

XV REUNIÃO DE ANTROPOLOGIA DO MERCOSUL
04 a 08 de agosto de 2025, UFBA, Salvador, BA, Brasil

GT 057: Casas, cozinhas, quintais e suas agências em coletivos quilombolas,
sertanejos, pescadores, indígenas e camponeses

**FLORESTA TAMBÉM É COMIDA: MUDANÇAS NA CULTURA ALIMENTAR
CAIÇARA E NAS NATUREZASCULTURAS DA ILHA GRANDE (RJ)**

Juliana Fernandes Silva de Oliveira (EICOS/UFRJ)
Lucimara Rett (EICOS/UFRJ)

RESUMO

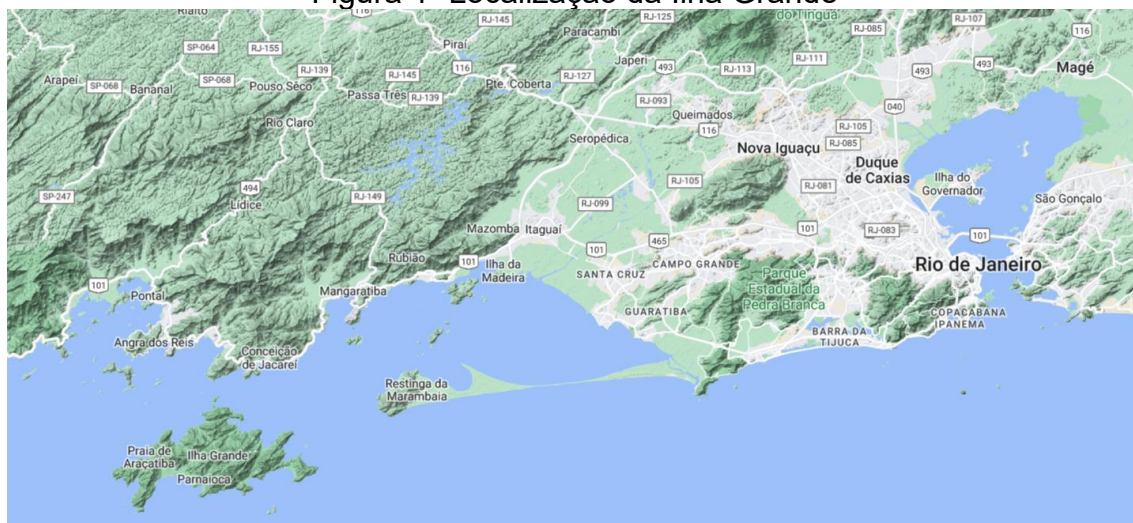
Este artigo visa compreender a implicação das mudanças nos quintais e espaços produtivos de populações caiçaras nas “naturezasculturas” da Ilha Grande (RJ). Essas populações baseiam tradicionalmente sua subsistência no plantio em roças e na pesca artesanal, garantindo o sustento das famílias e das relações de parentesco e compadrio pela comensalidade, e buscam meios de coexistir, produzindo coletivamente uma mundificação multiespécie, já que suas práticas tradicionais envolvem profundo conhecimento do ambiente. A comida transmite identidade e reflete o papel da cultura na natureza. Em comunidades caiçaras, percebe-se a proteção da natureza no uso de espaços produtivos, que favorecem a soberania e a segurança alimentar e nutricional. A criação de unidades de conservação restritivas e o turismo intensificaram as mudanças nos espaços de subsistência das famílias (floresta, roça, casas de farinha, quintais e casas), bem como na cultura alimentar, nos modos de produção e na própria vivência dessas populações com a natureza. Essas mudanças nos espaços de subsistência alteram também as relações multiespécies e como as comunidades “mundificam” seu ambiente, potencializando a separação natureza-cultura. Esta pesquisa qualitativa de finalidade exploratória, parte da construção da tese da autora, ocorreu por meio de levantamento bibliográfico e pesquisa em campo, com entrevistas e observação ocorridas entre 2023 e 2025, gerando categorias de análise para interpretação dos dados.

Palavras-chave: Cultura alimentar; Ilha Grande (RJ); Territórios existenciais; naturezascultura; comensalidade multiespécie

INTRODUÇÃO

A Ilha Grande (Figura 1), com 193 km² de área, maior do Estado do Rio de Janeiro, situa-se na Baía da Ilha Grande no município de Angra dos Reis, região da Costa Verde, a 150 km do Rio de Janeiro e a 400 km de São Paulo.

Figura 1- Localização da Ilha Grande



Fonte: Google Maps

Toda a área da ilha é sobreposta por unidades de conservação (UCs), administradas pelo Instituto Estadual do Ambiente (INEA), incluindo o Parque Estadual da Ilha Grande (PEIG) e a Reserva Biológica da Praia (RBPS) do Sul, de proteção integral; e a Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) do Aventureiro, de uso sustentável. O PEIG, estabelecido em 1971 e abrangendo 120km², representa cerca de 87% da Ilha. Seu Plano de Manejo aponta para uma lacuna na compreensão das comunidades¹ sobre o Parque. A percepção de que “o parque e a reserva foram criados de cima para baixo, de forma impositiva, sem levar em conta a opinião da sociedade local” (Rio de Janeiro, 2011, p. 42), sem levar em conta a opinião das comunidades locais, reflete a

¹Comunidades localizadas no entorno do PEIG: Abraãozinho e Morcegos, Feiticeira, Iguaçu, Camiranga, Fazenda, Galo, Conrado, Caravela, Enseada das Estrelas, Saco do Céu, Japariz, Freguesia de Santana, Palmas, Mangues, Castelhanos, Longa, Araçatiba, Praia da Cachoeira, Araçatibinha, Itaguaçu, Praia Vermelha, Acaia, Proverá, Bananal, Matariz, Jaconema, Sítio Forte, Passaterra, Praia do Porto, Maguariquessaba, Marinheiro, Tapera e Ubatubinha. Localizadas parcialmente dentro do Parque a Vila do Abraão e Aroeira. Comunidades situadas integralmente dentro de sua área Dois Rios e Parnaíoca (Rio de Janeiro, 2011).

histórica dicotomia entre natureza e cultura, herança do modelo de áreas protegidas estadunidense (Diegues, 2008).

A Mata Atlântica é um dos biomas mais biodiversos do mundo. E, nesse ambiente, as comunidades caiçaras mantêm relação [quase] simbiótica. Embora as áreas protegidas sejam cruciais para a conservação das espécies, elas podem se tornar um entrave à prática de hábitos culturais dessas comunidades. A transmissão de saberes caiçaras se dá pela oralidade e atenção aos movimentos, traduzindo a natureza em cultura, inclusive na escolha e preparo dos alimentos.

Por um lado, a criação das UCs na Ilha Grande contribuiu para a regeneração das capoeiras abertas na mata com o declínio das atividades agrícolas (Vallejo, 2005). Por outro lado, também cercearam o trabalho das populações caiçaras da Ilha Grande, impedindo-os de “roçar” e “matar peixe”. Mesmo que, em alguns casos, continuassem com essas atividades em menor escala, de forma velada, eram vistas como crime ambiental.

É preciso entender que o uso do termo “caiçara” para designar e classificar essas populações num conjunto maior de comunidades de pescadores-lavradores espalhados pelo litoral das regiões sudeste e sul do Brasil não é natural, não surgiu como uma autodenominação, mas foi trazido por estudiosos e pesquisadores, e apropriado pelas comunidades, para serem reconhecidas como donas de sua terra e de sua identidade.

Comunidades caiçaras são descritas como as comunidades tradicionais “não-indígenas”, “camponesas” e resultantes da miscigenação de indígenas, negros africanos escravizados, e colonizadores europeus, populações “caipiras”, de pescadores-lavradores de subsistência do litoral das regiões sul e sudeste do Brasil (Prado, 2006; Diegues, 2008).

Elas formaram-se em pequenos núcleos, a partir das condições particulares da costa, como satélites dos centros urbanos, para escoar sua pequena produção, excedente de sua subsistência (farinha de mandioca, peixe, café), trocando por produtos como querosene, tecidos e sal. A travessia antigamente era feita de canoa (Mussolini, 1980; Diegues, 1983).

Mussolini (1980) ressalta o vasto conhecimento sobre propriedades das plantas para cura, alimentação, construção, o vento, as correntes e maré, os hábitos de peixes, a lua, o tempo de plantio e colheita, e de derrubar árvores.

Diegues (1983) complementa, afirmando que o conhecimento empírico acerca da natureza caracteriza um bom pescador artesanal, que reconhece um cardume de sardinhas pelo seu brilho na água ou pela ardentia, sabendo localizá-lo e dimensionar seu volume. O uso de instrumentos eletrônicos para detectar cardumes, como sonares e radares, foi um transformador do processo de pesca e, portanto, da transmissão de saberes, embora o conhecimento empírico do pescador sobre o comportamento das espécies se sobreponha às inovações tecnológicas.

Assim como nos quintais, casas e espaços produtivos em outras categorias de comunidades tradicionais, onde as ervas, raízes, plantas e pequenos animais tecem redes de cuidado coletivo, ou em cozinhas sertanejas que trabalham o meio em que vivem em patrimônio “naturalcultural”, os espaços produtivos caiçaras da Ilha Grande revelam-se como territórios de agência, abrindo-se a uma comensalidade multiespécie. Roças, casas de farinha, quintais, o mar (que também é familiar), não são meros lugares de subsistência, mas de resistência e reinvenção da vida. As restrições ambientais, o turismo, quando cercam as práticas, não afetam apenas o plantio, a pesca e a alimentação em si, rompe-se uma ecologia de saberes que liga os humanos e não-humanos. A seu modo, a permanência e a manutenção da existência na Ilha Grande soam como um ato político, em que os quintais e o convívio com a floresta atuam como terrenos de resistência ontológica contra um processo de padronização, mesmo sendo modos de vida em transformação.

Com isso, pretende-se, neste artigo, compreender a implicação das mudanças nos quintais e espaços produtivos de populações caiçaras nas “naturezasculturas” da Ilha Grande (RJ).

1 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

1.1 Do lodo, nascem mundos: naturezasculturas e os seres-em-encontro

Há um esforço contínuo a fim de desassociar a humanidade da natureza, tentando secando o “lodo” que é contato e passagem entre os seres vivos, tanto intra quanto interespecíficos. Haraway (2022, p. 10) cita: “Eu sou uma criatura da lama, não do céu. Sou uma bióloga que sempre achou edificantes as incríveis

habilidades do lodo em manter as coisas em contato e lubrificar passagens para os seres vivos e suas partes”. Existe uma intenção de posicionar o homem acima de todas as outras espécies, e que essa supremacia seja sentida, vista, vivida, e, por fim, naturalizada. Não se torna mais fácil decidir o destino de toda a natureza quando se assume tal posição?

No entanto, essa perspectiva ignora as relações de interdependência, como a simbiose de nossos corpos com bactérias e outros microsseres. Todos estamos misturados nesse “lodo” que mantém a vida em contato, formando “seres-em-encontro” (Haraway, 2022, p. 11), emaranhados em “nós” que dão sentido à existência. É no “entre” que a vida acontece e os sujeitos são (des)(re)constituídos “molécula por molécula”, por seus emaranhados uns com os outros (Haraway, 2022; Ingold, 2011).

Mas não existe sobrevivência sozinha, mas colaborativa (Tsing, 2022, p. 71). Nossos corpos são habitados por bactérias, fungos e outros microsseres que ela considera como companheiros fundamentais para nossa saúde e vida. Se, por acaso esses seres decidissem não mais nos habitar, o que seria dessa massa corpórea solitária? A autora problematiza as fronteiras entre natureza e cultura, por meio das relações multiespécies, propondo formas de produção de vida pela simpoiese, um “fazer-com” (Haraway, 2022).

Populações denominadas por Krenak (2020) como “sub-humanidade”, comunidades ditas tradicionais, frequentemente invisibilizadas pela parte urbano-industrial, mantêm uma relação distinta com a natureza, não influenciadas pela ideia de supremacia humana.

A dicotomia entre natureza e cultura foi tão internalizada aos seres humanos que, ao abordar a temática, precisa-se utilizar termos como “sociobiodiversidade” ou “socioambiental”, para reforçar a ideia de que natureza também é cultura, ao utilizar os termos “sociobiodiversidade”, “socioambiental”, por exemplo. Esse sugestivo paradoxo é intensificado pela mercantilização da natureza, categorizada como recurso. A especulação imobiliária em territórios tradicionais e sagrados, o desmatamento, o uso da terra para monocultivos, o crescimento desordenado de cidades são exemplos claros dessa comercialização, muitas vezes a preços irrisórios, para gerar lucros e aumentar a riqueza de poucos.

A dicotomia natureza-cultura é intensificada pela mercantilização da natureza, que o Sistema Nacional de Unidades de Conservação – SNUC (Lei nº 9.985/2000) reforça ao tratar elementos naturais como recursos, limitando a interferência humana em áreas protegidas.

As florestas são “zonas de encontro” abertas às assembleias polifônicas (Haraway, 2020; Tsing, 2022), onde coexistem espécies domesticadas cultivadas nas roças (mandioca, banana, feijão, cana e café), espécies vegetais endêmicas da floresta (cambucá, cobi, grumixama) e espécies consideradas exóticas (jaqueiras, abricó, jiboia). O cultivo de espécies domesticadas, por sua vez, pode atrair pássaros como tié-sangue, maritacas, sabiá, canário, saracura, que ajudam também na dispersão de sementes, por exemplo.

1.2 Comer junto, mundificar junto: comensalidade mais-que-humana como prática de cuidado

A cultura é uma teia dinâmica de significados que moldam a percepção e a ação humana (Geertz, 2008; Laraia, 2001) que moldam a percepção e a ação humana, conceito ampliado por Tsing (2019) para incluir a construção complexa de mundos entre humanos e não-humanos.

A cultura alimentar é um pilar do sistema simbólico que liga indivíduos em uma sociedade, o que transcende a segurança alimentar e nutricional e englobando hábitos, escolhas e disponibilidade de alimentos no tempo e espaço. A comida, mais que mero alimento físico, nutre almas, fortalece o pertencimento e o laço com o coletivo e com a natureza. A alimentação vai além da função de recuperar energias, envolve a seleção de alimentos, modos de preparo e consumo, utensílios, comensalidade, ritos e rituais.

A comensalidade, do latim *comensale* (comer junto à mesa), é um fator-chave para a organização social, estabelecendo relações de reciprocidade e confiança, o que configura a dádiva que cria e fortalece vínculos sociais (Godbout, 1999). Essa convivialidade (do latim, “viver junto” ou “comer junto com”) manifesta-se na comida compartilhada, reforçando o sentimento de pertencimento (Mauss, 2017; Moreira, 2010; Carneiro, 2003; Poulain, 2013; Faltin e Gimenez-Minasse, 2019). Assim, é possível conceber uma comensalidade com a natureza, e, nesse sentido, uma comensalidade

multiespécies pode ser compreendida ao considerar a “simbiose²” (Diegues, 2008; Haraway, 2021) e a profunda intimidade e conhecimento de populações tradicionais com seu ambiente, a partir das relações intra e interespecíficas.

1.3 Territórios existenciais mais-que-humanos

Territórios existenciais referem-se a zonas de vivência, sentimentos e sentido que constituem a subjetividade, é onde e como o sujeito se sente em casa, seja sua comunidade, uma paisagem, cheiros, sons, que o fazem sentir e ser quem é. São, portanto, campos de produção de identidade, o que perpassa três ecologias (ambiental, social e mental) numa complexa e sistêmica tecitura que produz mudanças éticas, estéticas e políticas (Guattari, 1990).

Quando esse entorno é destruído ou suas relações são restringidas, os sujeitos também se desfazem um pouco, rompendo-se aquele modo de existir e se reconhecer no mundo, afetando subjetividades.

A articulação ética, estética e política dessas três ecologias, a que Guattari (*op.cit.*) chama de “ecosofia” é fundamental para enfrentar a crise ecológica global contemporânea no contexto das rápidas evoluções técnico-científicas, e vislumbrar a feitura de novas mundificações. Assim, sentir, ser, pertencer e fazer articulam-se para a existência do sujeito. Sua existência, sua colocação no mundo e suas ações são inseparáveis e repercutem do local ao global.

A subjetividade não é fixa, mas uma conexão processual entre indivíduos, regida por (des)(re)territorializações (Guattari, 1990). A territorialização constrói práticas e afetos, a desterritorialização reconfigura sentidos a partir de rupturas e a reterritorialização cria novos vínculos. Uma pessoa caiçara da Ilha Grande, cujo território existencial é composto de saberes e linguagens interespecíficos, alimentos disponíveis e seus preparos, ao se mudar para o continente, carrega consigo esse território. Seu retorno à Ilha, pode rememorar sentidos e reterritorializar a pessoa no espaço, enquanto a perda de espaços de vida e trabalho pode gerar uma ruptura existencial.

2 Lynn Margulis, bióloga e autora do livro “Planeta Simbiótico” (2001, p. 13) explica a simbiose como “o sistema em que os membros de diferentes espécies vivem em contato físico [...]. A simbiogênese, um termo evolutivo, refere-se à origem de novos tecidos, órgãos, organismos - e até espécies - por meio da simbiose permanente ou de longo prazo”.

É urgente analisar as “margens indomáveis” (Tsing, 2022, p. 63), onde encontros imprevisíveis transformam, pois “tudo está em fluxo, incluindo nossa capacidade de sobreviver” (Tsing, 2022, p. 64).

O território existencial pode ser afetado pela degradação dos ecossistemas (ecologia ambiental); pela aculturação colocada em comunidades que se tornam locais de grande apelo turístico (ecologia social); e pela padronização trazida pelas redes sociais, enfraquecendo a potência dos desejos, afetos e engajamento (ecologia mental). No entanto, a ruptura pode gerar mudanças também criativas e novas mundificações multiespécies.

A comida é uma linguagem afetiva com o espaço de vida e de trabalho, uma linguagem afetiva com a floresta e os seres não-humanos. E quando as práticas comunitárias (mutirões, a puxada de rede, as festas) são mantidas, em detrimento das restrições, os vínculos entre os seres humanos e não-humanos e o território são mantidos, criando novos mundos possíveis. A cultura alimentar caiçara, nesse sentido, é um ato de resistência ético, estético, (micro)político e (eco)lógico.

1.4 Resistência no prato: a voz silenciada das cozinhas caiçaras

Na Ilha Grande, a “mistura” refere-se ao alimento forte, rico em nutrientes, que complementa o arroz, o feijão ou a mandioca, e que é a parte principal da alimentação “caiçara”.

Woortmann (2013) distingue comestível (disponível na natureza) e comível (culturalmente aceito). A mandioca brava, que é venenosa, por exemplo, sendo processada em farinha-da-terra, torna-se culturalmente comível.

O conceito de “voz da comida”, proposto por Hauck-Lawson (2015), sugere que a comida pode expressar sentidos, emoções, lembranças, histórias, visões de mundo de famílias e comunidades (Álvarez, 2005), transmitindo o *habitus* alimentar (Woortmann, 2013). Mesmo que o *habitus* se modifique, a comida continua a contar histórias e expressar a identidade, ao representar a passagem da natureza para a cultura.

Além disso, é interessante diferenciar alimento, como algo que poderá ser consumido, um “vir a ser”; e a comida, que após processada na cozinha, pode

ser consumida. Woortmann (2013) considera isso como a passagem do plano da natureza para o plano da cultura.

A comida é um ato político de resistência e de emaranhamento de existências. Os mutirões para produção de farinha da terra, com a participação de parentes e compadres, materializam a teoria da dádiva de Mauss (1925). A reciprocidade transcende o humano, envolvendo a mandioca e os caiçaras e tornando-se uma comensalidade multiespécie. O convívio, aqui, convertia a roça e a floresta em territórios existenciais (Guattari, 1990).

2 METODOLOGIA

Este estudo qualitativo, parte da pesquisa de doutorado da autora, em andamento (2023 a 2025), além de dados de pesquisas anteriores, utilizou a deriva (Jacques, 2012; Debord, 1955; Pereira; Rett; Bezerra, 2021), adaptada para o contexto da Ilha Grande, a fim de desvendar “zonas opacas” e experimentar o espaço com intencionalidade. Para isso, utilizou-se diário de campo, GPS, aplicativo Wikiloc (para marcação do caminho percorrido) e câmera de ação (GoPro) para gravação de trechos do percurso escolhidos aleatoriamente.

Foi adotado o método da Cartografia, que inverte a lógica tradicional, priorizando o caminho (hódos) sobre metas predefinidas (metá), permitindo que a pesquisa se construa durante seu percurso (Passos; Kastrup; Escóssia, 2015; Tedesco; Sade; Caliman, 2013). Foram selecionados casos em comunidades da Ilha Grande: Bananal, Provetá, Praia Vermelha e Palmas.

A pesquisa apoiou-se na etnografia multiespécies (Kohn, 2021; Mullin, 2002), descentralizando das cosmologias humanas e focando nas interações e coabitações humanas e não-humanas, reconhecendo-os como seres políticos e reconfigurando “zonas de contato”, o que abre novas possibilidades de compreensão da naturezacultura (Kirksey e Helmreich, 2020).

A análise dos dados ocorreu continuamente, alternando a produção de campo e escrita, com a transcrição das entrevistas, análise de imagens gravadas e diário de campo (Barros; Barros, 2013).

3 DISCUSSÃO E RESULTADOS (PARCIAIS)

Não há como negar a importância das áreas protegidas na Ilha Grande, dado o transcontexto que a permeia historicamente, ligado aos ciclos econômicos, o presídio, o aumento massivo da atividade turística, a especulação imobiliária e as restrições ambientais. A conservação ambiental, nesse caso, poderia ser chamada de “proliferação ambiental”, já que são vistas espécies consideradas exóticas, como as jaqueiras e os saguis, que se alimentam dos ovos de pássaros. As jaqueiras, de rápida dispersão, limitam o crescimento de outras árvores, reduzindo a diversidade vegetal e afastando os bichos que dispersam sementes, iniciando um ciclo de “desaparecimento” de espécies.

O crescimento do Turismo e as restrições ambientais impactaram a cultura alimentar na Ilha Grande. As roças, antes itinerantes, diminuíram e ficaram fixas. No Bananal, uma pequena roça ocupou um pequeno espaço antes vazio ao lado das casas, com batata doce, cana, mamão, mandioca, abacaxi e banana, um ato de resistência que reterritorializa e possibilita o pertencimento multiespécie à naturezicultura.

A pesca foi se desenvolvendo tecnologicamente, as canoas de um tronco só foram dando lugar a barcos motorizados e canoas de fibra de vidro. As transformações forçaram moradores a buscar trabalho no continente, ou a depender em grande parte do Turismo, citado como “trabalho de formiguinha”, por precisar juntar a renda obtida no verão para não faltar no inverno. Tornaram-se dependentes das compras de produtos vindos de fora numa proporção de quase 100% comparado ao que ainda se retira do ambiente.

A alimentação na Ilha também mudou. Os “pratos típicos” vendidos ao turista geralmente são os pratos feitos (PFs), superficialmente relacionados à cultura alimentar, servindo peixe frito, arroz, feijão e salada ou batata frita (pré-pronta). Bursztyn (2016) cita que há uma homogeneização da oferta de refeições, desvinculadas da cultura alimentar local, com exceção do reconhecido peixe com banana. Os PFs produzidos como “comida para turista” também se incorporaram à alimentação cotidiana dos moradores da Ilha. O pescado diminuiu na dieta cotidiana, sendo substituído por industrializados como salsicha.

O mutirão, base da cultura de trabalho cooperativo dessas populações, vem sendo trocado por concorrência. No entanto, a manutenção de roças fixas e casas de farinha produtivas, como acontece no sertão da Praia Vermelha, onde se planta mandioca, dentre outros cultivos, para farinha-da-terra, com a venda

para restaurantes e moradores da praia, representa um ato de resistência na agrofloresta e a manutenção do sentido e do pertencimento ao território existencial. A roça e a casa de farinha são espaços de resistência. Floresta e roça aglutinam-se em uma comensalidade multiespécie, coexistindo seres humanos, silvestres e domesticados.

Dentre as comunidades visitadas durante as idas a campo, observou-se o apagamento da cultura das casas de farinha. Além da casa de farinha em pleno funcionamento na Praia Vermelha, em Provetá, há uma casa de farinha que está constantemente fechada e sem funcionamento. No Bananal, há uma casa de farinha bastante deteriorada. Há um fragmento existencial materializando a resistência das paredes de estuque ao tempo, às restrições ambientais historicamente situadas. A resistência de acesso colocada pelo morador cria uma cerca social simbólica, apesar de as ruínas ainda carregarem a memória e a identidade, e possibilidades para novas mundificações.

A presença de espécies domesticadas antes plantadas em roças, como banana, carambola e café, hoje emaranhadas na floresta não são restos botânicos, mas territórios existenciais em transformação, materializam como a floresta foi e é moldada pelas práticas humanas e não-humanas revelando relações de domesticação recíproca ou comensalidade multiespécie. Nesse espaço híbrido de cultivo e mata, a floresta (natureza) e o alimento (cultura) são inseparáveis.

A colheita e o processamento do café em um antigo cafezal frutificando no meio da floresta permitiu a uma família hoje residente no continente reterritorializar aquele tempo e espaço. O que antes figurava como abandono, uma roça-fantasma, tornou-se protagonista de uma performance de retomada de sentido, e os restos de roça foram transformados em comida carregada de conexão, demonstrando que a floresta é co-produtora de vida e sentido e que o “abandono”, na verdade, é um ato de resistência.

Afastando-se do morro, a pesca “curuvineira” (pesca de corvina) envolve jogar a rede (de cerca de 2 metros de altura) ao navegar em semicírculo, depois ir batendo a poita (bola) para assustar as corvinas em direção à rede, seguido da puxada da rede, feita por duas pessoas, sofre também restrições ambientais, como a proibição de pesca a menos de 1 milha da costa. Essa proibição gera uma desterritorialização que rompe o vínculo material e simbólico entre

humanos, mar e corvina. No Bananal, um morador ainda a pratica sob demanda de pousadas, o que reaviva o sentido da pesca, reterritorializando pelo entrelaçamento de saberes tradicionais e inovações. A pesca curuvineira mostra uma relação multiespécie que emaranha humanos, redes, peixes, órgão ambiental e Turismo, num tenso agenciamento. A cultura alimentar figura como um ato político, em que o mar, fazendo o papel da floresta, também é comida, apesar de seu acesso ser mediado e restrito por interesses mercadológicos e conservacionistas.

Receber um coco, que foi ralado para fazer angu de coco, e fruta-pão para cozinhar e fritar, no Bananal, deixou clara a dádiva inerente à comensalidade. Ao aceitar esses presentes, fomos levados a (re)territorializar numa dádiva multiespécie que envolve humanos, coqueiro, pé de fruta-pão, tecendo um padrão de comensalidade multiespécie. Ralar o coco e preparar a fruta-pão materializa a naturezacultura, num “fazer-com-a-floresta”. No território existencial do Bananal, a floresta-alimento não é um recurso, mas coabitante com os seres humanos, que podem co-produzir.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na Ilha Grande, a floresta não é apenas a paisagem de cobertura vegetal conservada, também é comida, que alimenta física e simbolicamente. As transformações observadas nas comunidades caiçaras da Ilha Grande, a partir da sobreposição das UCs e pela intensificação do Turismo, deixam claras as dinâmicas de (des)(re)territorialização que afetam os territórios existenciais mais-que-humanos. Por um lado, as medidas de proteção da natureza protegem os ecossistemas. Por outro, desprotegem o modo de vida tradicional das populações caiçaras, prejudicando suas práticas culturais sustentadas em relações multiespécies.

Mesmo tendo havido o cerceamento de práticas de cultivo e pesca de subsistência, assim como a substituição do alimento fresco e de qualidade por industrializados, os quintais, a floresta, as roças, as casas de farinha que restam resistem como espaços para agenciamentos entre humanos e não-humanos. São territórios em que emergem a comensalidade e a resistência. Percebe-se isso quando, diante de políticas públicas restritivas e da crescente lógica de

mercado, tem-se a manutenção ou adaptação de práticas cotidianas que reavivam o vínculo com seu lugar.

As roças fixas e agroflorestas adaptadas, a pesca curuvineira, a resistência da casa de farinha e o uso do quintal como local de cultivo são atos micropolíticos de reterritorialização, que apontam para a convivialidade e a partilha. Muito mais que um recurso natural, a floresta é local onde coabitam produtores de alimento, sentido e pertencimento. A comensalidade multiespécie, que permeia o modo de vida caiçara, é resistência ontológica contra a dicotomia natureza-cultura.

Os resultados parciais desta pesquisa em curso reforçam a urgência de compreender a cultura alimentar como dimensão que constitui territórios existenciais nas naturezaculturas da Ilha Grande

REFERÊNCIAS

- Álvarez, Marcelo. La cocina como patrimonio (in)tangible. *In: Primeras jornadas de patrimonio gastronómico: La cocina como patrimonio (in)tangible*. Buenos Aires: Comisión para la preservacion del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires, 2005.
- Barros, L. M. R.; Barros, M. E. B. (2013). O problema da análise em pesquisa cartográfica. *Fractal: Revista de Psicologia*, 25(2), 373-390.
- Brasil. Lei nº 9.985 de 18 de julho de 2000. Regulamenta o art. 225, § 1º, incisos I, II, III e VII da Constituição Federal, institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza e dá outras providências. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19985.htm. Acesso em: 10 dez 2022.
- Bursztyn, Ivan. Sobre o patrimônio alimentar da Ilha Grande/RJ e sua (não) apropriação pelo turismo. *In: Anais do Seminário da ANPTUR*, 2016. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/13/605.pdf>. Acesso em 18 fev 2023.
- Debord, Guy. Theory of the Dérive. *In: Internationale Situationniste*, Vol. 2, 1958. Disponível em: <http://www.cddc.vt.edu/sionline/si/theory.html> . Acesso em 22/05/2023.
- Diegues, A. C. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: NUPAUB, Universidade de São Paulo, 2008.
- Faltin, Andrea Ortolani; Gimenez-Minasse, Maria Henriqueta. Comensalidade, hospitalidade e convivialidade: um ensaio teórico. *In: Rosa dos Ventos*, vol. 11, núm. 3, 2019 Universidade de Caxias do Sul, Brasil. Disponível em:

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=473561121008>. Acesso em: 15 maio 2023.

Geertz, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Zahar, 1973.

Godbout, Jacques T. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Editora Fundação Getúlio Vargas, 1999.

Guattari, Félix. **As três ecologias**. Campinas, SP: Editora Papirus, 1990.

Haraway, D. Antropoceno, Capitaloceno, Plantationoceno, Chthuluceno: fazendo parentes. *In: ClimaCom Cultura Científica - pesquisa, jornalismo e arte*. Ano 3, n. 5, Abril 2016.

_____. **O manifesto das espécies companheiras: cachorros, pessoas e alteridade significativa** Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2021.

_____. **Quando as espécies se encontram**. São Paulo: Editora Ubu, 2022.

Hauck-Lawson, Annie (guest editor). Introduction. *In: Food, culture & Society*. Vol. 7, pp. 24-25, 2014.

Ingold, Tim. **Being alive: essays on movement, knowledge and description**. Londres; Nova Iorque: Editora Routledge, 2011.

Jacques, Paola Berenstein. **Elogio aos errantes**. Salvador: EDUFBA, 2012.

Kastrup, Virgínia; Passos, Eduardo. Cartografar é traçar um plano comum. *In: Fractal, Rev. Psicol.*, v. 25 – n. 2, p. 263-280, Maio/Ago. 2013.

Kirksey, S. Eben; Helmreich, Stefan. A emergência da etnografia multiespécies. *In: Revista de Antropologia da UFSCAR*. 12 (2), jul/dez 2020. Pp. 273-307, 2020. Disponível em: <https://www.rau2.ufscar.br/index.php/rau/article/view/359/312>. Acesso em: 02 maio 2025.

Kohn, Eduardo. **Como piensan los bosques: hacia una antropología más allá de lo humano**. Buenos Aires, Argentina: Hekht y Editorial Abya-Yala, 2021.

Krenak, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

Laraia, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 14ª edição. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2001.

Mussolini, G. **Ensaio de Antropologia Indígena e Caiçara**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980.

Margulis, Lynn. **O planeta simbiótico: uma nova perspectiva da evolução**. Rio de Janeiro: Rocco, 2001.

Mauss, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Ubu Editora, 2017.

Moreira, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *In: Ciência e Cultura*. vol.62 no.4 São Paulo Oct. 2010.

Disponível em:

http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009. Acesso em: 14 maio 2023.

Mullin, Molly. Animals in Anthropology. *In: Society and Animals*, 10(4). Pp. 378–393, 2002. Disponível em: <https://www.animalsandsociety.org/wp-content/uploads/2015/11/mullin.pdf>. Acesso em: 02 maio 2025.

Passos, Eduardo; Kastrup, Virgínia; Escóssia, Liliana (orgs.). **Pistas do método da cartografia: Pesquisa-intervenção e produção de subjetividade**. Porto Alegre: Sulina, 2015.

Pereira, Simoni Luci; Rett, Lucimara; Bezerra, Priscila Miranda. Músicas e sons que ecoam pelas ruas da cidade: o evento Paulista Aberta. *In: E-Compós*, 24. 2021.

Poulain, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ª ed Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

Prado, Rosane Manhães. **Ilha Grande: do sambaqui ao turismo**. Rio de Janeiro: Garamond, 2006.

Rio de Janeiro. **Plano de manejo (fase 2) do Parque Estadual da Ilha Grande (PEIG)**. Rio de Janeiro: INEA, 2011.

Tedesco, Silvia Helena; Sade, Christian; Caliman, Luciana Vieira. A entrevista na experiência cartográfica. *In: Fractal*, Rev. Psicol., v. 25 – n. 2, p. 299-322, Maio/Ago. 2013.

Tsing, Anna Lowenhaupt. **O cogumelo no fim do mundo: sobre a possibilidade de vida nas ruínas do capitalismo**. São Paulo: N-1 Editora, 2022.

_____. **Viver nas ruínas: paisagens multiespécies no antropoceno**. Brasília: IEB Mil Folhas, 2019.

Vallejo, Luiz Renato. **Políticas públicas e conservação ambiental: territorialidades em conflito nos parques estaduais da Ilha Grande, da Serra da Tiririca e do Desengano (RJ)**. Tese (doutorado) – Universidade Federal Fluminense. Niterói:2005.

Woortmann, Ellen F. Comida como linguagem. *In: Habitus. oiânia*, v. 11, n.1, p. 5-17, jan./jun. 2013.