre nós alguns ourives. [...] Ourives é o homem que trabalha em ouro para ganhar dinheiro mas o é também o comprador de peixe em alta escala para revendê-lo depois de salgado, secco e enfardado, trabalhando pois em dinheiro ou ouro para enriquecer. (SOARES NETTO, 1919, p. 209)

---

<sup>60</sup> Porfírio Soares Netto era advogado e foi autor dos livros *Ensaio de política nacional* (1930) e *Noções elementares de direito civil brasileiro* (1936). Segundo Simões (2002), fazia parte de um seletto grupo de amigos de Alberto Torres, pai de Heloísa Alberto Torres.

De acordo com Heloísa Alberto Torres, a maioria dos compradores eram donos de redes ou canoas, embora também houvesse compradores que atuavam somente nessa atividade. Foram listados, durante suas pesquisas na segunda metade da década de 1950, 27 comerciantes, dos quais 19 eram organizados em quatro sociedades e oito atuavam individualmente. Das quatro sociedades, três eram compostas por quatro compradores e uma por sete. O lucro total obtido com a venda do produto, fresco ou salgado, era dividido em partes iguais nessas sociedades. Ao contrário da divisão de propriedade de redes e canoas, nas sociedades comerciais, a divisão era sempre igualitária.

Segundo as anotações da pesquisadora, as sociedades comerciais se formavam para dividir o trabalho e não para disputar o preço. Como grande parte dos seus integrantes era pescador ou dono de rede e de canoa, essas sociedades não competiam entre si com o intuito de reduzir o valor do pescado. No entanto, faziam concorrência e disputavam com os compradores individuais durante os leilões.

Essa forma de organização, além de aumentar o poder de compra do grupo, permitia, com a divisão do trabalho, que os integrantes da sociedade pudessem estar presentes em mais de uma praia ao mesmo tempo ou fazendo outras atividades enquanto um dos membros negociava o peixe. E, justamente por essa razão, que duas sociedades foram dissolvidas em novembro de 1956. Um relatório de pesquisa econômica, de autoria de Lila Rosa<sup>61</sup>, de 14 de janeiro de 1957, localizado no Arquivo Heloísa Alberto Torres, revela que os pescadores começaram a exigir a presença de todos os membros da sociedade na praia, e não mais de um único representante, com a alegação de que “quem não vive só da praia dá lugar a outro que vive só da praia” (Caixa 4, doc. 18).

Além do valor pago aos pescadores, os compradores ainda tinham uma série de despesas que variava de acordo com a finalidade do peixe e o destino da sua comercialização. Nos documentos da professora Heloísa Alberto Torres, podemos encontrar essas despesas. A cada caixa de peixe, os compradores deviam pagar à colônia, individualmente ou pela sociedade, uma taxa no valor de cinco cruzeiros. Como a colônia de pesca de Arraial do Cabo estava vinculada ao entreposto no Rio de Janeiro, a venda na capital só poderia ser feita por meio do leiloeiro Aldair da Costa, situado no Rio de Janeiro. Nesse caso, os compradores deveriam pagar uma taxa de 8% do valor apurado no Rio, dos quais 5% eram pagos diretamente para o leiloeiro e 3% para a caixa de crédito da colônia. Caso o peixe fosse vendido em Niterói, pagava-se somente a taxa de 3%, já que não havia a necessidade do leiloeiro. Nos dois casos, o valor pago à colônia era feito posteriormente.

Além desses custos, os compradores ainda tinham as despesas com o transporte e com as operações decorrentes dos processos de conservação. Do gelo, no caso do peixe fresco e do sal e da mão de obra de lavagem, escalagem e salga para os peixes salgados. Segundo Heloísa Alberto

---

<sup>61</sup> Lila Rosa de Oliveira era economista do IBGE e fazia parte da equipe de pesquisa de Heloísa Alberto Torres após a sua saída da direção do Museu Nacional.

Torres, o custo com o transporte do peixe salgado era de Cr\$ 1.500,00 pelo aluguel do caminhão com o motorista, acrescidos das despesas com combustível, hotel e alimentação. No caso dos peixes frescos, os custos, independente do número de caixas de peixe, eram de Cr\$ 400,00 para Cabo Frio, Cr\$ 2.500,00 para Niterói e Cr\$ 3.000,00 para o Rio de Janeiro.

Com base nas anotações de Heloísa Alberto Torres, elaborei uma tabela com valores pagos pelos principais peixes entre 1950 e 1956 e uma tabela com os custos relativos ao processo de salga de acordo com as espécies salgadas.

Quadro 1 - Preços em cruzeiros das principais espécies de peixe em Arraial do Cabo.

<b>PREÇOS EM CRUZEIROS POR QUILO</b>			
<b>Espécie / Ano</b>	<b>1950 a 1954</b>	<b>1955</b>	<b>1956</b>
<b>Anchova</b>	sem informação	sem informação	10,00 a 30,00
<b>Bonito</b>	1,50 a 4,00	2,00 a 6,00	3,00 a 8,00
<b>Xarelete</b>	3,00 a 8,00	4,00 a 10,00	5,00 a 12,00
<b>Xaréu</b>	6,00 a 10,00	7,00 a 12,00	10,00 a 15,00
<b>Cavalinha</b>	1,00 a 3,00	1,50 a 4,00	2,00 a 5,00

Fonte: Arquivo HAT (Caixa 4, doc. 18).

Quadro 2 - Custos em cruzeiros, por espécie de peixe, para lavar, limpar e salgar em Arraial do Cabo.

<b>CUSTOS OPERACIONAIS EM CRUZEIROS POR CENTO DE PEIXES</b>						
<b>ATIVIDADE</b>	<b>LAVAR</b>		<b>LIMPAR</b>		<b>SALGAR</b>	
<b>Espécie / Ano</b>	<b>1950</b>	<b>1956</b>	<b>1950</b>	<b>1956</b>	<b>1950</b>	<b>1956</b>
Bonito	15,00	50,00	60,00	200,00	30,00	100,00
Xaréu	20,00	50,00	80,00	200,00	40,00	100,00
Cavalinha	1,00	2,50	4,00	10,00	2,00	5,00

Fonte: Arquivo HAT (Caixa 4, doc. 18).

A variação de valores nos preços dos peixes ocorre em função do período e da abundância do peixe. Segundo Heloísa Alberto Torres, toda a anchova era vendida fresca no Rio de Janeiro ou em Niterói e, por isso, não aparece nos custos para a salga. O mesmo ocorria com o xarelete, que quase nunca era limpo e salgado e era vendido fresco em Cabo Frio, Niterói ou Rio de Janeiro. A

pesquisadora ainda faz uma observação sobre a menor flutuação de preço do xaréu por ser um peixe muito vendável.

Essas informações corroboram a fala de seu Darci que diz que “a anchova, a corvina e outros peixes não salgam porque são conhecidos no Rio e têm valor no mercado. As traineiras vêm do Rio com gelo e levam o peixe direto pra lá. O que salga é o peixe que não tem valor na capital.” (FRANCO E FRANCO, 2017)

Para o peixe salgado, além do custo do peixe, da operação e do transporte, ainda havia o custo do sal. Conforme as anotações de Heloísa Alberto Torres, o custo do saco de sal – sem informações sobre o tamanho ou peso - era de Cr\$ 25,00 em 1950 e de Cr\$ 60,00 em 1956. E cada saco era suficiente para salgar 150 quilos de peixe, independente da variedade do peixe.

O sistema de divisão de ganhos nas pescarias de canoas segue do mesmo formato até hoje. Capturado o peixe e recolhido para a terra, parte do peixe é dada às pessoas que ajudaram na tarefa de puxar a rede. Essa parte é comumente chamada de “quinhão do povo”. Contado o peixe restante e/ou vendido, o montante é repartido em partes denominadas “quinhões”. No caso de uma pescaria com pouca quantidade de peixes ou da ausência de um comprador, os peixes são repartidos em unidades pelos companheiros. Caso o peixe seja vendido, a divisão é feita pelo valor total apurado.

Basicamente, a divisão é feita por 14 quinhões, sendo um da canoa, quatro da rede e um para cada um dos nove membros da companhia. No entanto, essa divisão pode ser maior em situações específicas.

Se um companheiro da companhia estiver doente, ele continuará recebendo o seu quinhão. Em casos específicos, meio quinhão pode ser destinado à Igreja para a realização das festas religiosas ou atividades beneficentes ou a alguns ajudantes. Em casos de dois vigias ou de presença de mais algum companheiro, serão dez quinhões e não nove como ocorrem normalmente. Atualmente, sobretudo nas pescarias realizadas na Ilha do Farol, as canoas são levadas e trazidas por um barco a motor e, nesse caso, o barco recebe um quinhão também.

A renda do pescador, durante o período da pesquisa, era composta basicamente pelo valor recebido pelos quinhões das suas pescarias que era proporcional ao volume pescado a ao número de canoas em que pescava. Segundo Heloísa Alberto Torres, a renda mínima mensal de um pescador era de Cr\$ 1.500,00, podendo chegar a Cr\$ 6.000,00 se a pescaria fosse boa e se o pescador fizesse parte de um maior número de companhias.

A lavagem e a escalagem do peixe eram normalmente realizadas por meninos e jovens que ainda não pescavam. Um pescador só lavava e escalava se fosse necessário complementar a renda em casos de uma pescaria ruim.

Apesar dos conflitos entre os moradores da Praia Grande e da Praia dos Anjos, já citados no capítulo 1, não havia restrições relativas ao trabalho, como destaca Castro Faria, com exceção da

proibição das canoas de rede de arrasto de pescarem em uma praia diferente daquela em que estavam localizadas. Para as canoas de linha, não havia esse tipo de restrição. Apesar disso, era mais comum ter pescadores da Praia dos Anjos pescando na Praia Grande do que o contrário.

O mesmo ocorria com as salgadeiras, como explicou dona Odeína. Como não tinham vínculos com os proprietários dos paióis e eram recrutadas conforme a quantidade de peixe, elas poderiam atuar em qualquer uma das praias. O que ocorria era que, pela distância entre as praias e pela falta de meios de comunicação, as salgadeiras atuavam nas praias mais próximas às suas residências, pois eram convocadas após a chegada das canoas do dia.

Da fabricação das redes e das canoas – que vinham de outras localidades -, passando pelas rotinas e práticas da pesca com sinais visuais do vigia, deslocamento manual a remo e retirada do peixe do mar, até chegar à salga como mecanismo de conservação, todas práticas seguiam processos artesanais e com fortes relações culturais entre todos os atores envolvidos no processo.

De acordo com o módulo 1<sup>62</sup> de capacitação da FAO, para o emprego e trabalho decente na pesca artesanal, “La pesca artesanal”, de 2016, publicado em espanhol, nas atividades anteriores e posteriores à pesca, todos os membros da comunidade, incluindo homens, mulheres e crianças, podem participar com interesses e necessidades diferentes e com atividades direta ou indiretamente relacionadas com a pesca ou o recolhimento.

Segundo a publicação, são entendidos como atividades prévias à pesca, a manutenção das embarcações e seus motores, a vigilância dos equipamentos de pesca, a confecção e a limpeza dos apetrechos de pesca, e o preparo das iscas naturais e artificiais. As atividades posteriores são aquelas realizadas após a captura do peixe e compreendem o registro da pesca, a distribuição, o armazenamento e o beneficiamento do pescado, o emprego de práticas que garantam a segurança do consumo do produto e a venda dos produtos, frescos ou processados (FAO, 2016).

### **3.5 – A Taiyo e a pesca industrial**

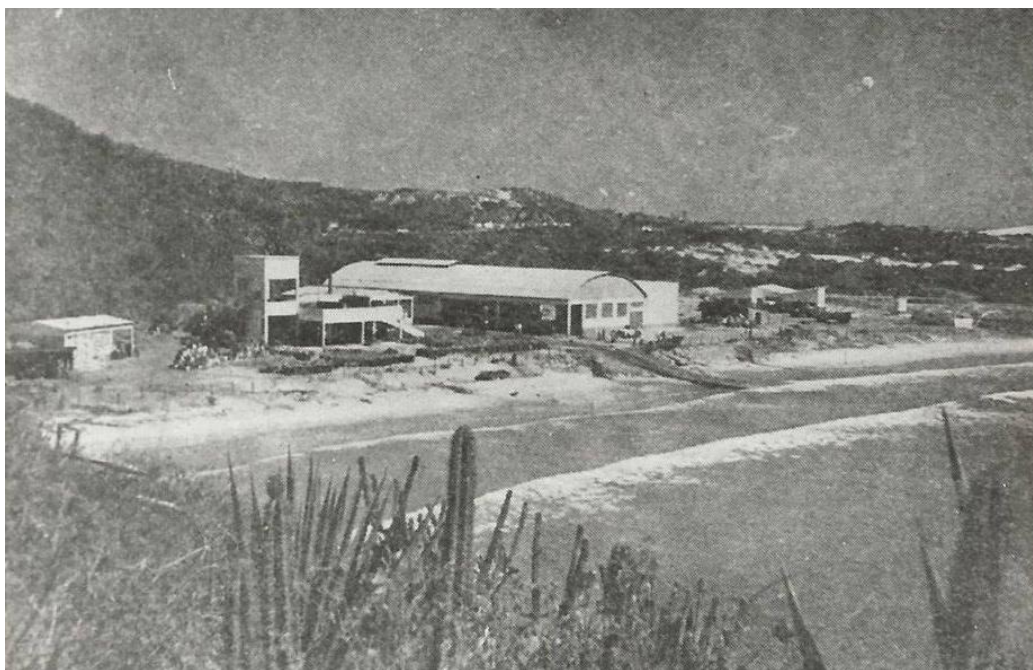
Acostumada com as práticas artesanais de pesca praticadas há séculos na região, em 1960 a comunidade passou a conviver e a dividir o espaço com uma indústria de pesca e beneficiamento de baleias, de origem japonesa, chamada Taiyo, que se instalou na Praia dos Anjos. Diferente da pesca feita pelos pescadores cabistas com embarcações a remo, a pesca realizada pela Taiyo era feita por grandes e novas embarcações a motor e modernos equipamentos de pesca como o sonar.

---

<sup>62</sup> A publicação é parte de um conjunto de quatro módulos com os seguintes títulos: *La pesca artesanal*; *Trabajo y empleo decente*; *Trabajo y empleo decente en La pesca artesanal* e *La participación de las mujeres en la pesca artesanal*.

A Taiyo Fishery Company Limited começou a construção da sua base operacional no dia 13 de fevereiro de 1960 e iniciou suas atividades em 6 de julho do mesmo ano (WATASE, 1961). Para Edmundson e Hart (2014), a escolha de Cabo Frio para a instalação da fábrica ocorreu por quatro fatores. Primeiro pela existência de uma armação baleeira localizada na Ponta dos Búzios – hoje município de Armação dos Búzios -, na primeira metade do século XVIII. Em segundo lugar, pelo mesmo motivo da instalação da antiga armação, ou seja, a proximidade do estoque de baleias ao longo da costa de Arraial do Cabo. Além disso, a proximidade dos grandes centros, como Rio de Janeiro e São Paulo, e a grande quantidade de imigrantes japoneses vivendo no país também teriam sido razões para a instalação da empresa. Para a Taiyo, a presença de um grande número de japoneses e seus descendentes seria a garantia de um extenso mercado consumidor para a carne de baleia.

Figura 23 – Instalações da Taiyo na Praia dos Anjos.



Fonte: Internet – Grupo História Cabista (facebook).

Além da construção da unidade de beneficiamento, a Taiyo levou para Arraial do Cabo quatro navios que foram utilizados durante seu funcionamento. A frota era composta por um navio de transporte de carne, dois baleeiros principais e um baleeiro reserva. Em consonância com o contrato, assinado entre a Taiyo e a Divisão de Caça e Pesca do Departamento Nacional de Produção Animal do Ministério da Agricultura do Rio de Janeiro, que exigia e garantia que “os processos a serem empregados na caça da baleia serão os mais modernos, [...] não sendo permitida a aplicação de processos antiquados” (EDMUNDSON E HART, 2014, p.167), a frota de navios da Taiyo era nova e moderna.

O navio para o transporte da carne, batizado de *Kosei Maru*, foi concluído em 1950 e tinha capacidade de transporte de 80 toneladas líquidas<sup>63</sup>. Os dois navios baleeiros principais eram o *Seki Maru* nº 12, concluído em 1952, e o *Fumi Maru* nº 12, concluído em 1951. Ambos tinham praticamente o mesmo tamanho e tonelagem e eram equipados com motores de oito cilindros e 2.000 HP. Possuíam, também, um canhão-arpão automático, localizado na proa do navio, com calibre 99mm. Esse equipamento permitia o arremesso de um arpão de 18 quilos com mais meio quilo de explosivos a cerca de 60 metros de distância. O baleeiro reserva era o *Toshi Maru* nº 11, lançado em 1942 e equipado com um motor de 1750 HP (EDMUNDSON E HART, 2014).

De acordo com Edmundson e Hart (2014), a Taiyo se aproveitou do interesse da mídia pela novidade do consumo de carne de baleia para divulgar a empresa e seus produtos. Disposta a investir em propaganda, a empresa anunciava seus produtos em jornais de grande circulação. Algumas dessas propagandas incluíam receitas para facilitar o preparo e impulsionar o consumo. Além disso, a empresa convidava jornalistas para conhecer as instalações e acompanhar a pesca da baleia nas águas de Cabo Frio.

Figura 24 – Propaganda da Taiyo.

**AGORA**  
diretamente ao público  
**Carne de baleia**  
no seu bairro!

A Sociedade de Pesca Taiyo, em colaboração com a Divisão de Caça e Pesca do Ministério da Agricultura, com a COFAP e a Secretaria de Agricultura do Estado da Guanabara, colocará à disposição do público, em caminhões frigoríficos, a gostosíssima Carne de Baleia.

**Gr\$ 70, o quilo**

Goze um desconto de 10% recortando a receita ao lado. Experimente a qualidade e maciez da Carne de Baleia e exija o folheto "NOVAS RECEITAS PARA VOCÊ!"

**Novas receitas para você!**

**BIFES À MILANESA**  
Carne de baleia — cebola em rodelas — sal e pimenta do reino — vinagre ou caldo de limão, à vontade — alho socado, óleo ou gordura vegetal, para fritura.  
— 2 ou 3 ovos — farinha de rósca — gordura vegetal ou óleo — folhas de alface — rodelas de limão.  
Tempere os bifes cortando-os porém um pouco finos.  
À hora de servir, passe cada bife por farinha de rósca, batendo-os um pouco com o batedor de carne, para impregná-los bem de farinha. Passe por ovos — batidos ligeiramente — novamente por farinha de rósca e frite-os em gordura quente, virando-os uma só vez. Sirva sobre folhas de alface, com rodelas de limão por cima.

**CHURRASQUINHO DE BALEIA**  
Quadrados de carne de baleia — alho socado com sal — caldo de limão — pimenta do reino e verde se gostar — baton em fatias — palitos para prender os churrasquinhos.  
Tempere os quadrados de carne de baleia com alho socado com sal, pimenta do reino e caldo de limão, pelo menos umas duas horas antes. Enrole depois cada quadrado com meia fatia de baton, prendendo com um palito. Frite em gordura vegetal ou óleo quente. Estes churrasquinhos constituem excelente salgadinho para festa.

**Peça folheto completo à:**  
**SOCIEDADE DE PESCA TAIYO LTDA.**  
Av. Almirante Barrato, 90-2º - grupo 203  
Tels: 52.4709 e 42-6841

Brasil Publicidade - 18.024

Fonte: Última Hora, 14/8/1961.

Entre essas reportagens, destacam-se uma matéria de autoria de Luigi Mamprin<sup>64</sup>, na edição de 17 de julho de 1960 do *Jornal do Brasil*; uma reportagem de capa publicada em 19 de julho do

<sup>63</sup> Medida de capacidade útil de carga. O peso líquido é o peso máximo de carga possível de ser acondicionada.

<sup>64</sup> Fotógrafo e pintor italiano que chegou ao Brasil em 1949 e trabalhou nos jornais *Folha de São Paulo* e *Última Hora* e na revista *Mundo Ilustrado*. Disponível em: <http://enciclopedia.itaucultural.org.br/pessoa15498/luigi-mamprin>; Acesso em 9/10/2017.

mesmo ano, na *Folha de São Paulo*,<sup>65</sup> de autoria de Neil Ferreira<sup>66</sup> e uma em cores, de oito páginas, de autoria de Antônio Rudge<sup>67</sup>, para a revista *O Cruzeiro* de 21 de dezembro de 1963. Com o título de “Baleias na mira de Lacerda”, essa última reportagem descreveu a experiência da pesca da baleia em alto mar vivenciada por um grupo de oito pessoas, incluindo o então governador Carlos Lacerda.

Watase<sup>68</sup> (1961) cita também a propaganda por rádio divulgando métodos de preparo e o valor nutritivo da carne e destaca que na Rádio Cultura, essa propaganda era veiculada duas vezes na semana durante o horário do jantar. A divulgação da carne de baleia era feita também por comerciais de televisão e com o envio do produto a esportistas.

A propaganda foi tão intensa que a fábrica se tornou um destino turístico, como relata Sadao Watase:

Quando iniciamos a pesca da baleia, quase todas as entidades que têm acesso ao povo visitaram o nosso estabelecimento a fim de coletarem novidades. Muitos deles embarcaram nos nossos baleeiros e assim tornou-se efetiva a propaganda, pois essas entidades gostaram da novidade e fizeram propaganda gratuita. Finalmente, esse estabelecimento de Cabo Frio entrou numa rota de ônibus de turismo e, em 1960, a pesca da baleia chegou a ser considerada como uma das dez atrações principais do Brasil. (WATASE, 1961, p.32)

Segundo Edmundson e Hart (2014), havia três qualidades de carne de baleia: *akaniku*, *oniku* e *sunoko*. A primeira era retirada das costas da baleia e era semelhante à carne de boi; a segunda era retirada da cauda e, além de um alto teor de gordura, tinha um sabor semelhante ao da carne de porco, sem o risco de parasitas; a última era uma carne gelatinosa que era retirada do papo da baleia.

Na entrevista com dona Odeína, a salgadeira fez um comentário sobre a carne da baleia que confirma essa tipologia. De acordo com Dona Odeína,

A baleia tem três tipos de carne: tem a carne fresca, tem a carne de peixe [referindo-se à carne gelatinosa citada por Edmundson e Hart] e tem a carne com gosto de carne de porco. Então tinha uma carne que eles não davam e botavam fora porque aquela não podia comer. Só davam as duas, a carne fresca e a carne que tinha gosto de carne de porco. Eles davam para gente. Para mulher, criança, homem. A gente vinha com... A gente fazia um saco com as toalhas e botava a carne ali dentro, amarrava e levava pra casa. Aí a gente comia carne! (FERREIRA, 2016)

---

<sup>65</sup> Disponível em: <http://acervo.folha.uol.com.br/fsp/1960/07/19/21/>; Acesso em 9/9/2017

<sup>66</sup> Neil Ferreira iniciou sua trajetória como jornalista nos jornais *Folha de São Paulo* e *Diário da Noite* e seguiu carreira na área da propaganda. Disponível em: <http://propmark.com.br/mercado/neil-ferreira-ganha-premio-jeca-tatu>; Acesso em 9/10/2017.

<sup>67</sup> Repórter e fotógrafo da revista *O Cruzeiro*. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/4204434/4101414/memoria3.pdf>; Acesso em 9/10/2017.

<sup>68</sup> De acordo com Edmundson e Hart (2014), Sadao Watase trabalhou na Taiyo em Cabo Frio e participou da 13ª expedição baleeira à Antártica, realizada pela companhia Taiyo, que pesquisou a costa brasileira.

Durante os quatro anos em que a Taiyo atuou em Arraial do Cabo – de 1960 a 1963 -, foram mortas 1.470 baleias. Desse montante, uma baleia azul, dez baleias jubarte, 13 baleias de bryde, 84 baleias fin, 243 cachalotes e 1.119 baleias espadarte (EDMUNDSON E HART, 2014).

### 3.5.1 – Os conflitos com a pesca artesanal

A princípio, não havia interferência da Taiyo na pesca artesanal realizada nas praias de Arraial do Cabo visto que a distância média de captura acontecia a 100 milhas náuticas da costa, cerca de 185 km.

No entanto, em 1962, as relações se estremeceram e chegaram a uma situação de conflito direto que pode ser conferida em algumas reportagens de jornais da época. O conflito aconteceu em função da instalação de uma enorme rede com 15 metros de profundidade e 300 metros de extensão, na ponta da Ilha do Farol, pela companhia Taiyo, com a autorização da Divisão de Caça e Pesca do Ministério da Agricultura.

Na matéria do jornal *Última Hora* de 5 de abril de 1962, intitulada “*Tayo*”<sup>69</sup> *leva à fome duzentas famílias de pescadores*, o professor Eraldo Lopes – que integrou a equipe de pesquisa do Museu Nacional na década de 1950, chefiada por Heloísa Alberto Torres - destaca que a “rede maldita” impedia a travessia dos barcos e peixes para a Ilha do Farol, provocando uma grande escassez na pesca praticada de forma artesanal pelos pescadores locais. Segundo o professor, a Taiyo “dotada de instrumentos de pesca modernos, vem dominando completamente a indústria da pesca, em detrimento de uma enorme população humilde e laboriosa, mas desprovida de maiores recursos financeiros” (QUEIROZ, 1962, p.1).

Novamente, podemos notar a relação de desvalorização da pesca artesanal frente à pesca industrial. De acordo com Diegues (1983), as políticas pesqueiras desenvolvidas pelos burocratas da Sudepe, além de promoverem a rápida degradação dos estoques pesqueiros, nas regiões com maior urbanização e especulação imobiliária como Sul e Sudeste, provocaram uma rápida mudança no setor pesqueiro que afetaram profundamente a pesca artesanal, incluindo o abandono da atividade em função da impossibilidade de retirada do seu meio de subsistência.

A ajuda financeira da Sudepe ao setor da pesca artesanal foi mínima. Conforme Diegues (1983), na década de 1960, menos de 12% do valor destinado à pesca empresarial foram destinados à pesca artesanal. Mesmo sem os incentivos fiscais, em 1977, a pesca artesanal ainda era responsável por cerca de 50% da arrecadação e do volume total da pesca brasileira, sem contar os casos em que grandes barcos atracavam em locais de pesca artesanal e compravam sua produção ao invés de pescarem (DIEGUES, 1983).

---

<sup>69</sup> A grafia correta é Taiyo. No entanto, na reportagem, o nome está escrito dessa forma.

Segundo o autor, contribuiu ainda para a falência das políticas do setor e o agravamento da decadência da pesca artesanal, o fato de que muitos empresários não possuíam nenhum conhecimento sobre a atividade e se aventuravam no setor pesqueiro em função dos incentivos fiscais. Por esse motivo, grande parte dos recursos destinados à pesca teve outro destino ou foi inutilizada precocemente em decorrência de mau uso das embarcações e má administração das verbas governamentais (DIEGUES, 1983).

Na matéria citada, Eraldo Lopes destaca que, como consequência da instalação da rede, enquanto a companhia pescava toneladas de peixe, os pescadores não conseguiam pescar nem o suficiente para a sua própria alimentação. E para garantir o “monopólio” da pesca, a empresa mantinha dezenas de guardas armados para impedir um novo ataque à rede, que fora instalada no mês de janeiro, destruída pelos pescadores no mês de março de 1962 e recolocada pela Taiyo. Segundo a reportagem, esses guardas pertenciam à CNA.

No livro de Simone Moutinho Prado (2002, p.101), encontramos uma fala de um pescador chamado “Mané” Felix sobre o ocorrido, na qual ele afirma: “Os japoneses chegaram na década de 60 com redes gigantes, do tamanho da Prainha. Ficavam lá com suas redes, esperando o peixe, não deixavam ele chegar. Uma vez a gente se ajuntou, entrou na água e cortou o cabo.”

Como forma de se chegar a uma solução, os pescadores, por meio da colônia, contrataram um advogado a fim de entrar na Justiça contra a Taiyo e garantir o direito à pesca. Por fim, a matéria comenta sobre o risco de uma reação extrema pelos pescadores em razão do desespero gerado pela fome e pela defesa do direito de pescar e ganhar seu sustento que se encontrava fortemente ameaçada pelas práticas industriais da empresa japonesa.

Uma reportagem publicada na edição do dia 12, quinta-feira, do mesmo mês na *Tribuna da Imprensa* traz a declaração dos pescadores que acusavam o fiscal da Divisão de Caça e Pesca de ser o responsável pela instalação da rede e insinuavam sua conivência com a Taiyo e o descaso com os pescadores artesanais, pois, mesmo visitando a cidade e verificando o prejuízo que trazia aos pescadores brasileiros, não tomou nenhuma providência.

De acordo com a reportagem, o presidente da colônia, Antônio Teixeira, afirmou que a Taiyo se instalou em Arraial do Cabo com o intuito de industrializar a pesca da baleia e que isso não causava problemas aos pescadores locais; porém, a instalação da rede estava trazendo fome aos pescadores. Segundo a reportagem, Antônio Teixeira dera um prazo para que a rede fosse retirada até o sábado seguinte e, caso isso não fosse feito, mesmo com o risco de serem reprimidos com tiros, os pescadores a destruiriam de qualquer maneira.

É importante salientar que o então presidente da colônia era um dos maiores proprietários de canoas e redes de arrasto de Arraial do Cabo. Assim, podemos supor que a agilidade na organização dos pescadores para combater a Taiyo judicialmente pode ter tido influência de outros setores,

como comerciantes e proprietários, que também estavam perdendo com a instalação da rede e não apenas dos pescadores que não conseguiam retirar o seu sustento.

Na edição do final de semana, dias 14 e 15 de abril de 1962, do mesmo jornal, encontramos a notícia de que a rede fora retirada na noite do dia 13 e que os pescadores já haviam retornado às suas atividades. A rapidez na solução do impasse após as ameaças do presidente da colônia, pode ser explicada pela informação trazida por outra matéria, publicada na edição de 11 de abril de 1962, do jornal *O Fluminense* com o título “Governador solidário com os pescadores”. Nessa matéria, consta que o governador do estado do Rio, Celso Peçanha, teria enviado um telegrama à colônia se solidarizando com os pescadores e um aos diretores da Taiyo pedindo providências para a solução da situação, inclusive com a retirada da rede.

Em dezembro de 1963, após uma reivindicação dos trabalhadores da companhia que exigiam um aumento de salário de 100% (EDMUNDSON E HART, 2014), a Taiyo Fishery Company cessou suas atividades de pesca de baleias em Arraial do Cabo. Para Edmundson e Hart (2014), essa reivindicação foi “sem dúvida um fator chave na decisão da Taiyo de retirar-se do negócio baleeiro” (p. 177). Somado a isso, pesava a longa distância até o local de captura, que aumentava a chance de deterioração da carne e o aumento das despesas em decorrência da redução do número de baleias abatidas no ano anterior.

### **3.6 – A influência da CNA sobre a atividade da pesca**

Ao contrário da Taiyo, a CNA teve vida longa no, hoje, município de Arraial do Cabo e, apesar de não haver registros sobre conflitos ocorridos por alguma interferência direta na atividade pesqueira local, ela foi responsável por profundas transformações nas dinâmicas sociais, culturais e econômicas do Arraial do Cabo.

Para dona Odeína, “a Álcalis foi a vida do Arraial!”. Já para Darci Franco, “a Álcalis destruiu o Arraial!” Essas duas afirmativas antagônicas de dois atores que vivenciaram a instalação da CNA em Arraial do Cabo, retratam o tamanho da influência e da transformação que a instalação da fábrica gerou no local.

Apesar de declarar que a “coisa” que ela mais gostava de fazer era salgar peixe – talvez por uma lembrança nostálgica dos tempos de infância e juventude -, dona Odeína, que trabalhou, por 28 anos, como arrumadeira e lavadeira no hotel da Álcalis, no período das obras de instalação da CNA e após o início da sua operação, não esconde a emoção quando fala da empresa em que trabalhou por quase três décadas, junto com seu falecido esposo, que exercia a função de marítimo na mesma fábrica.

Hoje eu passo lá... [pausa] *Que saudade que eu tenho!* [emoção] Daquele motor da Álcalis. [...] A Álcalis foi o que deu vida ao Arraial. A Álcalis... nós formamos a Álcalis e veio... [pausa] Os homens para destruir a Álcalis, né? [tensão, tristeza e emoção]. (FERREIRA, 2016)

Dona Odeína declara também que, “quando veio a Álcalis, acabou o peixe”, principalmente em função da água com resíduos da produção de barrilha que a CNA despejava no mar. Por essa razão, talvez, seu Darci, pescador por toda a vida, tenha uma visão negativa da CNA.

Além disso, o desenvolvimento promovido pela CNA com a chegada da luz, da água encanada e da construção de vias de acesso, e a “descoberta” de Arraial do Cabo e sua riqueza piscícola foram determinantes, conforme Araújo (1965), para a chegada de traineiras vindas do Rio de Janeiro e Angra dos Reis e de atravessadores que praticavam uma política de preços desfavorável aos pescadores.

No texto de Úrsula Albersheim<sup>70</sup> – pesquisadora da equipe coordenada por Heloísa Alberto Torres -, podemos encontrar suas observações sobre as transformações que vinham ocorrendo na dinâmica social dos habitantes de Arraial do Cabo com a chegada da CNA.

Abandonado na atividade tradicional, o cabista volta-se para a fábrica, que agora em contínuo crescimento, lhes pode oferecer inúmeras possibilidades de colocação: trabalho braçal, carpintaria, pedreiro, eletricista, mecânico, motorista, etc. e também trabalho nos escritórios, serviço mais burocrático, mais agradável e menos cansativo. (ALBERSHEIM, 1957 APUD PEREIRA, 2010)

Em Prado (2002, p.91) encontramos uma tabela (Quadro 3) com a lista de profissões dos moradores de Arraial do Cabo nos anos de 1924, 1934, 1944, 1954 e 1964. Entre as principais observações, destaco a redução gradativa do número de pescadores e a diversificação das profissões. De acordo com essa tabela temos, respectivamente, 12, 17, 16, 25 e 63 diferentes ocupações. Vale lembrar que, em 1954, as obras de construção da CNA já haviam iniciado e que, em 1964, a fábrica já se encontrava em pleno funcionamento.

Esses dados corroboram as impressões de Úrsula Albersheim que detectou um desinteresse crescente dos moradores de Arraial do Cabo pela atividade de pesca e o crescimento do interesse em se apropriar dos novos padrões de comportamento, mesmo que fosse necessário abrir mão de algumas facilidades como a sesta após o almoço e seguir uma rotina de horários fixos. Fontenelle (1960, p.19) destaca que, na década de 1950, existia “uma tendência pronunciada para a identificação dos horários, porque o serviço na Companhia, com todos os trabalhos orientados pelo relógio, vai uniformizando o que antigamente era feito sem hora e desordenadamente”.

---

<sup>70</sup> Esse texto provavelmente encontra-se no Arquivo CCHAT e não foi possível consultá-lo. Segundo Walter Luiz Pereira, trata-se de um documento mimeografado e não de uma publicação. Por esta razão, optei por não incluí-lo nas referências. Em Pereira (2010) temos a seguinte referência: ALBERSHEIM, Úrsula. *Socialização no Arraial do Cabo*. Rio de Janeiro: s/e, 1957.

Quadro 3 – Tabela de profissões em Arraial do Cabo por década (1924-1964).

PROFISSÕES	1924	1934	1944	1954	1964
Pescador	36	64	53	49	35
Marítimo	5	4	9	6	19
Negociante	14	5	5	9	0
Negociante ambulante	0	9	6	0	0
Salineiro / operador de salina	5	3	26	21	20
Artista	1	0	0	0	0
Lavrador	1	1	0	2	1
Funcionário público	2	4	2	5	0
Barbeiro	1	0	0	2	5
Escrivão de paz	1	0	0	0	0
Falecidos	2	2	5	0	5
Desconhecidos	4	10	3	5	16
Sem profissão	6	0	7	1	9
Encarregado do porto	0	1	0	0	0
Remador do farol	0	3	0	0	0
Jornaleiro	0	17	22	0	0
Carpinteiro	0	1	0	4	10
Operários braçais	0	4	6	20	40
Motorista	0	1	4	7	25
Estivador	0	6	16	1	0
Comerciário	0	1	0	7	5
Comerciante	0	0	7	0	9
Copeiro	0	0	1	0	3
Agrimensor	0	0	1	0	0
Artífices	0	0	0	1	0
Pedreiro	0	0	0	2	19
Servente	0	0	0	1	47
Encunhador	0	0	0	1	0
Mecânico	0	0	0	1	11
Ajudante de mecânico	0	0	0	1	0
Tratorista	0	0	0	1	4
Escriturário / auxiliar de escritório	0	0	0	1	1
Industriário	0	0	0	5	36
Bombeiro hidráulico	0	0	0	1	1
Pintor	0	0	0	2	10
Operador de bombas, fornos e máquinas	0	0	0	0	8
Lubrificador	0	0	0	0	3
Eletricista	0	0	0	0	10
Supervisor de mecânica	0	0	0	0	1
Ajustador mecânico	0	0	0	0	6
Reparador de instrumentos de controle	0	0	0	0	1
Marceneiro	0	0	0	0	1
Costurador	0	0	0	0	1
Apontador	0	0	0	0	2
Encarregado de fluidos industriários	0	0	0	0	1
Carregador	0	0	0	0	2
Jatista	0	0	0	0	1
Alfaiate	0	0	0	0	1
Secador	0	0	0	0	1
Agricultor	0	0	0	0	1
Nocanisador	0	0	0	0	1
Capoteiro	0	0	0	0	1
Lanterneiro	0	0	0	0	1
Marinheiro	0	0	0	0	1
Manobreiro	0	0	0	0	1
Soldador	0	0	0	0	6
Torneiro mecânico	0	0	0	0	1
Encanador	0	0	0	0	1
Marteleiro	0	0	0	0	2
Zelador	0	0	0	0	6
Jardineiro	0	0	0	0	1
Tintureiro	0	0	0	0	1
Montador	0	0	0	0	2
Cozinheiro	0	0	0	0	3
Garçom	0	0	0	0	1
Encarregado de recreação	0	0	0	0	1
Panificador	0	0	0	0	2
Padeiro	0	0	0	0	2
Confeiteiro	0	0	0	0	1
Forneiro	0	0	0	0	1
Amostrador	0	0	0	0	2
Guarda industrial	0	0	0	0	4
Estoquista	0	0	0	0	4
Estocador	0	0	0	0	2
Auxiliar de serviços industriais	0	0	0	0	8
Ajudante de serviços industriais	0	0	0	0	31
Total anual dos registros	78	136	173	156	458

Fonte: PRADO, 2002, p.91.

Outra mudança significativa na rotina diária ocorreu na alimentação, assunto do qual trataremos no próximo capítulo. Segundo Fontenelle (1960), a presença do peixe no almoço era constante. No entanto, os funcionários da CNA, que não tinham mais a mesma facilidade de pescar pela manhã ou conseguir um peixe proveniente do arrasto da manhã, iam substituindo, lentamente, o peixe pela carne seca em sua dieta.

Com a chegada da CNA, a certeza de um salário fixo mensal, em contraponto aos ganhos incertos da pesca, despertava o interesse da população e ganhava prestígio. Com isso, conforme atenta Simone Moutinho Prado em *Da anchova ao salário mínimo*,

O ofício de pescador passa a ser desvalorizado dentro da comunidade, por filhos e netos de pescadores, por conta da incerteza dos resultados da pesca, como também, pela inconstância da administração de seus ganhos. (PRADO, 2002, p.95)

Mas na entrevista realizada com Paulo Franco, ele comenta que muitos pescadores não se adaptaram à rotina da CNA e retornaram para a pesca.

O pescador não pensa no amanhã. Ele vive do que ganha no dia ou na semana e não se preocupa com o futuro. O pescador não tem hora certa pra trabalhar, ele trabalha quando tem peixe e na hora que o peixe aparece. Se tem fartura ele gasta, se não tem, basta conseguir um peixinho pra comer que está bom. Como antigamente tinha muito peixe, ninguém se preocupava. Já vi muitos pescadores aqui ganharem muito dinheiro, torrarem tudo e passar necessidade depois. Os mais vivos, que juntavam e compravam as canoas, ficaram ricos. Tinha muito peixe aqui. Era tanto que quando não conseguiam vender, enterravam na areia. (FRANCO E FRANCO, 2017)

O professor Roberto Kant de Lima (1997, p. 124-125) destaca que esse pensamento de acordo com o qual o pescador não se preocupa com o futuro, ocorre em função de que o produto da pesca tem uma renovação natural que depende de uma “ecologia de ciclos reprodutivos e migratórios”. Desta forma, o amanhã não faz parte da pescaria e do seu sistema econômico.

Apesar da valorização do trabalho na CNA, havia algumas contradições segundo Úrsula Albersheim. Para os pescadores locais, as tarefas burocráticas, que não exigiam muito esforço físico, eram vistas com certo desprezo por serem trabalhos nos quais as pessoas ganhavam para trabalhar sentadas.

Esse conflito pode ser explicado em função da diferença do grau de escolaridade entre os grupos. De acordo com Prado (2002), a garantia de um salário fixo parecia ser o único atrativo para trabalhar na CNA, mesmo não sendo muito atrativa em função dos baixos salários pagos em decorrência da baixa escolaridade. “Trabalhar no escritório é sinônimo de ter estudado. E para ser marítimo é fundamental ter carteira de marinheiro, isto é, ter passado por cursos aplicados pela Marinha, como também saber ler” (PRADO, 2002, p.97).

Essa talvez seja a explicação para um dado apontado por Marina de Vasconcellos (1962), que informa que, dos 1.248 funcionários da CNA que residiam em Arraial do Cabo no início da década de 1960 (de um total de 3.010 funcionários), apenas 89 eram nascidos no local.

Como a população cabista tinha pouca instrução, muitos que trabalharam durante as obras tiveram que retornar à pesca em razão da baixa qualificação, agora necessária na operação da fábrica. Para os que permaneceram, restavam as funções mais subalternas e com menor necessidade de capacitação. Porém, a implantação da escola e a realização de cursos de capacitação promovidos pela CNA após a sua instalação possibilitaram que os mais jovens tivessem acesso a essa formação e priorizassem o trabalho na companhia em detrimento da pesca.

A possibilidade de um emprego na fábrica com mais segurança e sem as inconstâncias da pesca despertava o interesse dos jovens e o desejo dos pais de que seus filhos não seguissem a carreira de pescador e trabalhassem na CNA, como destaca Prado (2002). No entanto, trabalhar na CNA não impedia a pessoa de continuar pescando e participando das companhias, tanto que encontramos nas anotações de Castro Faria a identificação dos integrantes das companhias que trabalhavam na CNA.

Na pesquisa de campo feita entre outubro de 1988 e abril de 1989 e publicada em 1999, sobre a construção da identidade social dos pescadores de Arraial do Cabo, Rosyan Britto diz que, segundo a sua percepção, a presença da CNA na localidade,

não promoveu rupturas sumárias no tradicional sistema de pesca, mas, ao contrário, tem servido, de certa forma, também como mecanismo de rearticulação da própria atividade, de modo que até mesmo o esperado “êxodo” dos pescadores em direção à Companhia representou, num dado momento, a garantia da sua permanência na pescaria. (BRITTO, 1999, p.16-17)

Nos documentos do arquivo Luiz Fontenelle, encontramos a transcrição de uma entrevista realizada, em 10 de novembro de 1953, com o prefeito de Cabo Frio, Oracy Machado, na qual consta a seguinte declaração:

A fisionomia do Arraial vai mudar. Os pescadores e o seu modo de vida vão desaparecer totalmente, porque não será possível continuarem com toda essa transformação que irá afastar o peixe. Somente os pescadores da Praia Grande poderão ainda pescar alguma coisa. (Arquivo Luiz Fontenelle, 1952-57- LF-PQ-RP-01)

O fato é que, apesar das transformações promovidas pela CNA em Arraial do Cabo nos âmbitos físico, cultural e econômico, a pesca se manteve presente como um elemento significativo da cultura local até os dias atuais. Apesar da quantidade de peixes ser muito menor que há 60 anos, a pesca ainda se mantém firme e importante na cultura e na economia cabista, enquanto que, da

CNA, restaram apenas os escombros e as lembranças da fábrica que transformou a paisagem e a vida no Arraial do Cabo.

## CAPÍTULO 4 – A alimentação em Arraial do Cabo entre as na década de 1930 e 1960.

*Como é que um peixe salgado retornaria à vida?  
Em busca daquela agulha de prata  
percorreu todo o mar, prometeu amor,  
que só findaria, no caso de as montanhas despencarem  
ou de o mar secar,  
e para ver o horizonte, saltou da água.*

*Agora, pendurado sob o sol,  
deixa que a brisa o absorva até a última gota de mar.  
E o sal que o destino lhe impõe  
salga o tempo para além do mar.*

*não conseguiu no entanto fechar os olhos  
mesmo depois da morte.  
Vendo que a chuva cai do telhado  
para os rios,  
o peixe amargo sonha  
seu salgado regresso ao mar.*

Peixe salgado  
Yao Feng

Ao contrário das demais espécies, o homem não se alimenta apenas com os produtos como os encontra na natureza, mas cria a sua própria comida. Esse processo de escolha e transformação do alimento, como aponta o sociólogo italiano Massimo Montanari (2013) faz com que a alimentação humana seja mais que uma necessidade fisiológica e seja vista como um elemento decisivo da cultura e da identidade de um povo.

De acordo com o sociólogo e antropólogo francês Denis Cuche (1999, p.10), “a cultura permite ao homem não somente adaptar-se a seu meio, mas também adaptar este meio ao próprio homem, a suas necessidades e seus projetos. Em suma, a cultura torna possível a transformação da natureza”. Embora possa comer de tudo, o homem escolhe, por critérios geográficos, econômicos, religiosos, fisiológicos, nutricionais, medicinais, filosóficos e outros, o que come e como come (MONTANARI, 2013).

Confirmando essa relação, o antropólogo norte-americano Sidney Mintz (2001) destaca que, apesar da necessidade de nos alimentarmos diariamente, por toda a vida, o Homem cresce em lugares específicos, cercado por pessoas com hábitos e crenças particulares. “Portanto, o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados” (MINTZ, 2001, p.31). Embora seja uma atividade rotineira, ela é vital e

essencial. Com isso, o que comemos e a forma como comemos assumem uma posição central no aprendizado social. (MINTZ, 2001). O comportamento relacionado à comida revela, portanto, a cultura na qual cada um está inserido.

Para Mintz (2001), comer é uma atividade humana central, não apenas por sua frequência constante e necessária, mas também porque se torna, desde cedo, a esfera onde se permitem escolhas. Ao contrário das demais espécies, o homem, com sua racionalidade, escolhe seus hábitos alimentares, que vão do que comer ao não comer e, portanto, se torna a única espécie capaz de produzir culinária.

De acordo com o *chef* Alex Atala e o sociólogo Carlos Alberto Dória, a “culinária é o conjunto de técnicas, de matérias-primas e de modos de fazer que correspondem às várias adaptações possíveis dos homens ao meio-ambiente em que vivem” (ATALA e DÓRIA, 2008. p.175). Ainda segundo os autores, a cozinha regional pode ser entendida como um espaço de pertencimento das pessoas aos seus grupos sociais que serve de base para grande parte de nossa memória gustativa e que é a base da nossa cultura alimentar.

Nas entrevistas realizadas durante este trabalho de pesquisa e nos documentos dos arquivos pesquisados, especialmente no Arquivo Luiz Fontenelle, obtive diversas informações sobre os alimentos mais consumidos pela comunidade de Arraial do Cabo no período pesquisado, as formas de preparo e conservação, os hábitos alimentares e as receitas elaboradas com os produtos aos quais a população tinha acesso. É esse conjunto de informações que, com base nos conceitos acima citados, nos permite definir os elementos que constituíram a culinária cabista entre as décadas de 1930 e 1960 e, portanto, antes das influências e transformações ocorridas com a instalação da CNA.

Como já mencionado no capítulo 2, Luiz Fontenelle tinha o objetivo de elaborar um artigo sobre a alimentação no Arraial do Cabo. Por essa razão, encontramos diversos registros sobre o tema ao longo das páginas escritas e datilografadas do conjunto de documentos. Como as informações foram obtidas por meio de anotações das conversas e entrevistas realizadas por Luiz Fontenelle durante suas pesquisas de campo, elas estão presentes em diversas partes do arquivo. Nos Arquivos Castro Faria e Heloísa Alberto Torres, encontramos poucas informações específicas sobre a alimentação cabista.

A partir dos dados encontrados, e com o suporte dos registros das entrevistas e de outras fontes, especialmente o livro *A dinâmica dos grupos domésticos de Arraial do Cabo*, de autoria de Luiz Fontenelle, dividi o material em 10 temas: registros antigos; rotina doméstica e hábitos alimentares; peixes; formas de conservação e preparo de peixes; moluscos e crustáceos; carnes e aves; frutos da restinga; produtos agrícolas; temperos e receitas tradicionais.

Com base nessas informações, podemos entender e delimitar o conjunto de alimentos que compunham a cozinha regional cabista no período em que a comunidade era caracterizada como uma vila de pescadores e que podem servir de base para a construção de uma nova culinária com base nos produtos regionais.

#### 4.1 – Registros antigos

As pesquisas de Luiz Fontenelle indicam que, no início da década de 1950, a base da alimentação dos habitantes de Arraial do Cabo era composta por “feijão, farinha, peixe e, ocasionalmente, arroz e algum legume (FONTENELLE, 1960, p. 23). Ao que tudo indica, essa base alimentar se manteve por quase dois séculos, visto que a *Memória histórica da cidade de Cabo Frio e de todo o seu distrito*, de 1797<sup>71</sup>, traz a seguinte descrição dos hábitos alimentares da população local.

O commun alimento, de que uzão seos abitantes, é o peixe (que nem sempre se axa fresco), feijão, e algumas vezes arroz; e sem embargo de aver um açougue, n'elle só por sucesso há carne; por que, alem de falta de gados, muito pouca é a sua extração. De ortalice nenhuma cultura se faz; por isso não consta do seu uso: e sendo todo este Brazil abundante de laranjas, bananas, e limões, só n'este distrito não se encontrão; algumas que aparecem por acaso, são levadas de fora, por isso perdem seu mais especial sabor, quando o trato d'ellas não é mimoso. Algumas arvores d'essas mesmas frutas, que em alguns logares se conservão, pelo mao beneficio que lhes dão, parecem ser de todo arvores silvestres, e não frutíferas.” (MEMÓRIA, 1797, p.210)

Saint-Hilaire (1831) não escreve especificamente sobre a alimentação dos habitantes do Arraial do Cabo. Entretanto, cita a abundância de peixes e observa que, por impossibilidade de consumo, os moradores limpavam e salgavam os peixes para serem vendidos no Rio de Janeiro e pelas localidades vizinhas (p. 339). Além disso, o viajante francês demonstra sua surpresa por não ter visto gado no local, embora seu guia local tenha informado sobre a existência de algumas vacas.

Um século mais tarde, temos dois registros diferentes que trazem informações sobre a alimentação da população cabista. O primeiro deles, encontrado nos *Archivos Brasileiros de Medicina* de 1917, de autoria do Dr. Manoel Paes de Azevedo,<sup>72</sup> que esteve na região no final de

---

<sup>71</sup> O texto original não possui a indicação do autor do documento. Saint-Hilaire, cita o texto como sendo de autoria do Monsenhor José de Sousa Azevedo Pizarro (1753-1830), autor das *Memorias historicas do Rio de Janeiro e das provincias annexas à jurisdicção do Vice-Rei do Estado do Brasil, dedicadas a El-Rei Nosso Senhor D. João VI* (1820).

<sup>72</sup> De acordo com o Dicionário Biográfico de médicos de Sergipe, Manoel Paes de Azevedo “nasceu em 22 de janeiro de 1882 no povoado Santa Rosa, em Divina Pastora/SE, filho de Augusto Paes de Azevedo e Auta de Sousa Azevedo. Formou-se em medicina no Rio de Janeiro, em 3 de abril de 1908, defendendo a tese Neurastenia e falsas neurastenias. Escreveu: O exame do muco nasal na pesquisa do bacilo de Hansen, O problema da transmissibilidade da lepra e A febre de Malta no Brasil. Foi interno do Hospital Nacional de Alienados. Especializou-se em lepra. Chefou o laboratório da clínica oftalmológica do famoso médico sergipano Abreu Fialho e atuou como pesquisador do Instituto de Higiene em São Paulo e da Fundação Rockefeller, percorrendo o Brasil estudando o mal de Hansen. Exerceu vários cargos de saúde pública no Rio de Janeiro e em São Paulo. Faleceu, solteiro, em 5 de dezembro de 1935, no Rio de Janeiro, com 53 anos.” Disponível em:

<http://linux.alfamaweb.com.br/asm/dicionariomedico/dicionario.php?id=31911>; Acesso em 15/10/2017.

outubro de 1915 como bacteriologista do Serviço Sanitário do Estado do Rio de Janeiro, comenta que “a alimentação quase exclusiva da população em massa, é o peixe; já fresco, já salgado, em conserva” (AZEVEDO, 1917, p.200). O segundo, publicado na *Revista do Brasil*, em 1919, de autoria de Porfírio Soares Netto<sup>73</sup>, que descreve suas impressões de viagem sobre o Arraial do Cabo, cita que, durante um jantar na casa de uma família “cabista relativamente abastada”, ao questionar sobre a inexistência de lavouras ali no local, teve como resposta: “a única lavoura daqui é a de pesca” (SOARES NETTO, 1919, p.209).

Diante dessas informações, podemos perceber o protagonismo dos produtos extraídos do mar, especialmente o peixe, na cultura alimentar da população do Arraial do Cabo ao longo da história.

#### **4.2 – Rotina doméstica e hábitos alimentares**

Em *A dinâmica dos grupos domésticos no Arraial do Cabo*, Luiz Fernando Raposo Fontenelle descreveu as principais atividades diárias de famílias cabistas observadas durante sua pesquisa na década de 1950, quando integrou a equipe do Museu Nacional. Para Fontenelle (1960, p. 9), “a casa é a sede da vida social e afetiva do grupo fundamental, a família. Homem e mulher trabalham no sentido comum do conjunto casa-família”. Com diferentes funções e responsabilidades, homens e mulheres tinham suas rotinas baseadas nas suas tarefas diárias.

Segundo Fontenelle (1960), cabia ao homem a provisão financeira do lar, e à mulher, a direção, a limpeza e a conservação da casa, o controle das despesas e a aplicação dos recursos. Além disso, a mulher complementava a receita da família com a realização de atividades como a lavagem de roupas, a venda de rendas de bilros, a fabricação e a venda de doces e, principalmente, a salga de peixes.

Ao contrário dos homens, que exerciam suas atividades nas praias, os trabalhos femininos eram feitos quase que exclusivamente nas dependências da casa ou nas vizinhanças próximas. A única exceção acontecia quando as mulheres precisavam buscar lenha na restinga para alimentar seus fogões, prática que era feita sempre coletivamente.

As refeições se caracterizavam por ser o momento de encontro da unidade familiar (FONTENELLE, 1960), onde todos os membros da família estavam reunidos em casa. Era à mesa que pai, mãe, filhos e parentes ou agregados se reuniam. Com isso, podemos entender as refeições como um importante elemento das relações sociais e da cultura cabista, onde as refeições exerciam uma função maior do que a de se alimentar simplesmente.

---

<sup>73</sup> Ver nota 58

Fontenelle (1960, p. 20) cita o café da manhã, composto de “café puro e pão quase sempre sem manteiga”, como o momento divisor das atividades domésticas. Após a refeição, o homem seguia para a praia e a mulher iniciava as tarefas da casa, como a limpeza do fogão a lenha, o descarte dos detritos da noite<sup>74</sup> e a limpeza e a arrumação da casa. Entre o café e o almoço, havia sempre o consumo de algum alimento. As crianças na escola levavam a merenda e os que ficavam em casa ou auxiliavam nas tarefas domésticas comiam uma fruta, um doce comprado nas vendas ou as sobras do café. Para os homens que estavam na praia, as mulheres ou crianças levavam o lanche da manhã.

Por volta das 10 horas, iniciava-se o preparo do almoço, que era servido, geralmente, às 11 horas, aproximadamente (FONTENELLE, 1960). Em dias normais, o homem almoçava em casa com a mulher. Somente em casos de abundância da pescaria é que a família levava o almoço para os homens na praia. Ou, no caso dos pescadores da Praia dos Anjos, quando pescavam na Ilha do Farol, faziam suas refeições com os companheiros de pesca.

O cabista fala pouco enquanto come. O hábito da refeição rápida em casa ou na praia, no intervalo da pescaria, influencia as maneiras e a etiqueta na mesa. Ele se concentra no prato, come depressa, responde monossilabicamente às perguntas. Enquanto as crianças usam as mãos fazendo bolinhos de comida entre os dedos, os adultos utilizam garfos e facas, completando com eles o manuseio da comida. Nos pedaços maiores e mais difíceis, abandonam o talher e servem-se com os dedos (FONTENELLE, 1960, p.23 e 24).

O texto de Luiz Fontenelle mostra que, havia um *modus operandi* de como se comia que se completava com outras regras de etiqueta e de formas de serviço.

Segundo ele, só eram permitidos integrar a mesa da refeição os filhos maiores e que não procedessem de forma contrária às regras de não falar à mesa, não fazer malcriação e não ultrapassar a autoridade dos pais querendo escolher o que e quanto comer, por exemplo. Por essa razão, os filhos menores faziam as refeições antes dos adultos na cozinha ou em uma esteira estendida no chão da sala. “A imagem ideal do filho bem comportado e educado é o daquele que não fala durante a refeição” (FONTENELLE, 1960, p. 24).

O pesquisador continua suas impressões citando que a refeição, além de compor um sistema de relações sociais, reúne uma série de preceitos que distinguem a boa educação da desobediência, do nojo e da revolta. Entre essas atitudes, Luiz Fontenelle cita a desaprovação de crianças e, principalmente adultos, de pedirem comida ou pedaços grandes de carne; a total desaprovação de se cuspir a comida no chão; a repulsa de se mastigar fazendo barulho e o estranhamento de não se colocar os ossos e as espinhas sobre a toalha e colocá-los na borda do prato ou jogá-los no chão. Segundo os hábitos locais, ossos e espinhas deveriam ser colocados sobre a toalha.

---

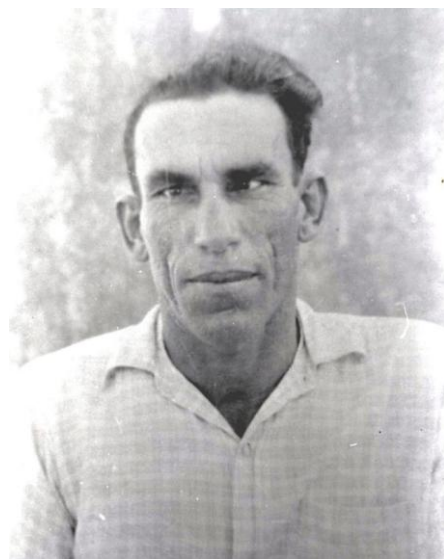
<sup>74</sup> Até a década de 1960, a maioria das casas em Arraial do Cabo não possuía fogões a querosene e aparelhos sanitários nas casas. Os dejetos eram descartados nas dunas ou matos próximos.

A presença de um ou mais convidados alterava completamente a dinâmica da refeição. No caso da presença de um casal amigo, a mulher sempre está presente à mesa, principalmente para fazer companhia à visitante. Com essa composição da mesa, Fontenelle (1960) destaca que a ordem de precedência no serviço da refeição era a seguinte: o homem convidado, a esposa do convidado, o dono da casa e a mulher do dono.

Entretanto, quando os convidados eram somente homens, a mulher não fazia parte da mesa. Nesses casos, a mulher arrumava a mesa, servia a comida e retornava à cozinha onde fazia a sua refeição. E, se porventura, a comida tivesse algum problema, a repreensão à mulher era feita na frente de todos os convidados e ela deveria se desculpar. Somente no final da refeição ela retornava para a sala de refeições.

Castro Faria, em sua caderneta de anotações de campo, traz o registro de dois almoços, dos quais participou nas casas de dois pescadores chamados Bojudo e Biézinho, em que não havia mulheres à mesa.

Figura 25 – Biézinho.



Fonte: Internet – Grupo Antigos do Cabo (facebook).

De acordo com Fontenelle (1960), terminada a refeição, a mulher, auxiliada pelas filhas, retirava a mesa, lavava e guardava as louças, copos e talheres e armazenava as sobras de comida. Após o almoço, geralmente servia-se um café e, em dias comuns, fazia-se a sesta no quarto ou em esteiras estendidas nas varandas. Em caso de visitas, a conversa após o almoço seguia e, sendo necessária a presença do pescador na praia, o retorno acontecia logo após a refeição.

Ainda segundo o autor, para as mulheres, o almoço representava um acontecimento que separava as atividades do dia, já que raramente as tarefas da manhã se prolongavam para o período

vespertino. Na manhã eram feitas as tarefas relacionadas aos cuidados da casa e à lavagem de roupas. O período da tarde, que se iniciava a partir das 14 horas, era usado para a realização de visitas, fabricação de renda de bilros, a passagem da roupa, a coleta de lenha na restinga e o abastecimento de água para o dia seguinte que era feito nas cacimbas, poços ou nas bicas abertas pela CNA.

Figura 26 – Rendeira de bilros.



Fonte: Arquivo Luiz Fontenelle

O fim da tarde culminava com a chegada do homem em casa e o banho de todos os membros da família. Com a família novamente reunida em torno da mesa, servia-se o jantar mais ou menos às 18 horas. O jantar preservava as mesmas regras de convivência do almoço e era feito, normalmente, com as sobras do almoço e um eventual acréscimo de um peixe da pescaria da tarde.

Os restos do jantar eram jogados diretamente no quintal ou guardados para serem dados aos porcos, galinhas e cachorros da casa no dia seguinte.

### 4.3 – Peixes

“A pesca tem uma longa tradição em Arraial do Cabo baseada, em grande parte, na riqueza e diversidade de espécies de peixes oriunda da ressurgência existente na área” (DIEGUES, 2007, p. 32). Por essa razão, podemos compreender os motivos pelos quais a pesca, até antes da instalação da CNA, era a principal atividade econômica local, a razão de o peixe ser a base da alimentação e a variedade de peixes encontrada nas águas de Arraial do Cabo.

Com bases nas informações contidas na caderneta de Casto Faria, no relatório de autoria de Edison Rodrigues Chaves<sup>75</sup> - que pode ser encontrado no Arquivo Heloísa Alberto Torres (Cx. 04

---

<sup>75</sup> Edison Rodrigues Chaves era aluno da Faculdade Fluminense de Filosofia – hoje integrante da Universidade Federal Fluminense (UFF) - e fazia parte da equipe, juntamente com Luiz Fernando Raposo Fontenelle, coordenados por Luiz de Castro Faria e sob a supervisão de Carl Withers.

Doc. 08g) e no Arquivo Luiz Fontenelle –, no relatório de Lila Rosa - encontrado no Arquivo Heloísa Alberto Torres (Cx. 04 Doc. 18) - e em duas listas encontradas nos documentos de Luiz Fontenelle, elaborei duas listas com as espécies de peixes citadas que eram pescadas em Arraial do Cabo durante a realização da pesquisa do Museu Nacional na década de 1950.

A primeira lista (Quadro 4) é composta por 56 espécies que são citadas em mais de um local. Nessa lista, a fim de ampliar o conhecimento sobre as espécies, incluí algumas informações sobre as características principais de cada peixe e suas indicações de uso culinário. Separei esses peixes em três tamanhos baseados pelo peso médio da espécie. Os pequenos são peixes com até um quilo; os médios são os que possuem peso até dez quilos, e os grandes são aqueles que atingem pesos superiores a dez quilos.

Quanto ao corte, basicamente todos podem ser preparados em forma de filé, retirando a cabeça, o rabo e a espinha dorsal e originando duas grandes partes que podem ser divididas ou não. Para o preparo inteiro, são indicados peixes pequenos e médios, sobretudo se forem assados. Para o corte em postas, é necessário que o peixe tenha uma largura que permita o corte transversal de forma que a posta tenha um formato ovalado. Caso o peixe seja fino, a indicação será cortá-lo em filé ou prepará-lo inteiro. O formato de tranche, que consiste em fatias, é mais indicado para peixes grandes, visto que a posta teria um tamanho muito elevado. Para peixes compridos, pode-se utilizar o corte em pedaços, onde o peixe é dividido de forma a facilitar o preparo.

Com relação aos métodos de preparo, as indicações são feitas com base na textura e no teor de gordura de cada peixe. O assado é quando o peixe é feito no forno ou sobre fogo, quando envolvidos em papel alumínio, celofane culinário ou folhas, como a de bananeira, por exemplo, e utilizados normalmente para peixes inteiros; o grelhado é feito em grelhas diretamente sobre o fogo ou em chapas com pouca ou nenhuma gordura e é indicado para filés e postas; a fritura é feita sob imersão em gordura e pode ser utilizada para todos os cortes, e cozido é o método de cocção no qual o peixe é posto em um meio líquido, juntamente com outros ingredientes que agregam sabor ao preparo. Para esse método, são indicados os cortes em posta, tranche, pedaço ou inteiro, caso o peixe seja muito pequeno.

Sobre a salga, todas as espécies poderiam e eram salgadas como forma de preservação do peixe, sobretudo para o consumo familiar. As variedades assinaladas na tabela, representam aquelas que eram salgadas em grande volume e que eram utilizadas para fins comerciais.

A segunda (Quadro 5), composta por 53 peixes, contém os nomes de espécies citadas apenas em uma das listas encontradas no arquivo Luiz Fontenelle.

Quadro 4 – Lista das principais espécies de peixes encontradas em Arraial do Cabo citadas pelos pesquisadores do Museu Nacional na década de 1950.

ESPÉCIES DE PEIXES					
NOME	CITAÇÃO	PORTE	INDICAÇÃO DE CORTE	INDICAÇÃO DE PREPARO	USO NA SALGA
Anchova (enchova ou enxova)	HAT / LF / CF	médio	inteiro, posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	X
Arraia	HAT	médio	filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Badejo (saltão)	HAT / LF	grande	inteiro, posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Bagre (mulato velho quando salgado)	HAT / LF	pequeno	inteiro, posta ou filé	assado, cozido ou frito	X
Bijupirá (beijupirá)	HAT	médio	posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Bonito (Serra grande)	HAT / LF / CF	médio	posta ou filé	frito ou cozido	X
Bonito serra (bonito grande)	LF	grande	posta ou filé	frito ou cozido	X
Cação	LF	grande	tranche ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Cachorra (bonito cachorro)	LF	médio	posta ou filé	frito ou cozido	
Caranha	LF	médio	inteiro ou filé	não consumido	
Cavala	HAT / LF	médio	posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	X
Cavala grande	HAT	grande	posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	X
Cavalinha (regalito)	HAT / LF / CF	pequeno	inteiro	frito	X
Cherne	LF	grande	tranche ou filé	assado, grelhado ou cozido	
Cocoroça (boca larga)	HAT / LF	pequeno	inteiro ou filé	frito	
Corvina	LF	médio	posta ou filé	assado, cozido ou frito	
Espada	LF	médio	filé	frito	
Flaminguete (framinguete) ou xarelete (xerelete)	LF / CF	pequeno	inteiro ou filé	frito ou cozido	X
Galhudo (quiriquito quando pequeno)	LF	médio	posta ou filé	frito ou cozido	
Galo	LF	médio	filé	frito	
Garaçuma (garassuma ou guarassuma)	HAT / LF	médio	inteiro, posta ou filé	assado, frito ou cozido	X
Garoupa	HAT / LF	grande	posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Gordinho	LF	médio	inteiro, posta ou filé	assado, frito ou cozido	
Guete (goete ou pescada goete)	LF	pequeno	inteiro ou filé	frito ou cozido	
Graçainha	HAT / LF / CF	médio	posta ou filé	assado, frito ou cozido	X
Linguado	LF	médio	filé	frito, grelhado ou cozido	
Marimbá (maimbá)	HAT / LF	pequeno	inteiro ou filé	frito	
Mero	HAT / LF	grande	tranche ou filé	frito, grelhado ou cozido	
Mirassol (olho de cão)	HAT / LF	pequeno	inteiro ou filé	frito	
Namorado	LF	médio	posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Olhete (olhete pequeno)	HAT / LF / CF	médio	inteiro, posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Olhete grande	HAT	grande	posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Olhudo (desaparecido totalmente segundo Fontenelle)	LF	pequeno	inteiro ou filé	frito	
Palumbeta (plumbeta ou folha de mangue)	HAT / LF	pequeno	inteiro ou filé	frito	
Pampo	HAT / LF	médio	posta ou filé	frito ou cozido	
Parati	HAT / CF	pequeno	inteiro ou filé	assado, frito ou cozido	
Pargo	HAT / LF	médio	inteiro ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Perna de moça (pescada)	HAT / LF	pequeno	posta ou filé	frito	
Pescada bicuda (bicuda)	HAT / LF	pequeno	posta ou filé	frito ou cozido	
Pescada do norte (pescada amarela)	LF	médio	posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Pirigica (pirajica)	LF	pequeno	inteiro ou filé	frito	
Pirua (peroá ou peruá)	HAT / LF	pequeno	inteiro ou filé	frito	
Pitangola (olho-de-boi acima de 13kg)	HAT / LF	médio/grande	posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Robalo	LF	médio	inteiro, posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Rombudo	HAT / LF	médio	inteiro, posta ou filé	assado, frito ou cozido	
Sarda	LF	médio	posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Sardinha	HAT / LF	pequeno	inteiro ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	X
Sargo	HAT / LF	pequeno	filé	assado, frito ou cozido	
Saúba	LF	médio	inteiro, posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Serra	HAT / LF	pequeno	posta ou filé	frito ou cozido	
Sororoca	HAT	pequeno	inteiro	frito ou cozido	
Tainha	HAT / LF / CF	médio	inteiro, posta ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	X
Tainheta	HAT	pequeno	inteira ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	X
Ubarana (albarana)	LF / CF	médio	inteiro ou pedaços	assado, frito ou cozido	
Vermelho	LF	médio	inteiro ou filé	assado, frito, grelhado ou cozido	
Xaréu (faqueco quando pequeno)	HAT / LF / CF	grande	posta ou filé	cozido	X

Fonte: Arquivos HAT, Luiz Fontenelle (LF) e Castro Faria (CF).

Quadro 5 – Outras espécies de peixes citadas por Luiz Fontenelle.

OUTROS PEIXES PESCADOS EM ARRAIAL DO CABO			
Arraia chita	Carapicú	Mincholhe	Pescada vela
Arraia jamanta	Caratinga	Papagaio	Primituma
Arraia manteiga	Cavala do reino	Papaterra	Rabo de forquilha
Arraia morcego	Caverão	Pargo pena	Roi-noi
Baiacú	Chincharro	Patelo	Salema
Batata	Congro	Pegador	Sargo de beíço
Bom nome	Frade	Peixe agulha*	Sargo de dente
Budião	Garopete São Tomé	Peixe boi	Saroba
Cação anjo	João Gomes	Peixe reis	Savelha
Cação chumbo	João Guriçá	Peixe sabão	Senhor de engenho
Cação viola	Lanceta	Peixe sapo	Tira vira
Cambacú	Mangangá	Peraruna	Traíra
Cangarupi	Marroquim	Pernagaiú	Vermelho da Quaresma
Carapeba	*Farnangaio ou farnagaio		

Fonte: Arquivo Luiz Fontenelle.

Vale ressaltar que a nomenclatura utilizada seguiu a forma com que foram registradas e que estão de acordo com o que Diegues (2004) diz sobre as áreas e temas do conhecimento tradicional dos pescadores artesanais. Entre elas, estão a classificação das espécies aquáticas e a taxonomia dos peixes. Segundo o autor, os peixes desempenham um papel importante nas classificações nativas em muitas comunidades de pescadores artesanais do Brasil. Isso pode ser observado na nomenclatura utilizada para designar um grupo de espécies com características semelhantes como destaca Diegues.

As classificações nativas também empregam tipologias pelas quais cada classe de seres deve apresentar o maior número de características semelhantes para poderem ser identificadas. Além dessa regra, baseadas também na forma e aparência externa existem incorporações situacionais entre classes de nomes atribuídos de acordo com características intrínsecas, articuladas por uma espécie de hierarquia de oposições complementares, relacionadas entre si de maneiras diversas, dependendo do contexto de referência. Essa classificação hierárquica é diferente da taxonomia biológica clássica que estabelece subordinação até entre diversas categorias. (DIEGUES, 2004, p. 126)

Carneiro *et al.* (2014), destacam que, nesses sistemas de conhecimentos tradicionais da pesca artesanal, a natureza é um elemento construído pela percepção do indivíduo por meio de uma rede cognitiva concebida no âmbito de uma cultura local. É por essa razão que observamos uma classificação das espécies característica dos pescadores cabistas e que são determinadas pelas suas observações e relações com o meio. Como exemplo, podemos citar a “família” do bonito e seus epítetos, como: bonito grande, bonito pequeno, bonito meia, bonito cachorro e bonito garrafinha.

Apesar dessa grande variedade, havia algumas espécies de maior destaque, não apenas em virtude da preferência de consumo pela população, mas também pela quantidade de captura como podemos observar nos esquemas de pesca<sup>76</sup> feitos por Castro Faria apresentados no capítulo 2 (fig. X). De acordo com Luiz Fontenelle, os principais peixes capturados em Arraial do Cabo, com seus respectivos períodos de incidência, podem ser observados na tabela a seguir. O pesquisador ressalta que, embora esses períodos sejam caracterizados pela grande quantidade pescada, esses peixes também apareciam ao longo do ano. No entanto, em menor quantidade.

Quadro 6 – Incidência dos principais peixes por período segundo Luiz Fontenelle.

<b>PEIXES POR PERÍODO - FONTENELLE</b>	
<b>NOME</b>	<b>MESES DE PESCA</b>
Anchova	junho a outubro
Bonito	setembro a fevereiro
Xaréu	dezembro e janeiro
Ubarana	fevereiro e março
Graçainha	fevereiro e março
Tainha	maio a julho
Flaminguete	fevereiro e março
Olho de boi	fevereiro e março
Olhete	maio
Parati	abril a junho
Pirigica	dezembro a março
Garaçuma	dezembro a março

Fonte: Arquivo Luiz Fontenelle.

Embora a quantidade de peixes na década de 1950 fosse grande, se comparada com a quantidade de peixes atual e com a fala recorrente dos pescadores cabistas atualmente, durante as pesquisas de Luiz Fontenelle podemos observar que a diminuição da quantidade de peixes no local já era citada pelos pescadores. Em uma entrevista feita com um pescador chamado Chico Saltão, Luiz Fontenelle registrou o seguinte:

Antigamente o peixe era farto e o preço era baixo. Muitas vezes pescava-se uma grande quantidade de peixes e quando se estava com ele na praia, aparecia uma manta de outra variedade de peixe mais valioso. Deixava-se o peixe já apanhado e matava-se o outro. Ficavam então aqueles montes de peixes já apanhados, apodrecendo na praia. Variedades de peixes que antigamente eram desprezadas, hoje são procuradas e estão também desaparecendo. Por isso, o peixe está desaparecendo. É muito difícil hoje apanhar peixe, em relação ao que se apanhava antigamente. Mas o preço subiu muito, compensou. Hoje a vida é comparativamente melhor do que antigamente. O que fez aumentar o preço do peixe foi a abertura da estrada que possibilitou o escoamento do peixe para os outros lugares, com mais facilidade. (Arquivo Luiz Fontenelle, 1952-57- LF-PQ-RP-01)

<sup>76</sup> CFDN 10.02.01 e CFDN 10.04.023 (Cx 05.08)

Segundo Fontenelle, os peixes mais apreciados eram a anchova, o xaréu e o bonito, sendo a anchova o de maior valor. Até hoje, a anchova é, seguramente, o peixe de destaque e de preferência da população cabista. O xaréu já não é encontrado com tanta facilidade, mas em razão da grande quantidade encontrada antigamente, o termo xaréu é utilizado para designar os habitantes nascidos em Arraial do Cabo. O bonito ainda é muito encontrado e um dos peixes mais pescados na cidade. No entanto, atualmente, ele não figura entre os peixes mais apreciados para o consumo.

De acordo Szpilman (2000), há cinco espécies de bonito – peixes da mesma família do atum – diferentes. Todos eles têm grande irrigação sanguínea e, conseqüentemente, uma carne escura e com sabor acentuado. Essa desvalorização de apreciação do consumo pode ser em função de as variedades capturadas hoje serem as de menor tamanho e menor qualidade. Isso se deve ao fato de as espécies de maior tamanho possuírem mais gordura e características mais próximas às do atum, enquanto as espécies menores têm menos gordura, o que deixa o peixe menos suculento. Isso pode ser explicado ao encontrarmos, nos arquivos e nas entrevistas, a diferenciação entre o bonito e o bonito grande.

#### **4.4 – Formas de conservação e preparo de peixes**

Segundo Fontenelle, os alimentos não perecíveis eram guardados normalmente em latas, caixas ou potes de vidro, com exceção do sal, que não podia ser guardado em latas por provocar ferrugem e estragar o vasilhame e o produto. Os legumes ficavam dentro de guarda-comidas ou em caixas fechadas, para evitar o contato com roedores e outros animais, e as frutas eram colocadas dentro de fruteiras ou sobre móveis como cristaleiras e guarda-roupas. Os ovos eram armazenados em pratos ou em porta ovos, comprados nas lojas.

Os peixes, frescos para uso no dia ou salgados, eram colocados em bacias de alumínio. No caso dos peixes salgados, antes do preparo, eram lavados, postos para escorrer o sal, ou colocados nas bacias com água para a retirada do excesso de sal.

As ovas podiam ser salgadas ou “defumadas”. Para a salga, as ovas eram passadas no sal, sem lavar, e colocadas sobre uma tábua ou prato sob o sol, cobertas por uma tela para evitar moscas. Fontenelle cita que era preciso vigiar constantemente para evitar que fossem roubadas por gatos, urubus e pelos próprios vizinhos. A outra forma de preparo, citada por Dona Odeína, era feita da seguinte maneira:

Mamãe enrolava a ova e botava do lado da chaminé do fogão a lenha pra ela pegar a quentura da chaminé. Porque, quando o fogo estava aceso, saía a fumaça que esquentava a chaminé. Aí ficava quente e já secava a ova. Com três dias ela tava seca e pronta pra comer. Hoje a gente seca no forno, mas antigamente não tinha não. Era na quentura da chaminé. (FERREIRA, 2016)

Uma das entrevistas realizadas por Luiz Fontenelle com uma moradora de Arraial do Cabo identificada apenas pelo nome de Maria traz uma característica importante sobre a forma de preparo do peixe fresco. Segundo as anotações de Fontenelle,

Só se faz peixe bem no Arraial. Nos outros lugares ninguém sabe fazer peixe [...] o peixe quanto mais lavado, melhor; “mais lavado, mais clareia o peixe, limpa o sangue”. Escama-se o peixe, corta-se as galhas (as nadadeiras do peixe) e posteja-se<sup>77</sup>; lava-se ainda o peixe em 3 águas “pra clarear” e depois ainda se deixa o peixe durante 10 minutos dentro da água. (Arquivo Luiz Fontenelle, 1952-57- LF-PQ-RP-01)

Complementando essa forma de preparo, Hermita Melo – uma das minhas entrevistadas -, comentou que “depois de lavar bem o peixe, papai fazia uma salmoura e colocava o peixe ali por um tempo. Aí, quando ia fazer, o peixe estava salgado por igual” (MELO, 2017).

As formas mais comuns de preparo do peixe eram o frito e o ensopado. Para o preparo do peixe frito era usado o peixe fresco; já para o peixe ensopado, podia ser usado tanto o fresco quanto o salgado. De acordo com as anotações de Luiz Fontenelle, o peixe ensopado, com suas diversas variações, era o preferido dos cabistas. Dona Odeína ratificou essa preferência ao dizer que “Não tinha fritura naquela época. Ninguém gostava de peixe frito, era peixe cozido”.

Segundo Fontenelle, para o preparo do peixe ensopado – chamado de caldeirada -, era importante que o peixe fosse gordo, fresco e fraco. Com base nas informações colhidas em sua pesquisa, Fontenelle informa que as frutas e os vegetais eram classificadas em quentes e frias, enquanto que as carnes e peixes eram classificadas em fracas e fortes. Essas informações serviam para definir o que poderia ser comido quando as pessoas estavam doentes. Nesse caso, podiam ser comidos legumes e frutas quentes e carnes e peixes fracos. Basicamente, um peixe era considerado fraco quando possuía carne clara. Quanto mais escura a carne, maior a quantidade de sangue e mais forte era considerado o peixe.

Essa classificação se assemelha à citada por Montanari (2013) com base nos conceitos medicinais de Hipócrates de Cós e Galeno. Essa medicina antiga se baseava na combinação dos quatro elementos – fogo, ar, terra e água -, combinando, dois a dois, quatro fatores relativos à cura e ao equilíbrio do corpo: quente/frio e seco/úmido (MONTANARI, 2013). Assim, se uma pessoa estivesse acometida por uma doença que a tornasse “úmida”, deveria privilegiar o consumo de alimentos “secos” e vice-versa (MONTANARI, 2013)

Segundo as anotações de Fontenelle, também era possível fazer a caldeirada com o peixe salgado, mas era preferível o uso do peixe fresco.

---

<sup>77</sup> O mesmo que cortar o peixe em postas.

O pesquisador cita um caso em que uma de suas informantes, chamada D. Maria, sempre quis convidá-lo para comer uma caldeirada, mas não havia feito ainda porque o peixe não tinha as características ideais. Somente quando conseguiu um peixe com as qualidades necessárias para preparar a caldeirada foi que mandaram um menino chamá-lo no hotel para que pudesse ir almoçar e saborear o prato.

O complemento, quase que obrigatório, do peixe ensopado era o pirão – o caldo do peixe engrossado com farinha de mandioca crua. Após o peixe estar cozido, retira-se o peixe e os demais ingredientes utilizados e utiliza-se o caldo restante. Para evitar que o pirão embole durante a adição da farinha, é aconselhado misturar, em uma tigela separada, a farinha com um pouco de caldo frio do cozimento, ou mesmo água, para, só após dissolver a farinha, adicionar ao caldo e levar ao fogo para engrossar.

Como citado anteriormente, o jantar era feito com a mesma comida servida no almoço. Porém, com relação ao peixe, havia algumas características particulares, como descreve Fontenelle.

O peixe cozido não pode ser guardado porque fica com mal gosto (mesmo assim D. Assunção guarda o peixe cozido e oferece no jantar a mesma coisa sem alterar de maneira nenhuma). Para se guardar o peixe cozido, desfia-se o peixe. Quando o peixe está em postas, escorre-se bem o caldo, deixa-se que o peixe fique bem sequinho e frita-se. Mas o peixe escalado (salgado) somente pode ser guardado desfiado. (Arquivo Luiz Fontenelle, 1952-57-LF-PQ-RP-01)

Os peixes salgados eram cortados em pedaços, nunca em postas como acontecia com o peixe fresco. Além dos preparos ensopados, os peixes salgados também podiam ser cozidos e desfiados para o preparo de um prato específico. Para a fritura, os peixes maiores eram cortados em postas e os menores eram fritos inteiros. Outro fato que merece destaque diz respeito ao tipo de gordura utilizada. Se hoje temos o hábito de utilizar óleos vegetais - principalmente o de soja -, no período pesquisado, utilizava-se apenas a banha de porco para o preparo de frituras. Esse fato, segundo Dona Odeína, deixava o gosto “muito, muito, muito diferente”.

#### **4.5 – Moluscos e crustáceos**

As águas de Arraial do Cabo também são ricas em mariscos e lulas e seu consumo se mantém frequente até os dias de hoje no município. É muito comum ver pessoas vendendo sacos de mariscos cozidos nas ruas. Além disso, desde 1985, Arraial do Cabo promove o Festival da Lula na Praia Grande.

A edição de 30 de novembro de 1981 do jornal *O Fluminense* traz uma reportagem sobre Cabo Frio com o título: “Jovens revelam o que fariam na prefeitura”. Nessa reportagem, a aluna

Régia Beatriz Nogueira, com 14 anos, da 8ª série do 1º grau da Escola Estadual 20 de julho, localizada em Arraial do Cabo, sugere incluir, no calendário de eventos da Secretaria Municipal de Turismo, “um Festival da Lula, em Arraial do Cabo, lugar onde a sua captura é muito grande, principalmente nos primeiros meses do ano” (p.9). Coincidência ou não, o Festival da Lula foi implantado após essa data.

A edição de 7 de fevereiro de 1985<sup>78</sup> do *Jornal do Brasil* traz uma matéria, no Caderno B, intitulada “A escala variada de sabores da lula”. A reportagem destacava a realização da primeira edição do festival e trazia dicas para a limpeza e o preparo da lula, além de sete receitas elaboradas com o molusco.

Em função do seu período de ocorrência, que vai de dezembro a março, e da dificuldade de conservação, até a década de 1960, o consumo de lulas era restrito à comunidade durante os meses de pesca. Como a lula não era salgada e a comunidade não tinha acesso ao gelo nem a geladeiras, seu consumo era feito imediatamente após a captura.

Embora não houvesse um período específico, a mesma dificuldade de conservação ocorria com os mariscos. Porém, como citado por Castro Faria (CFDA 19.01.020, p.8), comia-se marisco nos meses que não têm R, isto é, maio, junho, julho e agosto. Isso acontece pela razão destes meses serem menos quentes e menos propícios para a proliferação de toxinas que podem ser absorvidas pelos mariscos e causar intoxicação pelo seu consumo.

Como havia abundância de mariscos, quando se queria comê-lo, ia-se nas pedras onde eram retirados. Darci Franco, pescador e um dos meus entrevistados para esta pesquisa, comentou que “tinha tanto marisco que brotava. Não precisava ir longe e nem mergulhar para pegar. Era só ir nas pedras e catar. Só marisco grande”. Na entrevista com Hermita Melo, ela também comentou sobre o consumo de mariscos.

Lembro de quando papai levava a gente para as pedras do canto da Praia dos Anjos pra catar marisco. Aí acendia o fogo e botava os mariscos dentro de uma lata daquelas de banha ou de biscoito para cozinhar. Cozinhava só no bafo até eles abrirem. Era uma delícia! Era uma alegria quando a gente ia pra lá. (MELO, 2016)

O camarão vinha das áreas marginais da Laguna de Araruama. Em o *Centenário da Independência do Brasil: álbum do Estado do Rio de Janeiro 1922*, temos o registro de que, em Cabo Frio, havia fábricas que produziam o camarão enlatado e que “aquelle crustáceo é ahi preparado excellentemente, podendo ser servido apenas aquecido, pois já vem cosido com todos os condimentos necessários” (VASCONCELLOS, 1922, p. 325).

---

<sup>78</sup> Na data de realização da primeira edição do festival, Arraial do Cabo ainda fazia parte do município de Cabo Frio. Sua emancipação ocorreu em 13 de maio do mesmo ano.

Na entrevista com Dona Odeína, ela comentou que

o camarão vinha do Baixo Grande<sup>79</sup>. Os homens traziam o camarão de lá em uma vasilha forrada por dentro. Não era isopor não. Era outra coisa que eles tinham. Eles traziam camarão fresco e salgado. Às vezes vendiam camarão cozido. Cozinhavam lá e traziam pra vender aqui. (FERREIRA, 2016)

Hermita Melo ratifica essa informação ao dizer que

papai comprava camarão seco lá em Nhozinho<sup>80</sup>. Ele era de São Pedro e veio pra cá quando casou com a irmã de papai. Então ele trazia o camarão seco de lá pra vender aqui. Era o camarão da lagoa. Papai fazia frito, com maxixe, com chuchu, fazia fritada. Eu adorava. (MELO, 2016)

Lula, marisco e camarão eram os frutos do mar mais consumidos pela população de Arraial do Cabo. No período de que trata a pesquisa – 1930 a 1960 -, encontramos também referências sobre o consumo de tatuí e sacuritá<sup>81</sup>. Esse último, inclusive, aparece em um relatório de pesquisa de autoria de Edison Rodrigues Chaves - que pode ser encontrado no Arquivo Heloísa Alberto Torres (Cx. 04 Doc. 08g) e no Arquivo Luiz Fontenelle – e nas anotações da caderneta de Castro Faria (p.7), que comenta sobre o raro consumo e informa que o consumo excessivo provocava tonturas.

Atualmente, não se encontra mais nenhuma das duas espécies. Particularmente, nunca vi ou consumi o sacuritá. Porém, lembro-me de, na infância, catar tatuí na praia e levar para casa para fazer farofa.

#### 4.6 – Carnes e aves

Se as proteínas animais de origem marinha eram a base da alimentação diária, as carnes e aves podiam ser consideradas comidas de momentos especiais. Nesse grupo, incluímos os animais domésticos como o boi, o porco, a galinha e o pato.

Embora citadas por Luiz Fontenelle, não aparece nenhum registro de formas de preparo dessas carnes. Da mesma maneira, nenhum dos entrevistados citou seu consumo ou alguma receita preparada com esse tipo de carne. Apesar de haver consumo até a década de 1960, optei por não incluir as carnes de caça na lista de receitas, por serem restritas a um pequeno grupo de pessoas que caçava esses animais e por não serem consumidas regularmente. Além disso, muitas espécies não

---

<sup>79</sup> Nome de um bairro de São Pedro d'Aldeia que faz divisa com um bairro de Cabo Frio chamado Praia do Siqueira e que antes era conhecido como Baixo Pequeno. Nesse bairro acontece, todos os anos, o Festival do Camarão promovido pela prefeitura de Cabo Frio.

<sup>80</sup> Nhozinho era o apelido do comerciante Clodoaldo Gonçalves Leite, proprietário do Armazém do Nhozinho, localizado na Praia dos Anjos e em funcionamento até os dias de hoje.

<sup>81</sup> Segundo Hering (1968), o sacuritá, também chamado de saguaritá, é um pequeno molusco marinho comestível encontrado no litoral brasileiro muito usado também como isca.

são mais encontradas na região e outras podem ter restrições de caça atualmente. Para Seu Darci, “a Álcalis acabou com os pantanais e os bichos daqui [de Arraial do Cabo]. Aqui era lindo! A Álcalis aterrou tudo e os bichos sumiram. Tinha muito marreco, tatu, paca. Até jacaré tinha aqui nas lagoas.”

Com base nos registros de Luiz Fontenelle, os principais animais caçados e comidos em Arraial do Cabo, assim como os locais<sup>82</sup> onde podiam ser encontrados estão descritos na tabela a seguir.

Quadro 7 – Animais caçados em Arraial do Cabo citados por Luiz Fontenelle.

ANIMAIS DE CAÇA	
ESPÉCIE	LOCAL DE OCORRÊNCIA
Coelho do mato	Roças Velhas
Frango d'água	Lagoas da restinga (pantanais)
Gambá	Ilha do Farol
Jacaré	Lagoas da restinga (pantanais) e Roças Velhas
Juriti	Roças Velhas, Morro da Estação (Pontal do Atalaia) e restinga
Marreco	Lagoas da restinga (pantanais) e lagoas internas
Ouriço	Roças Velhas, Ilha do Farol, Morro da Estação (Pontal do Atalaia) e restinga
Paca	Ilha do Farol
Pomba saroba	Ilha do Farol
Rola	Ilha do Farol, Roças Velhas e matas
Sanã	Lagoas da restinga (pantanais) e lagoas internas
Saracura	Roças Velhas e Ilha do Farol
Socó	Lagoas da restinga (pantanais) e lagoas internas
Tamanduá	Roças Velhas, Ilha do Farol e restinga
Tatú	Roças Velhas, Ilha do Farol e restinga

Fonte: Arquivo Luiz Fontenelle.

De todas as carnes de animais domesticados, a carne fresca de boi era a mais difícil de ser encontrada e a de menor consumo entre a população. Conforme Paulo Franco,

Tinha um homem chamado Seu Amaro que passava nas casas vendendo a carne de porta em porta. Quando completava o peso, ele matava o boi e entregava para as pessoas. Mas não tinha carne como tem hoje não - picanha, filé mignon -, era carne de boi. (FRANCO E FRANCO, 2017)

No livro de Simone Moutinho Prado, há um relato de um morador chamado Joaquim de Gorgulho<sup>83</sup> que diz:

<sup>82</sup> Para fins de compreensão, Roças Velhas – também conhecida como Roça Velha – é o nome usual de um bairro de Arraial do Cabo chamado Canaã; o Morro da Estação (Pontal do Atalaia) fica nos limites internos do município e recebe esse nome em função da presença da antiga estação do telégrafo; as lagoas das restingas são os pantanais citados por Seu Darci; as lagoas internas ficavam localizadas nas áreas internas do município e não existem mais.

A carne de gado era feita uma listagem, pra vender 15 arrobas, depois que se fazia a listagem, matava o boi e tirava a carne com osso, né, filé mignon não tinha não, a carne era todo o boi. Uma semana depois que as pessoas comiam a carne é que vinha o cobrador, aquela pessoa que matou o boi, de casa em casa, cobrar a carne que ele fornecia. Isso era duas vezes por ano, exceto no sábado de Aleluia que se matava um porco e tal, fora isso era o Natal e a Festa de Santa Terezinha<sup>84</sup> (PRADO, 2002, p. 84-85)

Outra declaração de Joaquim, no mesmo livro, traz uma importante informação sobre o consumo de carne e seu significado dentro dos hábitos alimentares cabistas:

As casas não tinham piso, o chão era de barro ou de tábuas, e quando recebíamos visita, pegávamos aquelas areias alvas, bem branquinhas das dunas para forrar o chão, para mostrar que ele estava limpo, eu fiz isso pro meu pai quando Geraldo Markan e Maria José, duas pessoas do Museu [Nacional], foram na minha casa. Fizemos uma carne assada, logicamente, e como sabíamos que eles gostavam de torta de maçã, encomendamos uma torta no Hotel do Cabo, onde eu trabalhava, e oferecemos torta de maçã como sobremesa. Maria José, acho que era do IBGE, ela era amiga de Heloísa Alberto Torres, ela acompanhava a Heloísa. (PRADO, 2002, p. 86)

Prado (2002) confirma essa imagem da carne como uma comida especial quando comenta que, ao invés de se oferecer um peixe fresco local, optou-se por servir a carne – um alimento destinado às festas - e, conseqüentemente, “uma comida especial, culturalmente valorizada” (p.86).

Sobre o preparo da carne fresca, encontramos apenas uma única referência no Arquivo Luiz Fontenelle, que informa que ela era posta, de um dia para o outro, em uma marinada composta por água, vinagre, sal, alho, cebola, pimenta do reino e louro. No dia seguinte, cozinhava-se a carne. Esse tempero, muito comum na cozinha portuguesa, é chamado de vinha d’alhos e é utilizado para temperar diversos tipos de carne.

Diferentemente da carne fresca, a carne seca já fazia parte dos hábitos alimentares da população e era comprada facilmente nos armazéns locais. Na caderneta de Castro Faria encontramos quatro referências ao consumo de carne seca. Na página 32, há o registro do cardápio de um almoço servido na casa de um pescador de nome Biézinho composto por arroz, feijão, lula ensopada com batatas, carne seca e ovos. Na página 43, em um almoço na casa de um pescador chamado Bojudo, foram servidos arroz, feijão, macarrão, galinha ensopada com batatas, ovos fritos e carne seca. Na página 48, há a informação de que, em um almoço com o pescador Quincas Però, o cardápio foi composto por arroz, feijão, ovos fritos, ensopadinho de carne seca e verduras e laranja

---

<sup>83</sup> Joaquim Francisco de Carvalho, conhecido por Joaquim de Gorgulho (apelido do seu pai), era proprietário de uma escola em Arraial do Cabo chamada Heloísa Alberto Torres. No Arquivo Heloísa Alberto Torres, depositado no Museu Nacional, podemos encontrar uma carta endereçada a Myrthes Wenzel, secretária de Educação do estado do Rio de Janeiro, com data de 12 de abril de 1976, na qual Heloísa Alberto Torres elogia Joaquim e solicita a permissão para o funcionamento experimental da sua escola e o apoio da secretaria para o aprimoramento das suas atividades. (Caixa 4 – doc. 25)

<sup>84</sup> De acordo com o cartaz (fig. 9 – p.40) encontrado no Arquivo de Luiz Fontenelle, no ano de 1953, a Festa de Santa Terezinha aconteceu nos dias 24 e 25 de outubro. Atualmente, essa festa não é mais comemorada e, segundo Prado (2002, p.110), o ano de 1992 é o marco do seu fim. Segundo Dona Terezinha, membro do grupo Apostolado de Oração, e vista como uma das zeladoras desta igreja, a festa foi proibida pelo sacerdote local (em todo o Cabo só há um padre), e que este, por sua vez, justificou-se alegando que já tem muitas festas na cidade.

durante a comida. Por fim, Castro Faria (CFDA 19.01.020, p. 46) lista a comida do dia de uma canoa – provavelmente de uma que pescaria na Ilha do Farol<sup>85</sup> - na qual os custos eram repartidos entre os integrantes da companhia. A lista era composta por dois quilos de feijão, um quilo e meio de carne seca, meio quilo de arroz, quatro ou cinco quilos de abóbora e temperos. Farinha, café e pão eram levados individualmente.

Fontenelle (1960) destaca que, na casa do pescador, o peixe estava sempre presente. Porém, devido às mudanças de rotina, o trabalhador da CNA ia “lentamente substituindo, na sua dieta, o peixe pela carne seca” (p.23), principalmente porque almoçava no local e trabalho e não mais em casa. Somente nos finais de semana é que, por ter a possibilidade de participar de alguma pescaria, o peixe voltava a fazer parte do cardápio.

Embora seja menor que o boi e fosse mais fácil de criar nos quintais das casas, o porco dependia de uma divisão da carne para que fosse abatido. Por mais que as famílias fossem grandes, era uma quantidade de carne muito grande. Segundo Hermita Melo,

As famílias vizinhas se juntavam para matar um porco e dividir entre si. Cada vez um matava e dividia. A gente era criança e não entendia. Papai não deixava a gente ver matar o porco porque dizia que era muito agressivo. Então ele trancava as crianças em casa e matava. Normalmente dividia a carne com os vizinhos que eram da mesma família.

Então pegava aquela carne ainda quente e botava no fogo dentro de uma lata para fritar. Ia soltando aquela gordura e depois deixava endurecer. Conservava na gordura. Comia as tripas também. Papai não fazia, mas tinha gente que fazia linguiça e chouriço. Colocavam em cima do fogão para ir pegando a quentura e a fumaça.

Agora, o que era muito bom era o torresmo. A gordura do porco pega o sabor do que ele come. Como o porco não comia ração e comia comida boa, a carne era uma delícia. (MELO, 2016)

O consumo de galinhas e patos era restrito aos finais de semana ou a momentos especiais. Como os animais levavam um tempo para chegar à fase adulta e forneciam ovos, o abate representava a diminuição da quantidade de animais e a redução no fornecimento de ovos. Nos registros de Fontenelle encontramos a informação sobre uma senhora, chamada Dona Maria<sup>86</sup>, que matava uma galinha a cada domingo. Essa prática era recorrente, como destaca Hermita Melo.

Não era comum comer frango como hoje. Só comíamos aos domingos quando papai matava uma do quintal. Como tinha muita gente em casa, às vezes ele matava duas. Mas não era comum não. Era um pedaço pra cada um. A galinha era muito gostosa. Não era como as de hoje que não têm gosto. Papai criava com milho e com as sobras de comida. Papai também criava pato, então a gente comia muito pato. Mas eu não gostava não. (MELO, 2016)

---

<sup>85</sup> Como informado anteriormente, somente quando se pescava na Ilha do Farol é que os pescadores levavam os alimentos para o preparo do almoço. Nos outros casos, ou almoçavam em casa ou as famílias levavam o almoço na praia.

<sup>86</sup> Nos registros de Luiz Fontenelle, há referências a diversas mulheres chamadas Maria. Além de assuntos e datas diferentes dos registros, algumas dessas Marias possuem referências que as associam com outros membros da família, como o esposo, o pai ou mãe. Por essas razões, entendemos se tratar de pessoas diferentes.

Os fogões disponíveis eram a lenha ou a querosene, alguns bem rudimentares e sem a presença de fornos. Por isso, as aves normalmente eram cozidas e só, em poucos casos, eram assadas no forno. Somente com a chegada de fogões a gás esse processo de cocção passou a ser utilizado com maior frequência.

#### 4.7 – Frutos da restinga

A restinga é um dos ecossistemas associados entre si que, juntamente com um conjunto de formações florestais, compõem o bioma da mata atlântica (Ministério do Meio Ambiente<sup>87</sup>). Segundo a Resolução nº 303<sup>88</sup>, de 20 de março de 2002, do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), a restinga é um

depósito arenoso paralelo a linha da costa, de forma geralmente alongada, produzido por processos de sedimentação, onde se encontram diferentes comunidades que recebem influência marinha, também consideradas comunidades edáficas por dependerem mais da natureza do substrato do que do clima. Na cobertura vegetal nas restingas ocorrem mosaico, e encontram-se em praias, cordões arenosos, dunas e depressões, apresentando, de acordo com o estágio sucessional, estrato herbáceo, arbustivos e abóreo, este último mais interiorizado. (CONAMA, 2002)

Por se tratar de um ecossistema, a restinga abriga um conjunto de organismos vivos – plantas, animais e micro-organismos – que interagem entre si e com o meio em que se encontram. Para esta pesquisa, trataremos apenas das espécies utilizadas na alimentação da população de Arraial do Cabo e nas atividades relacionadas com a pesca, com atenção especial para as espécies vegetais.

Luiz Fontenelle, além de registrar os frutos consumidos pela população, destaca que esses frutos também eram coletados e vendidos na comunidade. Segundo ele, a restinga também era lugar comum para a realização de piqueniques, principalmente aos domingos e feriados santos como na sexta-feira da Paixão e no domingo de Páscoa, já que eram dias “proibidos” de se pescar ou cuidar da rede.

Em 2006, o Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro (FONSECA-KRUEL *et al.*, 2006) publicou um manual intitulado *Plantas úteis da restinga: o saber dos pescadores artesanais de Arraial do Cabo, Rio de Janeiro*. Essa publicação teve como base a coleta de informações, por meio de entrevistas, com 15 pescadores locais que informaram sobre as principais plantas utilizadas pela comunidade e seus principais usos.

---

<sup>87</sup> Disponível em: <http://www.mma.gov.br/biomas/mata-atlantica>; Acesso em 14/10/2017.

<sup>88</sup> Disponível em: <http://www.mma.gov.br/port/conama/res/res02/res30302.html>; Acesso em 14/10/2017.

A publicação traz informações sobre as plantas da restinga e seu uso como alimento, sua utilização na construção, suas propriedades medicinais, uso como combustível (lenha), ornamentação e usos relacionados à pesca como tingimento de rede, confecção de boias e agulhas para a costura das redes e reparo das embarcações.

Diante disso, optei por fazer uma tabela (Quadro 8) composta pela lista de espécies registrada por Luiz Fontenelle e pelas informações das espécies que compõem a publicação citada. Como complemento, transcrevo, no Anexo I, a poesia de Juarez Cardoso (ver nota 3) sobre a restinga e seus frutos.

Em razão da sazonalidade, o consumo de algumas dessas plantas era restrito aos seus períodos de ocorrência. Embora a grande maioria dos frutos fosse e continue sendo consumida *in natura*, como frutas frescas, existe um grande potencial gastronômico de uso desses produtos, beneficiados e transformados, com o intuito de valorizar os sabores regionais e criar produtos típicos locais.

#### 4.8 – Produtos agrícolas

Com base nas entrevistas realizadas, podemos citar três formas de acesso a frutas, legumes, verduras e cereais em Arraial do Cabo: as hortas de subsistência, os comerciantes de fora e os armazéns de secos e molhados. Por não haver áreas específicas de produção agrícola, praticamente todas as casas possuíam algum tipo de agricultura de subsistência para o consumo familiar. Eram dessas pequenas hortas que vinham praticamente todas as frutas, legumes e hortaliças consumidas pela comunidade. Dona Odeína comenta:

A gente plantava as coisas em casa. Cebolinha, salsa, alface, tudo a gente plantava no quintal. Mamãe também tinha repolho, couve [...] Tomate, a gente tinha do pequeno. Não tinha tomate grande. Eram aqueles tomates pequenininhos. Mamãe dizia: “Vai lá na horta e cata um bocado de tomate.” Aí a gente vinha com aquela vasilha cheia de tomatezinho. Não tem melhor! (FERREIRA, 2016)

Hermita Melo também fez uma descrição sobre esse tipo de cultivo:

Papai plantava muita coisa atrás de casa. Era um terreno grande e ele adorava plantar e mexer com a terra. A horta dele era linda. Ele tinha muito carinho e cuidado com ela. Na casa de papai tinha alface, couve, bertalha, repolho, salsinha, cebolinha e abóbora. E dava também muito tomatinho. Nem precisava plantar. Lá em casa também tinha muitos pés de fruta. Tinha um pé de lima enorme perto do poço que a gente brincava embaixo. Tinha um pé de romã que ele morria de ciúme. Ele fez uma vala de cimento em volta dele pra evitar formiga. Tinha também coqueiro, sapoti, banana, abacate, uma frutinha amarela que não lembro o nome e melancia. Papai colhia cada uma linda e tinha um ciúme danado. Na casa da frente eu lembro que tinha um pé de araçá, fruta de conde e araticum. (MELO, 2016)

Quadro 8 – Frutos da restinga.

Legenda: LF – Luiz Fontenelle / FK – Fonseca-Kruel

FRUTOS DA RESTINGA					
NOME	REFERÊNCIA	PARTE USADA	FORMA DE CONSUMO	LOCAL DE OCORRÊNCIA	PERÍODO DE OCORRÊNCIA
Aperta boca	LF	Fruto	in natura (maduro)	Restinga	janeiro
Araça	FK	Fruto	in natura (maduro)	Restinga	sem informação
Araticum	FK	Fruto / casca	in natura (maduro) / tingimento de rede	Restinga e morros	sem informação
Aroeira	FK	Fruto	in natura (maduro) / tingimento de rede	Restinga e morros	junho e julho
Arumbeba	FK	Fruto	in natura (maduro)	Restinga e morros	sem época definida
Azeitona	LF	Fruto	in natura (maduro) e doce	Restinga	dezembro e janeiro
Bacupari	LF / FK	Fruto	in natura (maduro)	Restinga e dunas	dezembro e janeiro
Bajirú (maçã da praia)	LF / FK	Fruto	in natura (maduro)	Restinga e dunas	março e abril
Banana de gravatá	LF	Fruto	in natura (maduro). Muito perfumada e parecido com banana maçã. Pouco consumida pois alguns dizem ser venenosa.	Restinga	sem época definida
Bapuana	LF / FK	Fruto	in natura (maduro) e infusão na cachaça	Restinga	janeiro a março
Cajá mirim	LF		in natura (maduro), suco e infusão na cachaça	Morros	sem informação
Cajú	FK	Fruto	in natura (maduro), suco e infusão na cachaça	Restinga	dezembro e janeiro
Cambuí	LF / FK	Fruto	in natura (maduro) e infusão na cachaça. Pode ser vermelho, preto ou amarelo.	Restinga	janeiro e fevereiro
Cambuí murta	LF	Fruto	in natura (maduro). Tem caroço pequeno e é muito doce.	Restinga	sem informação
Cambuí Santa Rosa	LF	Fruto	in natura (maduro)	Morros	sem informação
Cardeiro	FK	Fruto	in natura (maduro)	Restinga e morros	outubro e novembro
Cipó-imbê	FK	Raiz	linhas de pesca, cordas e cestos	Restinga e dunas	sem informação
Coco da quaresma	LF	Fruto	in natura (verde)	Restinga e morros	fevereiro e março
Corá ou cuará	LF	Fruto	sem informação	Restinga	janeiro
Coral	LF	Fruto	sem informação	Restinga	outubro
Figo	LF	Fruto	in natura (maduro) e doce	sem informação	sem informação
Fruta de capivara	FK	Fruto	sem informação	Restinga	sem informação
Fruta-de-conde	FK	Fruto	in natura (maduro)	Restinga e morros	sem informação
Fruta-de-leite	FK	Fruto	sem informação	sem informação	sem informação
Fruta de jacú	LF	Fruto	sem informação	Restinga	janeiro
Fruta pão	LF	Fruto	cozida	Restinga	sem informação
Gabiroba	LF	Fruto	in natura (maduro)	Restinga e dunas	janeiro e fevereiro
Gravatá (chupe-chupe)	FK	Fruto	in natura (maduro)	Restinga e dunas	sem informação
Grumixama	LF	Fruto	in natura (maduro)	Morros	sem informação
Guapeba (gopeba)	LF / FK	Fruto	in natura (maduro)	Restinga	setembro a novembro
Guaquica	LF	Fruto	in natura (maduro)	Morros	setembro a novembro
Guriri (coco guriri ou coquinho da praia)	LF / FK	Fruto	parte interna (coquinho) - in natura (verde) e pilado com farinha de mandioca / polpa externa (polpa) - in natura (maduro) e infusão na cachaça	Restinga e morros	novembro a janeiro
Ingá (ingá mirim)	LF / FK	Fruto (polpa involtória da semente)	in natura (maduro)	Restinga (distante)	sem informação
Maracujá	LF	Fruto	in natura com açúcar e suco	Restinga e Prainha	janeiro
Marmelo	LF	Fruto	in natura (maduro) e doce	Restinga	janeiro e fevereiro
Murici	LF / FK	Fruto / raiz / casca	in natura (maduro) e suco / tingimento de rede	Restinga	janeiro e fevereiro
Pitanga	FK	Fruto / tronco	in natura (maduro), suco, doce e infusão na cachaça / agulhas para confecção de redes	Restinga e morros	setembro e outubro
Pitangobaia	FK	Fruto	in natura (maduro)		setembro e outubro
Quaresma (araticum)	LF	Fruto / casca	in natura (maduro) / cortiças da rede	Restinga	fevereiro e março
Sapotó	LF	Fruto	in natura (maduro)	Restinga	sem época definida
Saputiquiaba	FK	Fruto / tronco	in natura (maduro) - pouco consumo devido a um leite adstringente / consertos de embarcações (madeira muito resistente e impermeável)	Restinga	sem informação
Suruca	LF	Fruto		Restinga	sem informação
Tucum (coco tucum)	LF / FK	Fruto / folhas	in natura (maduro) / fabricação de redes	Restinga e morros	sem informação

Fonte: Arquivo Luiz Fontenelle e FONSECA-KRUEL *et al.*, 2006.

Da mesma forma que os comerciantes de peixe levavam o peixe salgado para ser vendido em outras regiões, outros comerciantes vinham para o Arraial do Cabo vender seus produtos, como atesta Dona Odeína:

Tinha uns homens que traziam as coisas da roça. O que traziam muito era laranja, banana, batata, batata doce... eles também traziam muito aipim e farinha da roça. Eles traziam de lá pra vender aqui. E era barato, não era caro não. (FERREIRA, 2016)

Não havia mercados, apenas armazéns de secos e molhados que vendiam fiado no sistema de caderneta que, segundo Castro Faria (p.7), tinha um limite de Cr\$500,00. Luiz Fontenelle lista a existência de sete armazéns na Praia dos Anjos e 13 na Praia Grande, incluindo a Cooperativa dos Funcionários da CNA. No entanto, não aparece na sua lista o nome de Clodoaldo Gonçalves Leite, proprietário do Armazém do Nhozinho, nem do seu estabelecimento, que, de acordo com Castro Faria (CFDA 19.01.020, p.4) era o armazém mais importante da Praia dos Anjos.

Em entrevista realizada com Paulo Franco, ele contou: “Eu sempre morei aqui na Praia Grande, mas eu ia até lá [na Praia dos Anjos] para comprar em Nhozinho. Lá era onde tinha mais coisas. Vendia até tecido” (FRANCO E FRANCO, 2017).

Figura 27 – Armazém do Nhozinho (à direita) em 1953.



Fonte: Internet – Grupo História Cabista (facebook)<sup>89</sup>.

<sup>89</sup> A foto original encontra-se no Arquivo Castro Faria. Porém, pode ser encontrada internet ou compartilhada em grupos sobre a história de Arraial do Cabo. É comum, também, encontrar diversas dessas fotos antigas em comércios da cidade.

Figura 28 – Armazém do Nhozinho na década de 1970.



Fonte: Internet – Grupo História Cabista (facebook).

Apesar de ter reduzido de tamanho e de variedade de produtos<sup>90</sup>, o Armazém do Nhozinho funciona até hoje no mesmo local, dirigido por uma de suas filhas, e mantém o sistema de vendas fiadas anotadas no caderno. Conforme as fotos acima, podemos observar que o armazém ocupava toda a esquina. Atualmente, a esquina é ocupada por uma farmácia e a entrada do armazém fica na rua lateral. Dos comércios listados por Luiz Fontenelle - que incluiu em seus apontamentos, além dos armazéns de secos e molhados, bares, padarias e tabernas -, nenhum deles existe mais. Somente o Armazém do Nhozinho, que não aparece na lista de Fontenelle, ainda está em funcionamento.

Segundo as anotações na caderneta de Castro Faria (CFDA 19.01.020, p.7), em 1953, o quilo do arroz custava Cr\$ 15,00, o da farinha custava Cr\$ 5,00, e o do café, Cr\$ 33,00.

De acordo com Luiz Fontenelle, cenoura, chuchu e abóbora eram os legumes mais utilizados, e laranja, banana, melancia e manga, as frutas mais consumidas. Além do consumo durante o dia, principalmente entre as refeições, as frutas eram comumente usadas como sobremesas (FONTENELLE, 1960). Maçãs e peras só eram encontradas em Cabo Frio ou durante as festas. O consumo dessas frutas era tão restrito que Fontenelle destaca que um dos prêmios da Festa de Santa Terezinha eram maçãs.

---

<sup>90</sup> Além das fotos da década de 1950 e das informações dos entrevistados, eu mesmo presenciei essas mudanças ocorridas no estabelecimento.

## 4.9 – Temperos

Conforme os registros de Luiz Fontenelle, os principais temperos utilizados no preparo dos pratos eram: cebola, alho, pimenta do reino, azeite doce<sup>91</sup>, vinagre, urucum, tomate, louro, banha de porco, alfavaca, sal e açúcar cristal.

Segundo a Resolução RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005<sup>92</sup>, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) sobre o "Regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos", temperos “são os produtos obtidos da mistura de especiarias e de outro(s) ingrediente(s), fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas”, e as especiarias são os produtos feitos por raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes e talos de uma ou mais espécies vegetais presentes na lista da resolução e que são usadas para adicionar sabor e aroma aos alimentos e bebidas.

De acordo com o *Dicionário Houaiss da língua portuguesa*, tempero é “qualquer substância usada para condimentar a comida” e condimento, seu sinônimo, é citado como uma “substância (erva, legume, especiaria, sal, pimenta etc.) que é acrescentada a um alimento (antes, durante ou após o seu preparo ou na sua degustação), para emprestar-lhe sabor, aroma ou realçar o seu paladar”.

Diante das variações conceituais sobre tempero e por entender que todos os produtos listados por Luiz Fontenelle possuem essa característica de adição de sabor, optei por manter a classificação da mesma forma que a citada pelo pesquisador, mesmo não sendo comum a ocorrência de alguns desses produtos na lista de temperos da Anvisa.

Com exceção da alfavaca, que era apanhada nos morros e nos matos; do sal, que vinha das salinas próximas, e do tomate, que crescia nas hortas domésticas, os demais produtos eram comprados pela população nas vendas e armazéns ou dos comerciantes que traziam alguns desses produtos da roça. Entre os temperos frescos vendidos por esses comerciantes, estavam a cebola, o alho e o urucum. Os demais, incluindo o louro seco, por serem produtos provenientes de regiões mais distantes, eram vendidos apenas nos estabelecimentos comerciais. Apesar de comum, não encontrei referências nos documentos dos arquivos nem nas entrevistas realizadas sobre a presença de louro nos quintais.

Nos armazéns, azeites e vinagres podiam ser vendidos em garrafas ou em porções; os demais produtos eram vendidos a granel, por peso. Segundo Dona Odeína,

---

<sup>91</sup> O mesmo que azeite de oliva.

<sup>92</sup> Disponível em: <https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MjIxMQ%2C%2C>; Acesso em 20/11/2017.

Quando se fazia fritura era com banha. Não existia óleo. Era tudo com banha de porco. Vinha em uns pacotes grandes e a gente comprava 100g, 200g de banha ou quanto quisesse. Aí os armazéns cortavam os pedaços.

Não tinha extrato de tomate. A gente usava o urucum. Mamãe furava uma latinha e botava a banha e os caroços de urucum ali dentro. Então meu irmão ou papai soldavam a latinha. Quando queria usar, sacudia e despejava aquela banha vermelhinha pra fazer a comida. (FERREIRA, 2016)

Com base na observação de Carlo Petrini – fundador do movimento Slow Food, podemos entender que o registro desses produtos forma um conjunto de alimentos que nos permite compreender e conhecer a história e a cultura cabista.

A comida é o produto de determinada região e suas vicissitudes, das pessoas que a povoam, sua história e relações que instauraram. Pode-se analisar qualquer lugar do mundo a partir da comida que ali se produz e consome. (PETRINI, 2009, p. 45)

O Slow Food é um movimento internacional, fundado em 1986 na cidade de Bra, na Itália, e tem como princípio básico o direito ao prazer da alimentação com a utilização de produtos artesanais de qualidade superior produzidos com base no respeito ao meio ambiente e aos produtores responsáveis pela sua produção. (PETRINI, 2009). O movimento se coloca em oposição à tendência mundial de padronização do gosto e busca a conscientização dos consumidores para a valorização dos sabores locais.

No Brasil, o Slow Food desenvolve projetos de defesa da biodiversidade local, de educação do gosto e de aproximação entre consumidores e produtores. Entre as ações do movimento, destaco o projeto Arca do Gosto e o Slow Fish<sup>93</sup>. A Arca do Gosto é um catálogo mundial de identificação de produtos e sabores ameaçados de extinção, mas que permanecem vivos dentro de uma comunidade e que apresentam potenciais reais de produção e comercialização. Atualmente, 182 produtos brasileiros fazem parte do catálogo.

Segundo o *site* do movimento, o Slow Fish é um projeto de valorização da pesca artesanal e do peixe com base nos conceitos de bom, limpo e justo. Bom, porque são frescos, saborosos e associados à identidade local; limpo, porque são produzidos por métodos que respeitam o meio ambiente, e justos, porque têm preços acessíveis mas que garantem condições dignas de trabalho e de vida dos produtores. O projeto valoriza as espécies locais e seus períodos de incidência e busca recuperar o conhecimento tradicional das práticas de pesca e as receitas antigas dessas comunidades, além de incentivar a elaborações de novas receitas com esses produtos locais.

Para Petrini (2009, p.44), “o alimento é o principal fator de definição da identidade humana, pois o que comemos é sempre um produto cultural”. Ainda segundo o autor, sob uma perspectiva

---

<sup>93</sup> Esses e outros projetos desenvolvidos no Brasil, bem como todas as informações sobre o movimento, podem ser encontrados em [www.slowfoodbrasil.com](http://www.slowfoodbrasil.com). Acesso em 10/4/2018.

histórica, os processos de escolha, de transformação do produto em um prato e do consumo dos alimentos são extremamente complexos. Além disso, estão vinculados às recorrentes redefinições, influências, trocas, inovações, alianças e conflitos ao longo do tempo.

Por essas razões, o registro desse conjunto de produtos disponíveis e utilizados pela comunidade de Arraial do Cabo no período pesquisado nos permite identificar, a partir dos ingredientes e dos métodos de preparo, as receitas tradicionais elaboradas pela população cabista e entender as combinações utilizadas no preparo desses pratos.

Além disso, são esses ingredientes que se tornarão a base para a elaboração de novas receitas que valorizem os produtos regionais e preservem a culinária cabista com base na pesca e antes das trocas e influências sofridas com a chegada da CNA e de um grande número de novos habitantes provenientes de diversas partes do país.

#### **4.10 – As receitas tradicionais**

Segundo o *Dicionário de conceitos históricos* de Kalina Vanderlei Silva e Maciel Henrique Silva (2009, p. 405), entende-se a tradição como “um produto do passado que continua a ser aceito e atuante no presente. É um conjunto de práticas e valores enraizado nos costumes de uma sociedade”. Ainda de acordo com os autores, embora as tradições se transformem com novas necessidades, elas funcionam como um mecanismo de preservação de costumes e práticas de uma sociedade existentes em um período passado.

Citando o sociólogo francês Dominique Wolton, Silva e Silva (2009) destacam que

a tradição não é mais vista pelas ciências sociais como uma coisa arcaica, mas como aprendizagem, reapropriação. Para ele, na medida em que as sociedades se modernizam, a tradição aparece para suportar a mudança social, pois nenhuma sociedade muda radicalmente, sendo que cada fase de mudança possui também estabilidade. (SILVA E SILVA, 2009, p. 406)

No tocante às tradições culinárias, podemos observar a seguinte relação:

O conjunto de saberes e práticas envolvidos na cozinha de uma sociedade ou grupo social faz parte de sua herança cultural. Como parte integrante da vida cotidiana, ocupa lugar proeminente entre os marcadores da experiência do pertencimento, de fronteiras identitárias. Seja nacional, regional ou étnica a cozinha situa-se no campo da configuração histórica e cultural singular no processo de constituição de marcas duráveis da tradição. (DUTRA, 2014, p. 2)

Denominei “receitas tradicionais” aquelas encontradas nas fontes, escritas e orais, pesquisadas para este trabalho e que estão inseridas no contexto cultural da comunidade cabista antes da chegada da CNA e da influência provocada pelo processo de urbanização e pelos hábitos e costumes dos novos habitantes, sobretudo os nordestinos, como destacou Marina de Vasconcelos:

“Por outro lado, novos padrões de comportamento dos habitantes do Arraial do Cabo parecem advindos não diretamente da imposição econômica da industrialização e pelo fenômeno da urbanização, mas trazidos por nordestinos que dia a dia se adensam, começando já a se agruparem em uma área definida da localidade, fato que está a exigir um capítulo à parte nos nossos estudos.” (VASCONCELOS, 1962, p. 174)

Assim, podemos entender a culinária cabista tradicional como aquela feita com os produtos e formas de preparo citados neste capítulo e que faziam parte dos hábitos e costumes no extenso período em que a localidade era caracterizada como uma vila de pescadores e tinha a pesca como sua principal atividade econômica e base das principais relações socioculturais da comunidade.

Sobre a forma de apresentação das receitas, mantive os textos originais sem a preocupação de convertê-los para o formato técnico de redação de receitas com a inclusão de quantidades específicas dos ingredientes e forma de preparo. Para Dutra (2014), as receitas publicadas, em formato e com escrita padrão, promovem a transmissão do conteúdo culinário, muitas vezes com a indicação da autoria, enquanto que a transmissão oral se insere na culinária como memória e saber coletivos de um determinado grupo.

No Apêndice 2 apresento os nomes das receitas obtidas nas entrevistas e as encontradas no Arquivo Luiz Fontenelle. Nas receitas contidas nos documentos de Fontenelle, incluí a transcrição da descrição da forma de preparo registrada pelo pesquisador.

Por fim, deixo aqui registradas as falas de três dos meus entrevistados sobre o peixe salgado – produto que considero ser o mais importante na alimentação cabista do período pesquisado.

*“O xaréu salgado era igual ao bacalhau. E você já comeu a anchova salgada com banana? É muito bom! A minha filha, que mora em Monte Alto<sup>94</sup>, salga peixe até hoje para comer com banana.*

*Dona Odeína*

*“Eu sou doida por peixe. Eu como até hoje. Eu sou apaixonada por anchova salgada com banana e xaréu salgado ensopado com tomatinho miúdo. Ai meu filho, que saudade que eu tenho disso!”*

*Dona Rosalina*

*“A melhor comida do mundo é o peixe. Se tiver peixe o ano todo, eu como o ano todo. E o xaréu salgado? Nem é bom pensar! Xaréu salgado cozido com um pedaço de abóbora é a melhor comida do mundo!”*

*Seu Darci*

---

<sup>94</sup> Distrito de Arraial do Cabo às margens da Laguna de Araruama.

## Considerações finais

Historicamente, desde os primeiros registros encontrados após a chegada dos portugueses na região do Cabo Frio, a exploração do pau-brasil, a pesca e a extração de sal sempre tiveram grande importância na economia e na construção da identidade da região do Cabo Frio, onde hoje se localiza o município de Arraial do Cabo. Embora a região tenha sofrido um forte impacto econômico e cultura com a chegada da CNA na década de 1950, a pesca manteve e mantém, até hoje, sua importância na economia e na cultura do município.

Assim, identificamos, com base no conhecimento das rotinas do município e da sua comunidade, nos registros encontrados durante a pesquisa e nas entrevistas realizadas, um produto que pode ser compreendido como um dos principais representantes da história e da cultura cabista – o peixe salgado. Todavia, as mudanças, especialmente as tecnológicas, ocorridas ao longo das últimas décadas vêm provocando o gradativo desaparecimento da prática da salga e do consumo de peixes salgados pelos membros da comunidade. A resposta à questão sobre os motivos que levaram ao silenciamento e ao esquecimento dessa prática podem ser entendidas a partir da análise e do cruzamento das informações obtidas com a análise das políticas públicas nacionais para o setor pesqueiro e das transformações promovidas com a chegada da CNA em Arraial do Cabo.

Inicialmente, a pesca era feita exclusivamente com o uso de canoas movidas a remo e a vento e apetrechos produzidos com recursos naturais encontrados na região como as fibras de tucum e cipó imbé, a casca de araticum e as tintas feitas com Murici e Aroeira. Com as políticas de estímulo ao crédito para o desenvolvimento da pesca, iniciadas na década de 1930, que buscavam aumentar a produção e industrializar o setor, o pescador artesanal incorporou o uso de redes feitas com fibras sintéticas, o motor a óleo diesel e o gelo, além de entrar em um processo de disputa com as fábricas e os barcos de grande porte da pesca industrial. Com isso, gradativamente o pescador, juntamente com outros membros da família, se distanciava da atividade completa que incluía a captura, o processamento e a venda em outros municípios para se concentrar na disputa pelo peixe que passou a buscar cada vez mais distante da costa. Sobre essa questão, Silva et. al (2012), em um artigo sobre a gestão dos recursos pesqueiros no país e as relações de trabalho e comercialização do pescado no município de Macaé – RJ, destacam que:

A partir da Segunda Guerra Mundial, inúmeros fatores alteraram a pequena pesca, sobretudo a introdução do gelo, das redes de náilon e do motor de popa e depois de centro. A utilização desses insumos, não mais fabricados pelos pescadores, aumentou sua dependência do mercado e dos “comerciantes”. Assim, houve um afastamento gradual do pescador local do processo de pesca como um todo, que envolvia a captura, a conservação e a venda (comercialização), passando a dedicar-se quase que exclusivamente à captura. (SILVA ET AL., 2012, p.51)

Com isso, os pescadores artesanais, que dominavam as técnicas de confecção de remos, velas e redes, de reparo das embarcações e da salga do peixe, passaram a utilizar equipamentos que necessitavam de um novo conhecimento dos quais não tinham conhecimento e dependiam dos serviços de terceiros, como no caso do reparo de motores mecânicos.

Como pudemos observar, as políticas públicas do setor pesqueiro, iniciadas no século XIX, como a criação das colônias de pesca, a criação de órgãos federais para o controle da atividade pesqueira, as regulamentações para o setor e o incentivo à modernização, privilegiaram o desenvolvimento da pesca industrial, muitas vezes praticada por pessoas ou empresas sem o real conhecimento técnico da atividade e sem o conhecimento empírico do meio ambiente presente nas rotinas dos pescadores artesanais. Como fruto dessas políticas tecnocratas, veio a redução do estoque pesqueiro da costa, a desvalorização e a marginalização da atividade artesanal sustentável e a concorrência desleal entre a pesca artesanal e a industrial.

Somado a isso, a instalação da CNA em Arraial do Cabo e a chegada do “progresso” com a oferta de energia elétrica, água encanada e estradas possibilitaram o maior uso do gelo e o escoamento do produto fresco para atender os grandes centros urbanos e as fábricas de beneficiamento. Diante disso, com a falta de suporte governamental e a promessa de aumento da renda com a industrialização da pesca estimulada pelo governo federal, o pescador ia se distanciando da cadeia produtiva como um todo para se concentrar apenas na etapa de captura. Entretanto, essa concentração na atividade de captura não promovia o desenvolvimento econômico prometido. Para Altmayer (1999), o crescimento da atividade industrial, oriundo das políticas públicas brasileiras para o setor pesqueiro, contribuiu para essa concentração na atividade de captura feita pelos pescadores artesanais e consolidou o modelo de pesca artesanal existente no país.

A chegada da CNA e o discurso desenvolvimentista também foram de suma importância para a transformação da identidade local. Se antes o Arraial do Cabo era uma pequena vila de pescadores nativos, com a chegada da CNA, o local passava a ser visto como um polo industrial estratégico para o desenvolvimento da nação composto por inúmeros novos habitantes, vindos de diversas partes do país, com novos hábitos e costumes. Vale lembrar que o número de habitantes do Arraial do Cabo mais que dobrou com a chegada da CNA. Com isso, as novas gerações, formadas também por um grupo de pessoas sem relação com a pesca, passaram a almejar o futuro na atividade fabril, contribuindo ainda mais para a desvalorização do pescador e sua atividade. Mesmo assim, a pesca sempre esteve presente na localidade e representa, até hoje, uma das principais atividades econômicas do município.

Com o incremento de novas tecnologias e o estímulo à pesca industrial aliado ao desenvolvimento da infra-estrutura local, o pescador artesanal se distanciou da costa para a captura do peixe; passou a competir com a pesca em larga escala, que, sem controle, reduziu os estoques

pesqueiros e alterou a dinâmica dos cardumes que não mais “encostavam” na praia; viu a sua atividade ser desvalorizada e desqualificada; se afastou dos processos de conservação e comercialização do peixe e passou a ser dependente do atravessador. Essa dependência surgiu diante da necessidade crescente do pescador em se ocupar com a aquisição e a manutenção das embarcações e equipamentos de pesca e em precisar de mais tempo para tratar desses assuntos. (MACIEL, 1999).

Ao vender o peixe fresco para o atravessador, o pescador deixava de se ocupar com a comercialização desse pescado. Conseqüentemente, o beneficiamento com a salga do peixe, que permitia uma maior durabilidade do produto para que fosse comercializado em locais mais distantes e que era realizado pelo elemento feminino da família, também foi deixado de lado.

Assim, podemos concluir que o desaparecimento dos paióis e o fim da atividade de salga de peixes foram ocasionados em função de um somatório de fatores influenciado pelas políticas públicas de estímulo à modernização e industrialização do setor e pelo surgimento de um novo ideal, que valorizava o desenvolvimento tecnológico. A pesquisadora portuguesa Elsa Peralta (2008), em seu livro sobre o patrimônio, a tradição e a (re)imaginação identitária de pequenas comunidades de pesca artesanal em Portugal destaca que, em muitos casos, as identidades individuais e coletivas foram silenciadas pelas ideologias nacionais, transformando as múltiplas identidades pessoais, locais e regionais em uma identidade nacional unitária.

No Brasil, ao que tudo indica, esse fenômeno ocorreu da mesma forma em pequenas comunidades pesqueiras artesanais como no caso de Arraial do Cabo. A instalação de uma indústria química, a instalação de uma indústria de pesca industrial, o projeto de implantação da maricultura na década de 1970<sup>95</sup> e o incremento do turismo de sol e praia são exemplos de como a pesca artesanal na região foi costumeiramente deixada em segundo plano pelas políticas públicas nacionais.

O fim das operações da CNA fez com que a pesca voltasse a ser uma alternativa econômica para os membros da comunidade e iniciou um processo de valorização do passado ligado à pesca. Elsa Peralta cita um fenômeno parecido ocorrido na Grã-Bretanha descrito por Robert Hewison no livro *The Heritage Industry*.

---

<sup>95</sup> “O Projeto Cabo Frio, iniciado em 1971 e instalado efetivamente em Arraial do Cabo em 1974, tinha, no entanto, três propósitos maiores: ser auto-suficiente financeiramente pela produção de gelo para a indústria de pesca; desenvolver a fertilização das enseadas fronteiriças a Arraial do Cabo, para a produção de peixes, mariscos e camarões; e ser uma universidade do mar, onde estudantes das diferentes profissões adquiririam conhecimentos oceanográficos necessários a elas, visando à materialização da audaciosa idéia do Almirante Paulo Moreira, de conscientizar a juventude sobre a importância do oceano para a vida e para o futuro”. Disponível em: <https://www.marinha.mil.br/ieapm/?q=historico>; Acesso em: 25/3/2018.

O Projeto Cabo Frio originou o Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM) que ocupa o lugar onde foi instalada a empresa de pesca de baleias, Taiyo.

O argumento por si defendido é que o surgimento de uma indústria do patrimônio na Grã-Bretanha resulta do estabelecimento de um “clima de declínio” que é o resultado do colapso de muitas comunidades de vocação industrial que, devido ao encerramento das suas unidades de produção, procuraram uma alternativa no incremento de um turismo que se alimenta das relíquias do passado. Este “clima de declínio”, caracterizado pela perda de um sentido de identidade, gerou uma reação nostálgica por parte das classes médias, que passaram a perceber o passado como “uma idade de ouro”. (PERALTA, 2008, p.97)

Embora em Arraial do Cabo essa valorização nostálgica do passado não tenha promovido um incremento turístico, ela pode ser observada em diversas falas dos entrevistados para esta pesquisa, em ações da Secretaria Municipal de Educação e Cultura para a valorização da cultura local quando a cidade era uma pequena vila de pescadores e nas postagens e comentários existentes nas páginas sobre o passado e a história de Arraial do Cabo em redes sociais em que essa “idade de ouro”, pré-CNA, se faz notar com grande intensidade. Atualmente, também existem discussões, já encaminhadas ao legislativo municipal, sobre a retirada de uma estátua da atriz Flávia Alessandra - que tem sua origem familiar em Arraial do Cabo, da orla da Praia Grande para a colocação de uma estátua composta pelos pescadores locais.

Além disso, até hoje, existe um hábito dos moradores locais de usar expressões relacionadas à pesca e às características dos peixes para se referir a um assunto diferente ou a pessoas e suas características. Alguns desses exemplos estão descritos no Apêndice 3.

Para Santos *et al.*(2012), em seu trabalho sobre pesca artesanal e sustentabilidade, apesar de uma reduzida contribuição para o PIB de Portugal<sup>96</sup>, a pesca artesanal tem grande importância social, econômica e cultural para as comunidades pesqueiras – pois gera empregos diretos e indiretos para o setor da pesca -, para o turismo e a para a identidade cultural que caracteriza Portugal enquanto nação. No Brasil, apesar da vasta costa e da grande quantidade de rios, o PIB da atividade pesqueira representa apenas 0,001% do PIB nacional (MPA, 2014).

Embora ainda em quantidades reduzidas, há projetos que buscam novas alternativas para a pesca artesanal no país, como o projeto Ardentia, com base no município de Cabo Frio, no estado do Rio de Janeiro. O projeto, sob a coordenação de Antônio Marcos Muniz Carneiro, do Programa de Engenharia de Produção da COPPE/UFRJ, busca contribuir para o desenvolvimento da gestão ecossistêmica e para o aprimoramento de projetos e políticas públicas voltadas para a valorização sustentável da pesca artesanal na região em que Arraial do Cabo está inserida.

De acordo com Carneiro *et al.* (2014, p.95) na proposta de extensão participativa para a sustentabilidade da pesca artesanal, “a reorganização da cadeia produtiva para a redução dos custos e melhoria da qualidade do pescado poderá fortalecer o setor e melhorar a qualidade de vida do pescador artesanal”. Essa melhoria na qualidade do pescado pode ser encarada também como um

---

<sup>96</sup> Segundo o Fundo europeu dos assuntos marítimos e das pescas (FEAMP), em 2013, a atividade pesqueira representou cerca de 3% do total do PIB de Portugal. Disponível em: [https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/op-portugal-fact-sheet\\_pt.pdf](https://ec.europa.eu/fisheries/sites/fisheries/files/docs/body/op-portugal-fact-sheet_pt.pdf); Acesso em 27/02/2018.

elemento potencializador para a criação e valorização de um produto regional de alta qualidade. Como vimos anteriormente, havia anúncios e documentos antigos que enalteciam a qualidade do peixe proveniente da região do Cabo Frio.

Na gastronomia, um produto de qualidade é determinado pelo sabor – relacionado com as preferências sensoriais individuais e pelo conhecimento – ligado à cultura, à história e ao saber fazer das comunidades (PETRINI, 2009). Para o autor, um produto bom é aquele que “se pode ser vinculado a certa naturalidade que respeite ao máximo suas características originais e se oferece sensações reconhecíveis (e agradáveis) que permitam julgá-lo em determinado momento e lugar numa determinada cultura” (PETRINI, 2009, p.98).

Nesse sentido, estimular a revitalização e a valorização da salga de peixes em Arraial do Cabo, com a criação de um produto regional típico que represente uma parte significativa da história e da cultura local pode ser uma importante ferramenta no manejo sustentável dos estoques pesqueiros, na valorização do pescador artesanal e das suas práticas, na preservação do patrimônio imaterial local e na revitalização da identidade cabista. É importante ressaltar que, em função do número reduzido de registros de receitas e da idade avançada dos atores que vivenciaram o período antecedente à chegada da CNA, o registro desses saberes é fundamental para a sua preservação e transmissão às gerações futuras.

Peralta (2008) considera que essas memórias e conhecimentos tradicionais continuam a ser transmitidos no seio das comunidades e são passadas, de geração em geração, dentro das famílias que vivenciaram essas memórias e conhecimentos. Entretanto, a autora destaca que “essas narrativas privadas vão-se esfumando com a passagem do tempo ou não resistem às transformações econômicas ou às reconversões sócio-demográficas bruscas a que muitas localidades estão sujeitas” (PERALTA, 2008, p.30).

Diante disso, tenho a consciência de que este trabalho surgiu a partir da minha origem familiar em Arraial do Cabo aliada à relação profissional com a gastronomia, sendo, portanto, uma atividade política enquanto indivíduo e integrante da comunidade pesquisada que tem o anseio de multiplicar as ideias e registros aqui contidos.

## **Referências**

### **Arquivos**

ARQUIVO LUIZ FONTENELLE – 1952-57 LF-PQ-RP-01

ARQUIVO LUIZ DE CASTRO FARIA - Caderneta Castro Faria (CFDA 19.01.020)

ARQUIVO HELOÍSA ALBERTO TORRES – cx 03 e 04

### **Periódicos**

ALMANAK LAEMMERT – Edição de 1930. Rio de Janeiro: Typ. Universal de Laemmert.  
Disponível em: <http://memoria.bn.br/hdb/periodico.aspx>; Acesso em 20/8/2017.

A NOITE. Rio de Janeiro, 15/6/1943, p.4.

A NOITE. Rio de Janeiro, 25/9/1944, p.10.

A NOITE. Rio de Janeiro, 11/10/1945, p.3.

A NOITE. Rio de Janeiro, 24/1/1946, p.6.

A NOITE. Rio de Janeiro, 22/7/1946, p.11.

A NOITE. Rio de Janeiro, 14/7/1954, p.16.

A NOITE. Rio de Janeiro, 14/7/1955, p.6.

ÁLCALIS JORNAL. Cabo Frio: ano XIII, n. 110, jun 1982. p. 6.

GAZETA DA TARDE. Rio de Janeiro, 28/3/1887, p.4.

GAZETA DE NOTÍCIAS. Rio de Janeiro, 3/4/1898, p.4.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, 8/6/1837, p.4.

JORNAL DO COMMERCIO. Rio de Janeiro, 5/2/1839, p.4.

JORNAL DO BRASIL. Rio de Janeiro, 1/4/1903, p.5.

JORNAL DO BRASIL. Rio de Janeiro, 2/4/1903, p.6.

JORNAL DO BRASIL. Rio de Janeiro, 3/4/1903, p.5.

JORNAL DO BRASIL. Rio de Janeiro, 13/3/1904, p.4.

JORNAL DO BRASIL. Rio de Janeiro, 7/2/1985, p.6.

O FLUMINENSE. Campos, 20/10/1882, p.1.

O FLUMINENSE. Campos, 11/4/1962, p.2.

O FLUMINENSE. Campos, 30/11/1981, p.9.

TRIBUNA DA IMPRENSA. Rio de Janeiro, 12/4/1962, p.2

ÚLTIMA HORA. Niterói, 5/4/1962, p.5.

ÚLTIMA HORA. Rio de Janeiro, 14-15/4/1962, p.2.

## **Filmes**

CARNEIRO, Mario; SARACENI, Paulo Cezar. *Arraial do Cabo*. Rio de Janeiro: Saga Filmes, 1959, 17'19". Disponível em: <https://vimeo.com/173106460>; Acesso em: 12/8/2017.

## **Entrevistas**

CARRIÇO, Ercília. Entrevista realizada na casa da entrevistada. Arraial do Cabo, 25 de julho de 2017. 2h17min de duração.

FERREIRA, Odeína. Entrevista realizada na residência da entrevistada. Arraial do Cabo, 17 de outubro de 2016. 1h43min de duração.

FRANCO, Darci; FRANCO, Paulo. Entrevista realizada na residência de Paulo Franco, Arraial do Cabo, 11 de janeiro de 2017. 4h42min de duração.

MELO, Hermita. Entrevista realizada na casa da entrevistada. Arraial do Cabo, 15 de setembro de 2016. 1h13min de duração.

PORTO, Rosalina. Entrevista realizada na residência da entrevistada. Arraial do Cabo, 14 de janeiro de 2017. 1h59min de duração.

### **Livros e artigos**

AGÊNCIA NACIONAL DE TRANSPORTES AQUAVIÁRIOS. Forno: portos brasileiros. Observatório de transportes aquaviários. Disponível em: <http://observatorioantaq.info/index.php/2016/06/05/forno/>; Acesso em 20/8/2017.

ALBERNAZ, João Teixeira. [Atlas] *Descrição de todo o marítimo da terra de Santa Cruz, chamado vulgarmente, o Brazil*. Lisboa: Instituto dos Arquivos Nacionais/Torre do Tombo, 1640. Disponível em: <http://digitarq.dgarq.gov.pt/viewer?id=4162623>; Acesso em 17/01/2018.

ALBERTI, Verena. *Manual de história oral*. 3ª ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2013.

\_\_\_\_\_. “O fascínio do vivido, ou o que atrai na história oral.” Rio de Janeiro: CPDOC, 2003. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/handle/10438/6697>; Acesso em 11/11/2016.

ALTMAYER, Flávia de Lima. *Pescadores artesanais do Estuário da Lagoa dos Patos-RS: uma análise de sua percepção do meio natural como subsídio para um projeto de Educação Ambiental*. Rio Grande, 1999. 159f. Dissertação (Mestrado em Educação Ambiental) - Fundação Universidade Federal do Rio Grande. Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental. 1999.

ALVES, Flamarion Dutra. História da geografia agrária brasileira: Nilo Bernardes. *RA'EGA: O Espaço Geográfico em Análise*. Curitiba, Departamento de Geografia – UFPR, v. 36, Abril 2016, p. 69-91. Disponível em <http://revistas.ufpr.br/raega/article/view/40389>; Acesso em 3/8/2017.

ANDRADE, Carlos Drummond. “Meninos do Cabo”. In: *Fala amendoeira*, 12ª ed., São Paulo: Companhia das Letras, 2012 [1957]. p.129-131.

ARAÚJO, Danton Moreira de. Última estada em Arraial do Cabo. *Revista do Instituto de Ciências Sociais*. Universidade do Brasil. Rio de Janeiro, v.1, n. 1, 1965. p. 211-214.

ATALA, Alex; DÓRIA, Carlos Alberto. *Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos*. 2ª ed. revista. São Paulo: Senac, 2009.

AZEVEDO, Nara; CORTES, Bianca Antunes; SÁ, Magali Romero. Um caminho para a ciência: a trajetória da botânica Leda Dau. *História, Ciências, Saúde - Manguinhos*, Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, v. 15, junho 2008, p. 209-229. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/hcsm/v15s0/11.pdf>; Acesso em 31/3/2018.

AZEVEDO, Natália Tavares de; Pierri, Náina. A política pesqueira no Brasil (2003-2011): a escolha pelo crescimento produtivo e o lugar da pesca artesanal. *Desenvolvimento e Meio Ambiente*. Curitiba: Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento da Universidade Federal do Paraná, v.32, dez. 2014, p.61-80. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/made/article/view/35547>; Acesso em 24/1/2018.

AZEVEDO, Paes de. O problema da transmissibilidade da lepra. *Archivos Brasileiros de Medicina*, Rio de Janeiro, v. 7, nº 4, abr, 1917, p. 197-228.

BARBIÉRI, Evandro Biassi. Ritmo climático e extração do sal em Cabo Frio. *Separata da Revista Brasileira de Geografia*, ano 37, n.4, IBGE, 1975, p.23-109. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/115/rbg\\_1975\\_v37\\_n4.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/115/rbg_1975_v37_n4.pdf); Acesso em 31/3/2018.

BASTOS, José Raimundo. Processamento e conservação do pescado. In: *Manual sobre manejo de reservatórios para produção de peixes*. Brasília: FAO, 1988. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/field/003/AB486P/AB486P07.htm>; Acesso em 20/8/2017.

BERANGER, Abel. *Dados históricos de Cabo Frio*. Rio de Janeiro: Companhia de Desenvolvimento de Cabo Frio (Procaf), 1993.

BERNARDES, Lysia Maria Cavalcanti & BERNARDES, Nilo. A pesca no litoral do Rio de Janeiro. *Revista Brasileira de Geografia*. Rio de Janeiro: IBGE, v.12, n.1, jan/mar 1950, p.17-53. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/115/rbg\\_1950\\_v12\\_n1.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/115/rbg_1950_v12_n1.pdf); Acesso em 31/3/2018.

BERNARDES, Lysia Maria Cavalcanti. *Planície litorânea e zona canavieira do estado do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Edição do Conselho Nacional de Geografia, 1957.

BRITTO, Rosyan Campos de Caldas. *Modernidade e tradição: construção da identidade social dos pescadores de Arraial do Cabo – RJ*. Niterói: EdUFF, 1999.

BUGALHÃO, Jacinta. *A indústria romana de transformação e conserva de peixe em Olisipo: núcleo arqueológico da rua dos correeiros*. Lisboa: Instituto Português de Arqueologia, 2001. Disponível em: <http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/publications/trabalhos-de-arqueologia-15-a-industria-romana-de-transformacao-e-conserva-de-peixe-em-olisipo-nucleo-arqueologico-da-rua-dos-correeiros>; Acesso em 31/3/2018.

CARNEIRO, Antônio Marcos Muniz; DIEGUES, Antônio Carlos Sant'Ana; VIEIRA, Luiz Fernando Silva. Extensão participativa para a sustentabilidade da pesca artesanal. *Desenvolvimento*

*e Meio Ambiente*. Curitiba: Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento da Universidade Federal do Paraná, v.32, dezembro 2014, p81-99. Disponível em: <http://revistas.ufpr.br/made/article/viewFile/35949/24009>; Acesso em 10/8/2017.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Jangada: uma pesquisa etnográfica*. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1957.

CASTRO, Adler Homero Fonseca de. *Muralhas de pedra, canhões de bronze, homens de ferro: fortificações do Brasil de 1504 a 2006 - Tomo I*. Rio de Janeiro: Fundação Cultural Exército Brasileiro (Funceb), 2009.

CHRISTÓVÃO, João Henrique de Oliveira. *Cabo Frio do sal ao sol: a construção social da imagem do turismo*. Rio de Janeiro: UERJ, 2011. 145 f. Dissertação de Mestrado (História Social).

CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente). dispõe sobre parâmetros, definições e limites de áreas de preservação permanentes. (revoga a resolução nº 04, de 1985. Alterada pela resolução nº 341, de 2003). RESOLUÇÃO DO CONAMA, Nº 303, DE 20 DE MARÇO DE 2002. Brasil, Diário Oficial da União, 2002.

CONFERÊNCIA das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento. *Agenda 21*. Brasília: Câmara dos Deputados, 1995. Disponível em: <http://www.onu.org.br/rio20/img/2012/01/agenda21.pdf>; Acesso em 27/11/2017.

CORRÊA, Mariza. Dona Heloísa e a pesquisa de campo. *Revista de Antropologia - Departamento de Antropologia/FFLCH/USP*, v. 40, n.1, 1997, p. 11-54.

CORRÊA, Mariza & MELLO, Januária (orgs.). *Querida Heloisa / Dear Heloisa: cartas de campo para Heloisa Alberto Torres*. Campinas: Unicamp - Núcleo de Estudos de Gênero – PAGU. 2008. (Série Pesquisa)

COUTINHO, José Joaquim da Cunha de Azeredo. *Ensaio economico sobre o commercio de Portugal e suas colônias*. Lisboa: Typografia da Academia Real das Sciencias, 1816. Disponível em: [http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo\\_digital/div\\_obrasraras/or889/or889.pdf](http://objdigital.bn.br/objdigital2/acervo_digital/div_obrasraras/or889/or889.pdf); Acesso em: 15/11/2017.

CUCHE, Denys. *A noção de cultura nas ciências sociais*. Bauru: Edusc, 1999.

DAMACENO, Meri. *Cabistezas “causos” do Arraial*. Rio de Janeiro: Talagarça, 2003.

DANTAS, Ney. *Luzes do novo mundo: histórias dos faróis brasileiros*. 1ª ed. Rio de Janeiro: Luminatti, 2002.

DICIONÁRIO AMBIENTAL ((O))ECO. O que é um Ecossistema e um Bioma. Rio de Janeiro, jul. 2014. Disponível em: <http://www.oeco.org.br/dicionario-ambiental/28516-o-que-e-um-ecossistema-e-um-bioma/>; Acesso em: 20/10/2017.

DIEGUES, Antonio Carlos. *Pescadores, camponeses e trabalhadores do mar*. São Paulo: Ática, 1983.

\_\_\_\_\_ “Conhecimento tradicional e apropriação social do ambiente marinho. In: RODRIGUES, Ecio; PAULA, Alberto Costa de; ARAUJO, Carla Medeiros (org.). *Roteiros metodológicos: plano de manejo de uso múltiplo das reservas extrativistas federais*. Brasília: IBAMA, 2004, p. 125-157.

\_\_\_\_\_ “Conhecimento e manejo tradicionais em áreas protegidas de uso sustentável: o caso da Resex Marinha do Arraial do Cabo – Rio de Janeiro. Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas em Áreas Úmidas Brasileiras – NUPAUB. São Paulo: [s/d]. Disponível em: <http://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/color/resexarraial.pdf>; Acesso em: 16/11/2017.

DOMINGUES, Heloisa Maria Bertol; ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de; XAVIER, Ana Amélia Canez & FAGUNDES, Anamaria de Sousa. O acervo Luiz de Castro Faria como uma narrativa documental do campo antropológico. In: *XIII Seminário Nacional de História*. Londrina: ANPUH / Ed. UEL, 2005. Disponível em: <http://anais.anpuh.org/wp-content/uploads/mp/pdf/ANPUH.S23.1266.pdf>; Acesso em 31/3/2018.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. “Registro, memória e transmissão cultural: os textos culinários e o caderno de receitas.” Trabalho apresentado na 29ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizado entre os dias 3 e 6 de agosto de 2014, Natal, RN. Disponível em: [http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401849117\\_ARQUIVO\\_Registro,me.pdf](http://www.29rba.abant.org.br/resources/anais/1/1401849117_ARQUIVO_Registro,me.pdf); Acesso em: 26/10/2017.

EDMUNDSON, Willian; HART, Ian. *A história da caça de baleias no Brasil – de peixe real a iguaria japonesa*. São Paulo: Disal, 2014.

EVANGELISTA, Helio de Araujo. O XVIII Congresso Internacional da União Geográfica Internacional – UGI ( Rio de Janeiro, 1956 ). *Revista Geo-paisagem* (on line), Niterói: UFF, vol. 3, n. 5, jan/jun 2004. Disponível em: <http://www.feth.ggf.br/Congresso1956.htm>; Acesso em 18/7/2017.

FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura). La pesca artesanal – módulo 1. San José: FAO e COOPESOLIDAR R.L., 2016. Disponível em: <http://www.fao.org/3/a-i5951s.pdf>; Acesso em 19/12/2017.

\_\_\_\_\_ Diretrizes voluntárias para garantir a pesca de pequena escala sustentável no contexto da segurança alimentar e da erradicação da pobreza. Roma: FAO, 2017. Disponível em: <http://www.fao.org/documents/card/en/c/741aa979-6b77-4540-8793-1f5d5d3ef59d/>; Acesso em 24/1/2018.

FERREIRA, Neil. “Costa brasileira tem baleia de cem toneladas; Fumi-Marú pegou uma”, *FOLHA DE SÃO PAULO*, São Paulo, 19/7/1960, p.1.

FONSECA JÚNIOR, Joel Theodoro (org.). *Arraial 500*. Rio de Janeiro: Talagarça, 2003.

FONSECA-KRUEL, Viviane Stern & PEIXOTO, Ariane Luna. *Etnobotânica na Reserva Extrativista Marinha de Arraial do Cabo, Rio de Janeiro, Brasil*. Acta Botanica Brasilica 18: 2004, 177-190. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-33062004000100015](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-33062004000100015); Acesso em 31/3/2018.

FONSECA-KRUEL, Viviane Stern da; PEIXOTO, Ariane Luna; ARAUJO, Dorothy Sue Dunn de; SÁ, Cyl Farney Catarino de; SILVA, Wilson Luiz da e FERREIRA, Alexis Jose. *Plantas úteis da restinga: o saber dos pescadores artesanais de Arraial do Cabo, Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2006. Disponível em: [https://www.jbrj.gov.br/sites/all/themes/corporateclean/content/publicacoes/plantas\\_uteis.pdf](https://www.jbrj.gov.br/sites/all/themes/corporateclean/content/publicacoes/plantas_uteis.pdf); Acesso em 31/3/2018.

FONTENELE, Luiz Fernando Raposo. *A dinâmica dos grupos domésticos de Arraial do Cabo*. Rio de Janeiro: Serviço Social Rural, 1960.

FRANÇA, Clemente Ferreira. *Memoria sobre as diversas salgas da sardinha, com o methodo de aproveitar as enxovas, e sobre a salga dos peixes grossos, como atum, corvinas, pescadas, gorazes, ruivos, e outros semelhantes etc.* Lisboa: Officina Régia, 1804. Disponível em: [https://books.google.com.br/books?id=kpQ9AAAAYAAJ&pg=PA4&lpg=PA4&dq=memoria+salga+de+sardinhas&source=bl&ots=czXJ-fozCZ&sig=JZxlAz8GTc\\_PrFg5FD2tLdUPihY&hl=pt-BR&sa=X&ved=0ahUKEwiD9JOjkcLXAhVBDJAKHWngAeAQ6AEIXzAN](https://books.google.com.br/books?id=kpQ9AAAAYAAJ&pg=PA4&lpg=PA4&dq=memoria+salga+de+sardinhas&source=bl&ots=czXJ-fozCZ&sig=JZxlAz8GTc_PrFg5FD2tLdUPihY&hl=pt-BR&sa=X&ved=0ahUKEwiD9JOjkcLXAhVBDJAKHWngAeAQ6AEIXzAN); Acesso em: 15/11/2017.

HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990 [1950].

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. 9ª ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.

HANSSSEN, Guttorm. *Cabo Frio: dos tamoios à Álcalis*. Rio de Janeiro: Achiamé, 1988.

HEWISON, Robert. *The Heritage Industry: Britain in a Climate of Decline*. Londres: Methuen, 1987.

HOBSBAWM, Eric; RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

HOUAISS, Antônio. *Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Ed. Objetiva, 2009.

IHERING, Rodolpho von. *Dicionário dos animais do Brasil*. 3ª Ed. São Paulo: Difel, 2002.

INEPAC (Instituto Estadual do Patrimônio Cultural do Rio de Janeiro). *A culinária no litoral fluminense*. Rio de Janeiro: 1978. Disponível em: [http://www.inepac.rj.gov.br/application/assets/img/site/CulinarianoLitoral\\_comcapa.pdf](http://www.inepac.rj.gov.br/application/assets/img/site/CulinarianoLitoral_comcapa.pdf); Acesso em: 31/10/2016.

LAMEGO, Alberto. *A terra Goitacá – à luz de documentos inéditos*. Livro III. Bruxelas: L'Édition d'Art, 1925.

LEAL, Alberto. *Cabo Frio 1503*. Rio de Janeiro: Batel, 2012.

LIMA, Ana Clara Costa; CALLOU, Angelo Bras Fernandes. Políticas públicas e assistência técnica para a pesca artesanal em Pernambuco. *Contexto & Educação*. Rio Grande do Norte: Unijuí, ano 30, n.95, jan/abr. 2015. Disponível em: <https://revistas.unijui.edu.br/index.php/contextoeducacao/article/viewFile/4210/4766>; Acesso em 24/1/2018.

LIMA, Roberto Kant de. *A antropologia na academia: quando os índios somos nós*. 2ª ed. Niterói, EdUFF, 1997.

LISBONA, Diane. “Arraial do Cabo – a paz ao alcance de todos”, *JORNAL DO BRASIL*, Rio de Janeiro, 22/2/1973, p.6.

LOPES, Accioly. *Candango no Arraial do Cabo*. Rio de Janeiro: Leitura, 1963.

MACIEL, Laura Antunes. Cultura e tecnologia: a constituição do serviço telegráfico no Brasil. *Revista Brasileira de História*. São Paulo, v. 21, n. 41, 2001, pp. 127-144. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-01882001000200007](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-01882001000200007); Acesso em 31/3/2018.

MACIEL, Márcia Wojtowicz. *A educação como instrumento na busca de soluções para os problemas socioambientais na Ilha dos Marinheiros*. Brasília: Ibama, 1999. Disponível em: [http://lieas.fe.ufrj.br/download/livros/LIVRO-A\\_EDUCACAO\\_AMBIENTAL\\_COMO\\_INSTRUMENTO\\_SERIE28-1998.pdf](http://lieas.fe.ufrj.br/download/livros/LIVRO-A_EDUCACAO_AMBIENTAL_COMO_INSTRUMENTO_SERIE28-1998.pdf); Acesso em 22/2/2018.

MAMPRINI, Luigi. “O negócio de Katsumi”, *JORNAL DO BRASIL*, Rio de Janeiro, 17 e 18/7/1960, p.19.

MARTIN, Gabriela. Garum e salsamentum: técnicas de salga de peixe na antiguidade. *Clio – Revista de Pesquisa Histórica do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Pernambuco*. Recife: UFPE, n. 4, 1981, p. 49-60.

MARTINELLI, Maria Lúcia (Org.). *Pesquisa qualitativa: um instigante desafio*. São Paulo: Veras, 2012.

MASSA, Hilton. *Cabo Frio histórico político*. Rio de Janeiro: Gráfica Una Ltda., 1980.

MAY, Tim. *Pesquisa social: questões, métodos e processos*. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

MEMÓRIA histórica da cidade de Cabo Frio e de todo o seu distrito compreendido no termo de sua jurisdição: Anno de 1797. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, Rio de Janeiro, 46, v.1, 1883, p.205-236.

MENDONÇA, Fabrício Molica de; Valle, Rogério de Aragão Bastos do; Coutinho, Ricardo. A cadeia produtiva da pesca artesanal em Arraial do Cabo: análise e propostas de melhoria. In: *XXX Encontro Nacional de Engenharia de Produção - ENEGEP*, São Carlos, SP, Brasil, 2010. Disponível em: [http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2010\\_TN\\_STO\\_113\\_739\\_16523.pdf](http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2010_TN_STO_113_739_16523.pdf); Acesso em 31/3/2018.

MIGLIEVICH-RIBEIRO, Adélia. *Heloísa Alberto Torres e Marina de Vasconcelos: pioneiras na formação das ciências sociais no Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2015.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 14ª ed. São Paulo: Hucitec, 2010.

MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. 2ª ed. São Paulo: Senac, 2013.

MPA (Ministério da Pesca e Aquicultura). Boletim estatístico da pesca e aquicultura. Brasília: MPA, 2011. Disponível em: [http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/est\\_2011\\_bol\\_\\_bra.pdf](http://www.icmbio.gov.br/cepsul/images/stories/biblioteca/download/estatistica/est_2011_bol__bra.pdf); Acesso em 24/1/2018.

MUSEU Nacional. Seção Museologia. *Os diretores do Museu Nacional*. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 2007/2008. Disponível em: <http://docplayer.com.br/7062829-Os-diretores-do-museu-nacional-ufrj-organizado-pela-secao-de-museologia.html>; Acesso em 15/6/2017.

NACIF, Cristina L. “Os anos de aprendizagem com Lysia Bernardes.” In: MACHADO, Mônica S. e MARTIN, André R.(orgs.) *Dicionário dos geógrafos brasileiros*, Rio de Janeiro: 7 Letras, 2014, v. 1, p. 85-100.

NUNES, Carlos Luís. *Assim surgiu a Álcalis*. Cabo Frio: Álcalis, 1968.

OLIVEIRA, Lucimeire da Silva; DOMINGUES, Heloísa Maria Bertol. Luiz de Castro Faria: uma análise das pesquisas etnográficas do antropólogo através de seus diários de viagem - décadas de 1930 a 1950. In: *XIV Seminário Nacional de História da Ciência e da Tecnologia*. Belo Horizonte: SNHCT / UFMG, 2014. Disponível em: [http://www.14snhct.sbhct.org.br/arquivo/download?ID\\_ARQUIVO=1732](http://www.14snhct.sbhct.org.br/arquivo/download?ID_ARQUIVO=1732); Acesso em 31/3/2018.

ORLANDINI, Edmundo. *Óbvio ululante na indústria*. Cabo Frio: Álcalis, 1973.

PERALTA, Elsa. *A memória do mar: patrimônio, tradição e (re)imaginação identitária na contemporaneidade*. Lisboa: ISCSP, 2008.

PEREIRA, Walter Luiz Carneiro de Mattos. Vagas da modernidade: a Companhia Nacional de Álcalis em Arraial do Cabo (1943-1964). *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, 46, v. 23, dez 2010, p. 321-343. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-21862010000200006&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-21862010000200006&lng=en&nrm=iso). Acesso em 18/01/2018.

PETRINI, Carlo. *Slow food: princípios da nova gastronomia*. São Paulo: Senac, 2009.

PINTO, Mário da Silva. *A indústria de álcalis no Brasil: o projeto Cabo Frio*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura/DNPM/LPM, 1947.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro: CPDOC-FGV, v. 2, n. 3, 1989, p.3-15.

\_\_\_\_\_. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro: CPDOC-FGV, v.5, n.10, 1992, p.200-215.

PRADO, Simone Moutinho. *Da anchova ao salário mínimo: uma etnografia sobre injunções de mudança social em Arraial do Cabo*. Niterói: EdUFF, 2002.

QUEIROZ, Rachel de. “Nova raça de piratas”, *DIÁRIO DE NOTÍCIAS*, Rio de Janeiro, 31/5/1953, p.53 (p.1 do Suplemento Literário).

RUDGE, Antônio. “Baleias na mira de Lacerda”, *O CRUZEIRO*, Rio de Janeiro, 21/12/1963, p. 62-69.

SAINT-HILAIRE, Auguste de (1831c). *Viagem pelo distrito dos diamantes e litoral do Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 2004.

SANTOS, Marco Pais Neves dos; SEIXAS, Sônia; AGGIO, Raphael Bastos Mareschi; HANAZAKI, Natalia; COSTA, Monica; SCHIAVETTI, Alexandre; DIAS, João Aveirinho; AZEITEIRO, Ulisses M. A pesca enquanto atividade humana: pesca artesanal e sustentabilidade. *Revista da Gestão Costeira Integrada*. Lisboa : Associação Portuguesa dos Recursos Hídricos, v.12, n.4, 2012, p.405-427. Disponível em: <http://www.scielo.mec.pt/pdf/rgci/v12n4/v12n4a02.pdf>; Acesso em 24/1/2018.

SILVA, Gustavo Leite da; DOURADO, Marcelo Sandin; Candella, Rogério Neder. “Estudo preliminar da climatologia da ressurgência na região de Arraial do Cabo, RJ”. XI Encontro Nacional do Programa de Educação Tutorial - ENAPET, Florianópolis: UFSC, 2006. Disponível em: [http://www.enapet.ufsc.br/anais/ESTUDO\\_PRELIMINAR\\_DA\\_CLIMATOLOGIA\\_DA\\_RESSURGENCIA\\_NA\\_REGIAO\\_DE\\_ARRAIAL\\_DO\\_CABO\\_RJ.pdf](http://www.enapet.ufsc.br/anais/ESTUDO_PRELIMINAR_DA_CLIMATOLOGIA_DA_RESSURGENCIA_NA_REGIAO_DE_ARRAIAL_DO_CABO_RJ.pdf); Acesso em 21/08/2017.

SILVA, Kalina Vanderlei & SILVA, Maciel Henrique. *Dicionário de conceitos históricos*. São Paulo: Contexto, 2009.

SILVA; Natalia Raposo da; AZEVEDO, Alexandre; FERREIRA, Maria Inês Paes. Gestão dos recursos pesqueiros no Brasil e panorama da pesca artesanal em Macaé, RJ. *Boletim do Observatório Ambiental Alberto Ribeiro Lamego*. Campos dos Goytacazes: Essentia, v.6, n. 2, dez. 2012, p.37-58. Disponível em: <http://www.essentiaeditora.iff.edu.br/index.php/boletim/article/view/2177-4560.20120014/2752>; Acesso em 24/1/2018.

SIMÕES, Teotonio. *Repensando Alberto Torres*. Brasil: eBooksBrasil.org, 2002. Disponível em: <http://www.ebooksbrasil.org/eLibris/repensando.html>; Acesso em: 15/11/2017.

SOARES NETTO, Porfírio. Impressões de viagem – de Iguaba ao Cabo Frio, do Cabo à Armação dos Búzios. *Revista do Brasil*. São Paulo: Monteiro Lobato, v. 10, ano 4, jan/abr 1919, p. 208-216. Disponível em: <https://bibdig.biblioteca.unesp.br/handle/10/26262>; Acesso em: 15/11/2017.

SOUZA, Gabriel Soares de, [1591c] *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. Rio de Janeiro: Fundação Darcy Ribeiro, 2013.

SZPILMAN, Marcelo. *Peixes marinhos do Brasil: guia prático de identificação*. Rio de Janeiro: Mauad, 2000.

VASCONCELOS, Clodomiro R. de (org.) *Centenário da Independência do Brasil: álbum do estado do Rio de Janeiro 1922*. Rio de Janeiro: [s. n.], 1922.

VASCONCELOS, Marina São Paulo. Mudanças sócio-culturais em Arraial do Cabo. *Revista do Instituto de Ciências Sociais*. Universidade do Brasil. Rio de Janeiro: v. 1, n.2, 1962. p. 169-173.

WAGLEY, Charles. “Brazilian Community Studies: a methodological evaluation” in: *Anais do XXXI Congresso Internacional de Americanistas*, São Paulo, 1955, v.1, p.357-376.

WATASE, Sadao. A pesca da baleia no Brasil. *Boletim Geográfico*. Rio de Janeiro: IBGE, n. 212, ano 28, set/out 1969, p. 12-36. Disponível em: [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/19/bg\\_1969\\_v28\\_n212\\_set\\_out.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/19/bg_1969_v28_n212_set_out.pdf); Acesso em 31/3/2018.

APÊNDICE I  
QUADRO DE ENTREVISTADOS

**Hermita Melo**

Nascida em 1/6/1944, além de ser minha mãe, é a motivadora da minha atuação profissional na área da gastronomia e desta pesquisa em função das suas histórias sobre as comidas preparadas e consumidas na sua infância. A entrevista, realizada em 15 de setembro de 2016, foi a primeira feita para esta pesquisa e teve o intuito de registrar as informações referentes aos principais alimentos consumidos durante a infância da entrevistada e seus modos de preparo.

**Odeína Ferreira (Dona Odeína)**

Nascida em 2/5/1934, foi salgadeira de peixes e trabalhou na CNA até se aposentar. A entrevista, realizada em 17 de outubro de 2016, na casa da entrevistada, buscou conhecer o processo de salga de peixes e as suas relações econômicas e sociais com os demais integrantes do processo, bem como receitas e o modo de preparo do peixe salgado durante o período.

**Darci e Paulo Franco**

Seu Darci, nascido em 2/11/1924, foi pescador de canoa, integrante da companhia de pesca registrada no filme de Mário Carneiro e Paulo Saraceni, e até hoje preserva o hábito de salgar peixes para o consumo.

Paulo Franco é irmão mais novo de Darci e trabalhou mais de 30 anos na CNA. Conhecedor de muitas histórias sobre a cidade e participante ativo do processo de emancipação do município, Paulo acompanhou os pesquisadores do Museu Nacional durante as suas pesquisas em Arraial do Cabo.

A entrevista com Paulo e Darci Franco, realizada em 11 de janeiro de 2017, foi a única feita com dois participantes concomitantemente e teve o objetivo de coletar informações sobre as práticas artesanais da pesca de arrasto de canoa, as relações sociais e econômicas dos pescadores, a influência da CNA, a presença dos pesquisadores do Museu Nacional e os modos de preparo de peixes durante o período daquela pesquisa.

**Dona Rosalina**

Também conhecida como Dona Tolência, nasceu em 18/5/1919 e faleceu em 11/12/2017, antes da conclusão deste trabalho. É filha do ex-vereador de Cabo Frio, na década de 1930, Francisco Porto de Aguiar, e trabalhou na fábrica de beneficiamento de peixes Mosquera em Arraial

do Cabo, na década de 1930. Em razão da sua idade e da relação do seu pai com Miguel Couto, é a única entrevistada que vivenciou a construção do Porto do Forno.

Por ser a entrevistada mais velha, a entrevista, realizada em 14 de janeiro de 2017, buscou coletar informações sobre o período inicial desta pesquisa, as características de Arraial do Cabo antes da instalação da CNA e as lembranças sobre a fábrica de beneficiamento de peixe e as receitas preparadas em Arraial durante o período da pesquisa.

### **Ercília Carriço**

Nascida em 23/7/1947, é filha do poeta Victorino Carriço e sobrinha-neta do poeta Cecílio Barros Pessoa, citado diversas vezes nos documentos de Luiz Fontenelle. A entrevista, realizada em 25 de julho de 2017, teve o intuito de coletar informações sobre as comidas consumidas durante o período estudado.

Atualmente, Ercília participa ativamente nos grupos sobre a história de Arraial do Cabo nas redes sociais contando histórias antigas da localidade e de seus habitantes.

## APÊNDICE II

### PRATOS TÍPICOS

#### **Receitas do Arquivo Luiz Fontenelle**

##### **Caldeirada com pirão**

Enquanto o peixe está de molho – após ter sido limpo, cortado em postas e lavado, coloca-se em uma panela os ingredientes necessários: banha de porco ou azeite doce, ou ambos se quiser; louro; alho; cebola; urucum; pode-se ainda colocar outros temperos se quiser (pimenta, por exemplo).

Todos esses temperos são colocados na panela. Apanha-se então o peixe que estava de molho, enxuga-se em uma toalha e bota-se na panela que está com todos aqueles ingredientes e a gordura. Deixa-se assim durante uns 10 minutos, a panela tapada. Depois destampa-se e mexe-se um pouco (“refuga-se” o peixe com um escumador “pra não esbandalhar o peixe”). Tapa-se depois. Antes, porém depois de se haver refugado o peixe, cola-se sal e uma quantidade proporcional de água ao peixe e ao número de pessoas. Depois deixa ferver e somente se come o peixe quando a água está fervendo. Assim se faz o peixe.

Como complemento está o pirão. É feito com o caldo que fica na panela (todo aquele tempero e aquela banha). “o caldo é aproveitado pra fazê o pirão. Pode fazê na panela mas aí fica todo embolado. O melho é botá o caldo em uma tigela grande onde já se botou a farinha”.

##### **Caldeirada com peixe escalado**

Pega-se o peixe e bota-se na água até a hora do almoço”; enquanto isso cozinham-se batatas (doces ou inglesa, como quiser). Depois, bota-se o peixe para cozinhar e com o peixe, o tempero: alho, pimenta do reino, cebola, urucum, louro. Ferve-se bem fervido e depois serve-se. Esse prato também pode ser comido com repolho.

##### **Peixe escalado com banana**

Outro prato bom é comido com bananas. As bananas não devem estar maduras. Depois que se prepara o peixe da maneira antiga já descrita, põe a banana. Fervido e pronto aproveita-se o caldo para comer-se com os dois.

Uma variação: corta-se a casca da banana e bota-se no fogo para ferver. A casca deveria ser cortada longitudinalmente e sem se ferir a banana. A banana ferve em uma vasilha. Depois que ferveu é que se bota na panela onde está o peixe com todos aqueles ingredientes. Proceda-se como das maneiras anteriores e serve-se. Aproveita-se o caldo para fazer-se o pirão.

### **Galinha cheia**

“A gente depois que mata e depena, passa a galinha na água quente. Pelou a galinha. Corta o pescoço. Depois faz um buraco em frente à tigela da galinha. Tira pelo buraco, as tripas com a mão. Depois passa água fervendo pra lavá ela por dentro. Depois dela bem lavada a gente faz uma farofa com os miúdos. Pra isso a usa bastante alho e banha ou a banha da própria galinha. Bota na farofa cebola, alho, louro, pimenta do reino e enche a galinha com a farofa. Depois de cheia, coze aquele lugar e bota uma panela grande no fogo com fartura de banha. Tira os pés da galinha. Põe dentro da gordura que cozinha a galinha. Alí vai virando até chegá a da galinha tá pronta; quando qué no forno, assa no forno.”

### **Galinha cozida ao molho pardo**

“Na hora que for matar a galinha põe o vinagre num prato e quando o sangue começá a corrê, mexe o sangue com o vinagre no prato onde tá caindo o sangue pra ele não coalhá”. Quando prepara a galinha desse jeito pode botá macarrão, batata e também cebola, tomate, pimenta, e os temperos que quiser. Depois bota a galinha prá aferventá na panela. Depois que a gente aferventa, bota um pouquinho d’água (refogá é a galinha na gordura). Depois que bota água, bota louro pra dá gosto e sal. Deixa ficá no fogo cozinhando. Depois que ela tive pronta, tira a panela do fogo pra esfriá. Depois que tá fria, aí despeja o molho em cima dela e remexe com a espumadeira, deixa ela tomá conta da galinha. Depois põe na mesa.

### **Galinha com arroz**

“A gente bota a galinha pra cozinhá com o tempero. Quando ela tá cozida, a gente põe o arroz. Aí deixa cozinhá o arroz e tá pronto o arroz. Pode botar urucum pra dá gosto. Querendo bota o arroz e o macarrão. E xuxú, cenoura, o que quiser.”

### **Pratos típicos citados nas entrevistas**

Arroz com tomate

Arroz com urucum

Bonito desfiado

Bonito frito com escabeche

Cação desfiado

Caldinho de camarão com fubá

Camarão com chuchú

Camarão seco com maxixe

Capitão (mistura de arroz, feijão, peixe frito e farinha comido em bolinhos)  
Engrossa da Ilha (mistura de arroz, feijão e carne seca preparado nas pescarias na Ilha do Farol)  
Farofa de marisco  
Farofa de tatuí  
Fritada de peixe  
Galinha assada  
Galinha ensopada com aipim  
Lula com tinta  
Lula ensopada com batata  
Lula na brasa  
Lula recheada  
Marisco na lata  
Mortadela com batata  
Ova de tainha salgada  
Ova de xaréu frita  
Paco paco (doce a base de ovos e farinha de mandioca)  
Peixe assado  
Peixe escalado com abóbora a parte  
Peixe escalado com banana (tainha, anchova ou xaréu)  
Peixe ensopado com tomatinho (escalado ou fresco)  
Peixe frito na banha  
Pirão de banana  
Pirão de carne seca  
Pirão de galinha  
Pirão de peixe  
Tainha salgada com feijão

APÊNDICE III  
EXPRESSÕES CABISTAS RELACIONADAS À PESCA

EXPRESSÕES CABISTAS RELACIONADAS À PESCA	
EXPRESSÃO	SIGNIFICADO
"a água esfriou" ou "a água está a leste"	situação ou momento ruim
"a água esquentou" ou "a água está ao sul"	situação ou momento bom
"a cara é um mangangá"	diz-se de quem tem um rosto com muita acne
"agarrou na pedra"	parou
"amarrar o cabo na pedra"	começar a namorar
"a monção está boa"	a fase está boa
"anchova graúda"	mulher muito bonita
"a poitada está boa"	o lugar está bom
"a tainha está ovada"	mulher grávida
"bêta"	dinheiro
"boca de pampo"	boca pequena
"cabo atochado na hélice"	biquini fio dental
"caíco" (barco a remo de pequeno porte)	filho
"cocoroca"	mulher feia
"curricar"	sondar o ambiente e/ou paquerar
"dar uma poitada"	parar ou ficar em algum lugar
"dar um lanço"	ir a algum lugar ou tentar alguma coisa
"entrou a água leste"	quando o lugar que estava bom fica ruim
"entrou a monção"	o ambiente ficou bom
"ferrou na isca"	querer mais algo que experimentou e gostou
"igual bonito cachorro"	faz muito alvoroço
"já passei pelo boqueirão"	estou chegando
"largar a garatêia"	parar naquele lugar
"largar o espinhel"	tentar várias coisas ao mesmo tempo
"largar o três malho"	paquerar até ficar com qualquer pessoa
"não é seguro de popa"	não é confiável
"não tem mar pra fundear!"	quando há bastante espaço em um lugar mas a pessoa encosta em você
"o barco abriu água" ou "deu água no barco"	algo dar errado, principalmente relacionamento
"o barco foi ao fundo"	acabar, terminar
"o peixe ferra na volta do anzol"	fala vingativa contra alguém mostrando que haverá volta
"parece um farnagaio"	pessoa muito magra
"pescar com duas linhas"	tentar duas coisas ao mesmo tempo
"porão e convés"	muito cheio
"porrou na lula"	ser bem sucedido em algo / "matou a pau!" (expressão local) / muito bom
"tá com bêta"	está com dinheiro
"tá igual um bonito grande"	quando a pessoa está forte e/ou gorda
"tá igual um mirasol"	quando a pessoa está muito vermelha do sol
"tô de boreste"	estou tranquilo ou sem fazer nada
"vai enganar maimbá miúdo!"	quando a pessoa sente estão querendo enganá-la ou iludí-la

## ANEXO I

### A RESTINGA EM EXTINÇÃO (JUAREZ CARDOSO)

O passado pertence ao museu  
É um conceito crescente  
Eu como sou nostálgico  
Já penso diferente  
Pois o passado e o futuro  
Atualizam o presente

Partindo desse princípio  
Tenho algo em que me basear  
Escrevendo no presente  
O que posso lembrar  
Tudo o que vi no passado  
E quero a todos contar

Passear lá na restinga  
Era um dia de festa  
Hoje não podemos mais  
Só a saudade nos resta  
Coisas boas no pensamento  
Como música de orquestra

Variedade de frutas  
Alegrava o ano inteiro  
Coquinho de guriri  
Só no mês de janeiro  
Parece até que a natureza  
Organizou grande roteiro

Depois vem o cambuim  
Dá no mês de fevereiro  
É uma fruta gostosa  
Quem diz é o povo inteiro  
Agrada a todo mundo  
Também, não custa dinheiro!

Bajirú, maçã da praia  
Foi tema de carnaval  
Virgílio e Teles vendiam  
Em dia de festival  
Seu coquinho dá tonteira  
Causando assim grande mal

Da sua folha se faz chá  
Para sangue anormal  
Curando o diabetes  
Aquele terrível mal  
Não se coloca açúcar  
Só pitada de sal

Coquinho de guriri  
Esse sim, coma sem medo  
Reprovo assim quem diz  
Que ele é muito azedo  
É doce e gostoso  
E digo isso sem medo

Sua folha é procurada  
Para ornamentação  
Enfeita festas juninas  
Santo Antônio e São João  
Nas paredes dos comércios  
Tem grande utilização

Murici quase não há  
Era fruta preciosa  
Sua folha amarelinha  
Tida como milagrosa  
No combate da bronquite  
Sempre foi muito famosa

A raiz dava uma tinta  
Para a rede conservar  
Sua cor bem vermelhinha  
Pro peixe não espantar  
Além disso também serve  
Para o barbante encorpar

O saputé foi extinto  
Somente por uma razão:  
Dava na ponta do cipó  
Que servia pra cordão,  
Torcido virava corda  
Usado em fabricação

Infelizmente acabou  
Na restinga não tem mais  
No terreno construíram  
Um revendedor de gás  
E na área que sobrou,  
Casas residenciais

Eu conheci um cabista  
Que gostava de montão  
O povo dava risadas  
Fazendo gozação  
Hoje todos lamentam  
Essa triste extinção

Ainda sobre o cambuim  
Com ele se faz licor  
Misturado com cachaça  
Tem um grande valor  
Quem bebe se surpreende  
Acha que veio do exterior

Também a gabirola  
Extinguiu não sei por que  
Dava em grande quantidade  
Muito fácil de se ver  
Paladar muito gostoso  
Era o que diziam ter

A lopoana também  
Era fruta de primeira  
Seus galhos viravam lenha  
Faziam grandes fogueiras  
Perereca me falou  
Que ainda tem na Figueira

Coco de tucum, esse sim  
Aqui eu posso atestar  
A casca era tirada  
E dava para fiar  
Depois de esticada  
Virava linha de pescar

A linha era resistente  
Digo com convicção  
Resistia enxova grande  
Bonito, xaréu e cação  
Um pescador pescou, eu vi  
Um enorme tubarão

A nossa pitanga oubaia  
Dava em grande quantidade  
Um suco saboroso  
Para gente de qualquer idade  
Zulmira me disse onde ainda tem  
A caminho da cidade

O seu pé era pequeno  
Se alastrava pelo chão  
Parecia dormideira  
Não espetava a mão  
Também plantaram uma muda  
Lá no morro da estação

“Carrapato” era gostoso  
Se comia igual aveia  
Preferido das mulheres  
Para não ficarem feias  
A casca cozida com água  
Tirava chulé das meias

Toda água da cacimba  
Ali na direção do mato  
Para ficar mais gostosa  
Recebiam galhos de carrapato  
Certa vez eu fui cortar  
Me espetei no arranha-gato

Quem não se lembra das pitangas?  
Tinham grande aceitação  
Preferida das gestantes  
Pra enjôo da gestação  
As mulheres iam pegá-la  
Parecia procissão

A Otônia estava grávida  
Pegar pitanga ela foi  
Junto com Nega de Walter  
Se assombraram com um boi  
As duas correram bastante  
Vou contar como foi

O boi era uma amiga  
Que começou a berrar  
Atrás de uma pitangueira  
Para ela não alcançar  
Tudo isso era motivo  
Para todos gargalhar

A fruta é doce e boa  
O licor muito melhor  
O frescor é muito antigo  
Do tempo da minha vó  
O chá da folha seca  
Desinflama gogó

Cardo ou fruta do cardeiro  
Atraía os passarinhos  
A membrana tirada da casca  
Alimentava os bichinhos  
Também dá bom licor  
Misturado com o vinho

No seu caule, um líquido  
Mata a sede dos cabritos  
Retirada dos espinhos  
É um trabalho bonito  
Têm pessoas que assistem  
E dão logo um faniquito

O bacupari também  
Se acabou não sei por que  
Fui daqui até o Afonso  
Nem um pé consegui ver  
Procurei o dia inteiro  
Até o anoitecer

Mais tarde fui informado  
De que um pé encontraram, enfim  
Ao lado das camboinhas  
Lá no brejo do jardim  
Tiveram até vontade  
De arrancar e trazer pra mim

Araçá também é bom  
Procurando ainda se acha  
É dando muito pouco  
Antes se colhia em caixa  
Cresce na lua cheia  
Amadurece na baixa

No meu quintal tem um pé  
Mas antes de amadurecer  
A criança come as verdes  
Não deixa a fruta crescer  
Se eles esperassem um pouco  
Eu teria o maior prazer

Marmelo é fruta gostosa  
Que dá na ponta da vara  
Mulher que chora por homem  
Não tem vergonha na cara  
Foi música de carnaval  
Do bloco de Dona Laura

Aqui, ela foi extinta  
A restinga devastada  
Tem muito lá em Brasília  
Onde foi bem replantada  
Deputados e senadores  
Fazem muita marmelada

O figo vem da figueira  
Que foi amaldiçoada  
Digo isso baseado  
Na Escritura Sagrada  
Quando o Mestre quis comer  
Nela não encontrou nada

Azeitona é muito ácida  
Na conserva, porém gostosa  
Também está em extinção  
Juntamente com a babosa  
Dá rasteira pelo chão  
Suas folhas são mimosas

Eu a preparava em casa  
Com vinagre, alho e sal  
Ofereci a algumas pessoas  
E recebi o aval  
Não levava conservantes  
A ninguém nunca fez mal

Lembrei do araçá-pemba  
E dele quero falar  
Era duro pra comer  
Foi bom até se acabar  
Dele não trago saudade  
Mas sempre é bom recordar

Como tudo na vida  
Tem a sua utilidade  
Os galhos do araçá-pemba  
Não fogem à realidade  
Enfeitam centros de umbanda  
Diminuem a claridade

Falando ainda do figo  
Ele servido em compota  
Segundo superstição antiga  
Quem come tem a boca torta  
Comendo na Semana Santa  
Sai pulando em cambalhota

Quem tem articulação dura  
Não pode mais fazer isso  
Então, é bom não comer  
Pra não receber feitiço  
Se estou falando mentira  
São cavacos do ofício

Agora prestem atenção  
Da guapeba vou falar  
Foi num dia de finados  
Que Miéco foi pegar  
Passou três dias sumido  
Em Saquarema foi parar

No jacá do seu cavalo  
Um facão ele levava  
Demonstrando não ter medo  
Os mostos desafiava  
E durante quatro dias  
No escuro, ele vagava

Ficou essa grande lição  
Aos desobedientes  
Respeitar coisas sagradas  
É o dever de toda gente  
Obedecendo esses preceitos  
Todo mundo vai em frente

Ainda sobre a guapeba  
Nenete gosta demais  
Eu não dou muito valor  
E deixo ela pra trás  
Na época das chuvas  
Alimenta os animais

Muito gostosa é a guaquica  
Seu caroço é pequenino  
Porém, comendo demais  
Entope o intestino  
Quase matou Jorge Brolha  
Foi salvo pelo Divino

No terreno do seu Miguel  
Onde hoje é uma pousada  
Essa fruta eu fui pegar  
Junto com a garotada  
Levamos uma carreira  
Fiquei com a calça rasgada

O seu Miguel me apanhou  
E me deu uma tremenda lição  
A partir daquela data  
Jamais entrei em confusão  
Obrigado, seu Miguel  
Pelo seu grande sermão!

A frutinha da aroeira  
Alimenta o sabiá  
A madeira faz pião  
Para o menino jogar  
Também a casca cozida  
Pode a ferida curar

Desde que a fruta foi extinta  
O pião se acabou  
A criançada ficou triste  
Nunca mais ninguém jogou  
Os meninos ficam agora  
A assistir filme pornô

A amêndoa do coquinho  
Parecida com castanha  
Tem em quantidade grande  
Quase ninguém apanha  
Também pode ser torrada  
Numa panela com banha

Antigamente a amendoeira  
Era incluída no orçamento  
Das principais cidades  
Para reflorestamento  
Hoje está sendo banida  
Pois caem as folhas com o vento

Também a sua raiz  
Arrebenta as calçadas  
Todas as donas de casa  
Ficam estressadas  
A sujeira é muito grande  
Limpa-se e não adianta nada

O chupe-chupe é excelente  
Dá dentro do gravatá  
Muito cuidado com o espinho  
Que pode facilmente espetar  
Dizem também que cobra  
Gosta ali de ficar

Na restinga quando chove  
Cai água no gravatá  
Os passarinhos matam a sede  
Ao sua folha apertar  
Pois ela faz cartucho  
Para a fruta carregar

Tem a fruta do jacu  
Ninguém gosta de comer  
Dizem que envenenou  
Um adulto e um bebê  
Se é verdade eu não sei  
Ainda não deu para eu ver

O ingá se acabou  
Antes dava de montão  
Hoje não existe mais  
Só lembrança  
Adeus ingá ingazeiro  
Ingazinho e ingazão

Dava em forma de cartela  
Com os caroços separados  
A natureza é sábia  
Faz tudinho ajustado  
Cada carocinho deixa  
Os meninos alimentados

Outra fruta preciosa  
É a tal da gormichama  
Dava muito no Atalaia  
Antes deste criar fama  
Samuel trouxe uma muda  
Da praia de Copacabana

Outro dia vi um pé  
Que me trouxe lembrança  
De quando eu ia pegar  
No caminho da estação  
Pedia até uns galhinhos  
Para fazer uma plantação

O cajá resulta em bom suco  
E é fácil de encontrar  
Dá sempre nas encostas  
Nas pedras junto ao mar  
Seus galhos são muito altos  
E difíceis de se alcançar

Lá no morro da estação  
Tinha uma grande limeira  
Os pescadores ali passavam  
Durante a semana inteira  
Apertavam as pobrezinhas  
E falavam uma besteira

Lembrei do abricó  
Aquela fruta maldita  
Envenenou João Mendonça  
E matou duas cabritas  
Dava em grande fartura  
No quintal de dona Zita

Aquilo era horrível  
Graças a Deus, acabou  
Em Zé Cagaio tinha um pé  
Nem a semente ficou  
A raiz se destruía  
As folhas, o vento queimou

O sapotiquiabo se foi  
Nenhum pé eu vejo mais  
Comi a última vez  
Quando ainda era rapaz  
La na casa do Darci  
Dava na rua de trás

Mas como tudo na vida  
Tem sua utilidade  
O pé do sapotiquiabo  
Presta solidariedade  
No meio das suas folhas  
Sanhaços dormem a vontade

Sem nome era uma fruta  
Que dava no Carurú  
Encontrava-se à vontade  
Na cedra do urubu  
Também na Prainha  
Na ponta do Sururú

Copaíba foi uma fruta  
Vista no Maramutá  
Caíca pegou e comeu  
Quando um dia foi caçar  
Ainda trouxe uma folhas  
Para a artrose curar

O remédio deu certo  
A notícia se espalhou  
Caíca foi pegar mais  
A farmácia fechou  
O tratamento era gratuito  
Um médico ainda se zangou

Vocês lembram do melãozinho  
Aquela fruta bonita?  
Vermelhinha e gostosa  
No entanto esquisita  
Colocada na esparrela  
Atraía a marriquita

Sua folha era milagrosa  
O reumatismo tratava  
Provocando o calor  
O doente melhorava  
Também se fazia judeu  
O povo alegre ficava

A frutinha da canema  
Não serve para comer  
Porém, é muito importante  
Boa para escrever  
As namoradas faziam cartas  
Antes da paquera aparecer

E nos dias de carnaval  
Nas ruas, o povo pulava  
Com tinta de canema  
As caras se pintava  
Era alegria total  
Ninguém dinheiro gastava

Hoje não existe mais  
Aquele carnaval se acabou  
A canema também sumiu  
O povo se acostumou  
Eu mesmo tenho saudade  
De uma época que passou

A frutinha da arumbeba  
Juro que nunca comi  
O líquido da sua folha  
Também nunca bebi  
E também outras pessoas  
Fazer isso nunca vi

Conhecem cambuim-murta?  
É realmente gostosa  
Floresce na primavera  
Suas folhas são viçosas  
Passarinho que come  
Vira fêmea e fica dengosa

A murta é muito importante  
Acreditem no que eu digo  
As folhas são milagrosas  
Quem afirma é um amigo  
Torradas elas dão pó  
Para curar o umbigo

Também servem para chá  
Indicado como calmante  
Garanto que o nervosismo  
Não consegui ir adiante  
Tomar em pequena quantidade  
A toda hora e todo instante

A murtinha é espécie  
De ótimo paladar  
Com as folhas se faz vassouras  
Para o terreno limpar  
É o ganha pão dos cegos  
Que as gostam de fabricar

Seus galhos são preferidos  
Para ninhos de sabiá  
Protegem os filhotes  
Pro gavião não pegar  
Também a sua frutinha  
Servem para alimentar

Fruta-pão só tem beleza  
Todavia nenhum valor  
O seu cheiro é horrível  
Do caroço se faz iô-iô  
Na restinga não vejo mais  
Parece que acabou

Lembra do abanheiro?  
Sua sombra era preferida  
Pra fazer pic-nic  
A melhor coisa da vida  
Encontrei um no Afonso  
Com um resto de comida

Depois fomos informados  
Sobre quem andou por lá  
Um grupo de escoteiros  
Começou a propagar  
Sua sombra é curativa  
Para queimadura solar

Depois eles descobriram  
Que a flor do sabugueiro  
Era usada na brotoeja  
Valia muito dinheiro  
Foi extinta há muito tempo  
Juntamente com o pinheiro

Nas restinga descobri  
Dentro da capoeira  
Uma fruta arredondada  
Do tamanho de uma pêra  
Alguém ainda me disse  
Que era fruta-mineira

O seu nome era boleira  
Mais tarde alguém confirmou  
Voltando lá não a vi mais  
Acho que se queimou  
Juntando com o capão  
E a história se encerrou

As frutas aqui citadas  
Realmente eram atração  
De uma época passada  
Quando eram opção  
Vale um passeio na restinga  
Em qualquer ocasião

Agradeço a atenção de todos  
Vou encerrando agora  
Escrevendo sobre as frutinhas  
Revivi a nossa história  
Pois tudo o que foi escrito  
Eu guardo na minha memória.