



# A COMUNIDADE DE CONCEIÇÃOZINHA

---



# O QUE ESSE MATERIAL ABORDA?

APRESENTAÇÃO

1. A COMUNIDADE CONCEIÇÃOZINHA

## APRESENTAÇÃO

Este material foi desenvolvido no âmbito do “Programa de Gestão do Patrimônio Arqueológico, Histórico e Cultural (Estudos Diagnósticos e Avaliação Estratégica). Regularização Ambiental do Porto Organizado de Santos. Municípios de Santos, Guarujá e Bertioga /SP”.

O texto reflete a pesquisa realizada entre os anos de 2010 e 2011.

## 1. A COMUNIDADE DE CONCEIÇÃOZINHA

A população desta área, hoje encaixada entre grandes indústrias locais e um extenso terminal e contêineres, está localizada na margem do Canal do Porto, na área Noroeste da Ilha de Santo Amaro, município do Guarujá. Hoje a comunidade tem cerca de 6 mil pessoas e encontra-se bastante descaracterizada da comunidade original que se manteve até cerca de 1973, quando existiam cerca 50 famílias somente, todas elas dedicadas à pesca artesanal. A presença de estrada, o amplo espaço disponível e a instalação de diversas indústrias na sua envolvente e um novo terminal portuário, contribuíram para a vinda de um grande número de famílias exógenas que procuravam trabalho na Baixada Santista na década de 70, 80 e 90, essencialmente.

Atualmente não existem mais pescadores artesanais que vivam da pesca de forma integral. Todos têm um trabalho paralelo ou fazem serviços diversos alternativos, tendo porém, o rendimento das suas atividades de pesca, que continua a ser o maior.

O local onde fica hoje a Conceiçãozinha teria pertencido a uma fazenda Jesuítica construída nessa área, segundo as fontes orais mais antigas. Os moradores mais antigos recordam que quando eram crianças chegava a Santos um barco por semana apenas. Há cerca de 50 anos atrás, a paisagem era limpa. A Igreja local era iluminada a lampião a gás, sendo que a eletricidade chegou na comunidade apenas há 20 anos atrás, aproximadamente, tendo chegado primeiro às indústrias locais do que à comunidade caiçara que ali já vivia há várias décadas.

Numa das extremidades da comunidade e área da Cargil, existia o antigo casarão do sítio J. Soares (Juca) que comercializava bananas para o Brasil e exterior. A mesma tinha na área um cais de madeira para embarque e desembarque de mercadoria. Nesse local, os últimos moradores foram o Sr. Davino e a Sra. Ângela e dona Tita que vendia querosene e bolachão. Um dos pescadores locais, com 57 anos hoje chegou a brincar na casa, quando criança. O imóvel entrou em ruínas há cerca de 40 anos atrás. A localização desse casarão era na Cargil, sendo que os restos construtivos encontrados nos níveis 7 a 9 do PT 19 dos trabalhos de campo da dragagem dos berços, soltos na camada, podem ter sido dele.

Durante os anos 80 e 90 houve um projeto denominado como “Rondon” que teve o intuito de estudar as comunidades caiçaras, sendo um dos membros da equipe era a Baronesa Stervinsk. Outro elemento, embora não da equipe foi Edimeia Ladivigue, que ajudou bastante a comunidade no reconhecimento da sua identidade e na luta pelas causas sociais da mesma.

Uma das principais dificuldades dos moradores da comunidade, depois da instalação das indústrias, começou a ser a posse da terra, por conta da especulação imobiliária nesse local da Conceiçãozinha, onde fica o pólo industrial e portuário do município do Guarujá. A partir de 1974 a comunidade começou a receber cartas para desocupar o terreno. Porém e, depois de muita conversação, pressão e um “acaso”, a situação da comunidade tornou-se legal a partir de 2009. Esse “acaso” diz respeito ao atual Presidente da República, Luis Inácio Lula da Silva, o qual esteve na comunidade em 1980, tendo a associação de moradores sido organizada nessa data. Lula esteve na casa de dois entrevistados para agradecer à comunidade o apoio alimentar que a mesma deu aos metalúrgicos na greve de 1979 em São Paulo, tendo sido criado um vínculo entre ambas as partes. Nessa visita, Lula assinou um documento comprometendo-se a ajudar na posse da terra à comunidade local, caso viesse a ganhar as eleições desse ano. Já em 1993, Lula voltou à comunidade assinando um novo documento sobre a mesma questão. Dessa vez, Lula estava em campanha política para chegar a Presidente, disputando com Collor de Melo. Por fim em 2009, agora como Presidente da República concedeu a titularidade da terra aos moradores de Conceiçãozinha, cumprindo com a sua promessa. Lula veio nesse ano ao Guarujá para fazer a inauguração do PAC, mandando chamar representantes das diversas comunidades locais, entre os quais um representante da Conceiçãozinha, o Sr. Newton Gonçalves, o qual levou em nome da comunidade uma garrafa de licor artesanal de genipapo, tradicional da mesma.

O governo federal beneficiou com essa titulariedade 1702 famílias, num total de 5735 pessoas. Entre estas encontram-se agregados familiares que viviam em regime de aluguel na data do cadastro feito pelo SPU, em Setembro de 2006. O critério de atribuição do título foi o de viver na comunidade há pelo menos 5 anos, de forma efetiva. Essas pessoas irão receber um lote e ter a posse da terra. Hoje a Associação de Moradores local procura dar a cada uma das famílias constantes na lista, o título de propriedade.

Apesar das suas carências, a Conceiçãozinha é talvez hoje ainda uma das comunidades caiçaras mais tradicionais da região, com uma história rica em todos os sentidos, a qual tem sido escondida fisicamente (pelo pólo industrial) e denegrada moralmente por grandes interesses econômicos na área da comunidade. Os membros mais ativos têm essa certeza, referindo que a própria Media faz muita pressão e divulga uma má imagem da comunidade, por conta da pressão que as indústrias locais fazem nos meios de comunicação.

O texto que segue traz alguns itens de patrimônio material e imaterial presente nesta comunidade.

❖ A arquitetura tradicional caiçara

Nos anos 60 do século XX além da praia, existiam apenas alguns caminhos e poucas casas de pescadores em madeira, praticamente todas elas palafíticas. Hoje, não foi identificada uma única casa tradicional em madeira e palafítica, que esteja de forma original. As poucas casas com elementos desse tipo de arquitetura popular tradicional da cultura caiçara existentes, encontram-se muito alteradas. As poucas que existem podem ser observadas na Rua Santo Antônio (ex.: casa de Ranulfo da UNIPESC) e na rua paralela anterior (ex.: casa de Newton) e na rua paralela posterior.

❖ Redes de pesca

Na comunidade, a rede mais utilizada é a “rede de emalhe” ou “rede de espera” como é conhecida popularmente. É constituída por uma malha de 7 mm, sendo que o peixe enrosca nela, daí o nome. Até há algumas décadas atrás, os pescadores utilizavam as redes de cordoné, tradicionais da cultura caiçara, feitas com fibras de côco, lã ou algodão. Uma das grandes vantagens é que essa rede era biodegradável, decompondo-se em 3 ou 4 meses depois da sua perda. Também não prende tartarugas ou siris. Já a industrial, feita de nylon (polietileno), dura cerca de 50 anos debaixo de água sem se decompor, continuando a prender e a matar peixes, bem como outro tipo de fauna (ex.: tartarugas). Estas redes industriais começaram a surgir na década de 70 do século XX e conquistaram inicialmente os pescadores artesanais já que era mais barata, resistente e mais rentável. Depois de implantada, a indústria dessas redes aumentou o seu preço e as comunidades ficaram reféns dessas redes, já que o conhecimento de confecção das redes artesanais havia-se perdido na passagem entre pais e filhos. Na UNIPESC têm um projeto em curso para a produção de redes artesanais em cordoné, visando começar a reinseri-las entre a comunidade local. Esse projeto foi baseado num semelhante existente no Rio Grande do Sul, onde existe a implementação de técnicas de pesca artesanais sustentáveis tais como a rede biodegradável ou o anzol sem ferpa para engatar. O projeto 1º emprego da UNIPESC está a ser realizado em parceria com a Universidade Católica de Santos e destina-se às crianças carentes da comunidade, sendo que cada uma ganha cerca de 140 reais, para aprender e desenvolver as redes biodegradáveis.

❖ Técnicas tradicionais de pesca

Uma técnica de pesca artesanal que era muito utilizada era a do *Trimbobó*, sendo que os pais dos moradores mais velhos, ainda pescavam dessa forma. A técnica de pesca noturna consistia em levar uma vara na popa e outra na proa da canoa monóxila com a rede amarrada e esticada entre elas, fazendo uma espécie de saco. Com um *pifó* (bambu escavado por dentro), enchiam-no de estopa e querosene e produziam um archote que amarravam na proa da embarcação. Um conjunto de pessoas ia batendo no varejão das margens, com paus e latas, assustando os peixes que à noite ficam nessa área a comer. Com o barulho fugiam assustados e ao pularem, encadeados pelo archote, caíam na rede esticada. Hoje em dia ninguém utiliza mais esta técnica. De acordo um depoimento, essa era uma técnica indígena, embora os índios usassem esteiras entrançadas, pois não tinham rede. Já os caiçaras era com rede.

❖ A cultura imaterial: vinho de genipapo

De acordo com os entrevistados, o vinho de genipapo era tradicional na comunidade local. Existiam bastantes árvores de genipapo, mas em 1969 e 1970 foram sendo cortadas pelas famílias que vieram para viver no local e trabalhar nas indústrias. Na sua versão mais antiga e tradicional produzia-se o licor e a graspa a partir do fruto, o qual fermentava dentro de tinhas de madeira que traziam azeite e vinho da Europa e ficavam sem utilidade no Porto de Santos. Os frutos fermentavam com o bagaço da cana de açúcar. Graças à perseverança de um morador local, a tradição ainda não se perdeu. Pouco depois da sua chegada à comunidade, foi motivado pelos mais velhos que falavam que se fazia antigamente um licor de genipapo e que já não se produzia este. Assim sendo, o Sr. Manuel Pimentel recriou o licor com a sua esposa, adicionando açúcar e canela. O licor que produz chega a ter 20 a 22% de alcoolémia e nunca o fez para fins comerciais. Todo o ano produz, mas somente para consumo familiar e para dar a algum amigo. O licor é realizado entre os meses de Abril e de Junho. A forma de preparo começa por tirar a casca da fruta, deixando-se a mesma sobre uma peneira com um peso em cima para o ir esmagando devagar. Nesta versão não é adicionada a cana ou garapa, mantendo somente o genipapo. Por ser um fruto muito ácido e com muito álcool, é bom para produzir licor.

Prancha 1 - Comunidade de Conceiçãozinha



*Entrevista do Sr. Newton Gonçalves, de 61 anos (aposentado) e do Sr. Ranulfo Filho, de 45 anos (pescador artesanal).*

*Entrevista do Sr. Manuel António Pimentel (barbeiro), de 72 anos.*



*Rede artesanal feita em cordoné (fibras naturais de coco, lã ou algodão), tradicional das populações caiçaras.*

*Licor feito com fruta de jenipapo, de tradição local. Feito artesanalmente pelo Sr. Manuel António Pimentel.*

