

## “HABITAT” E GÊNEROS DE VIDA UMA VILA DO LITORAL PAULISTA – ICAPARA

BOLETIM PAULISTA DE GEOGRAFIA, São Paulo. n.1, 1949, p. 22-30.

*Nice Lecocq Müller*

**NICE LECOCQ MÜLLER (1920-2008).** Geógrafa. Filiou-se à AGB em 1941. Tornou-se professora assistente de Geografia Humana, em 1943, na então Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras da Universidade de São Paulo, atual FFLCH. Orientada por Pierre Monbeig, foi autora de uma das primeiras teses de doutorado defendidas na Geografia: *Sítios e Sítiantes*, em novembro de 1946. Orientou importantes professores como Ana Fani A. Carlos, Regina C. de T. Sader e Maria Cecília França, entre outros. Dedicou-se a estudos sobre o Estado do Paraná e o Vale do Paraíba, com destaque para o livro *O fato urbano na bacia do rio Paraíba*, publicado pelo IBGE, em 1969.

O litoral do Estado de São Paulo constitui um campo inesgotável para os estudos geográficos. Na presente monografia, a Dra. NICE LECOCQ MÜLLER, assistente da cadeira de Geografia Humana da Faculdade de Filosofia da Universidade de São Paulo e sócio cooperador da A. G. B., estuda particularmente a pequena vila de *Icapara*, situada no município de Iguape, abordando aspectos do “habitat” e os gêneros de vida do praiano que nela habita.

**A vila de Icapara.** — A vila de Icapara (1) não passa, na realidade, de um pequeno povoado existente no município de Iguape, na ilha dêste

---

(1) Segundo EDMUND KRUG, “A Ribeira de Iguape” (pag.23), seu nome é Capara; já a Comissão Geográfica e Geológica, em “Exploração do rio Ribeira de Iguape”, registrou a forma *Icaparra*. A que adotamos neste trabalho, porém, a corrente na região de estudo.

nome. Acha-se situada à foz do rio Icapara, às margens do chamado Mar Pequeno e próximo à Barra do Icapara, em que este braço de mar faz junção com as águas do Atlântico.

O povoado está localizado numa faixa de terra firme e seca, comprimido entre o Morro dos Engenhos e a praia. À margem esquerda da foz do rio, fronteiro à vila, ergue-se um pequeno morro isolado, constituído por granitos e gnaisses, que cai abruptamente sobre o mar e é conhecido pelo nome de Pedreira. O povoado comunica-se com o interior através do rio Icapara, que o põe em contacto com a Baixada do Ribeira e a região serrana.

Estando-se no Mar Pequeno, não se pode divisar a vila, porque esta, seguindo a tradição regional, encontra-se escondida atrás da vegetação praieira. Só depois que se entra no Icapara é que se percebe sua existência: um pequeno “pôrto”, com um número variável de canoas que denuncia a presença de um povoado, algumas casas disseminadas no meio da vegetação, mal visíveis do rio.

Uma vez em terra e percorrendo o povoado, tem-se uma impressão de aglomerado confuso de casas, sem qualquer alinhamento que dê uma certa orientação. Do rio até o ponto em que termina a praia, acompanhando a costa, mas sempre por detrás da vegetação e por ela escondida, esparramam-se as habitações, dentro de pequenas clareiras abertas no meio da vegetação natural, clareiras estas parcialmente ocupadas por bananeiras e outras árvores frutíferas. Um esboço de rua aparece logo depois do “porto”, onde a densidade do povoamento é maior, aparecendo as casas mais próximas umas das outras.

**Os tipos de habitação.** – O tipo de habitação mais comum é o de pau-a-pique simples, vindo depois o de pau-a-pique barreado e, em proporção menor, a casa de madeira (2). Como cobertura usam telhas, sapé e fôlhas de palmeira (especialmente da jissara, palmeira que produz palmito e é muito encontrada na Baixada), materiais estes que são empregados com frequências iguais. O chão varia de acordo com as diferentes dependências: a sala costuma ser assoalhada, mas o quarto e

---

(2) Construída de tábuas rústicas, preparadas com serra de mão, com madeira trazida dos morros.

a cozinha são quase sempre de terra batida. Esta última peça é que apresenta maior uniformidade de construção, sendo feita de páu-a-pique, mesmo quando o resto da habitação seja de outro material.

Os planos das casas giram em torno de uma planta básica que conta com essas três peças indispensáveis (V. planta n. I), cada uma delas constituindo uma unidade dentro do corpo geral, às vezes cada uma construída com um material diferente, dando a impressão de uma habitação levantada aos poucos, por partes, cada peça feita por sua vez e com o material que, no momento, estivesse mais à mão. A casa pode ser dividida em três lances: 1. o da frente, corresponde à sala; 2. o do centro, ao quarto e ao corredor que une a frente da casa aos fundos; e 3. o último, à cozinha. Tal plano aparece em casas que são feitas no sentido do comprimento ou no da largura. (planta n. II). Algumas vezes, em habitações mais simples, de páu-a-pique, em que existe apenas um corpo geral, sem a clássica divisão, o quarto consta de três paredes internas, encostadas a uma das paredes da própria casa (planta n. III).

Cada um dos cômodos tem um aspecto característico, variando somente no detalhe. A sala, mais ou menos ampla, oferece uma aparência mista de depósito, dispensa e celeiro, com caixotes, barris e sacos com mantimentos dispersos pelos cantos, ferramentas de trabalho, cachos de bananas dependurados nas paredes, de mistura com algumas peças de roupas; o centro fica livre e, como móvel, apenas um ou dois bancos encostados à parede. O quarto conta com um ou dois girais (que, na zona de Sete-Barras, próximo de Registro, chamam de "tarimba"), cama rústica constituída por um estrado de paus horizontais, recobertos por uma esteira e apoiado por quatro estacas fincadas no chão; caixotes empilhados servindo de armários, roupas em fatura pelas paredes. Nele dorme toda a família e é raro encontrarem-se casas com dois quartos, sendo que, neste caso, há dois lances' centrais, entre o da sala e o da cozinha, sempre com um corredor do lado que fôr mais comprido (planta n. IV). A cozinha, com uma porta externa, mas sem janelas, iluminada e arejada pela luz e pelo ar que coam pelas frestas das paredes, é sempre de terra batida, porque o fogo è feito no próprio chão; a panela pende de uma corrente fixa no teto ou é colocada sôbre uma tripeça de ferro, a que dão o nome de "trempe". Como parte infalível do ambiente há a trindade constituída de: o pilão, que serve para socar café e pilar o

arroz; a engenhoca destinada à moagem da cana para o fabrico da garapa, que é o açúcar local; e o “tráfego”. Por esta expressão entende-se o conjunto de peças utilizadas para o fabrico doméstico da farinha de mandioca, base da alimentação do praiano; consta de três partes: a) a “roda”, que, acionada a braço por um pau perpendicular ao seu eixo, vai raspando a mandioca que uma pessoa coloca contra a face exterior de sua periferia, recoberta por uma faixa de latão cheia de asperezas; b) a “prensa”, na qual a mandioca, colocada no tipiti, perde o seu caldo; c) o “forno”, que consta de um fogão comum de barro, com a face superior ocupada por uma grande tacho pouco profundo de cobre, no qual a farinha é torrada.

Por sua disposição geral, pela aparência e composição de cada uma de suas dependências, a casa do praiano é um verdadeiro espelho a refletir a vida do seu morador: simples em suas necessidades, produtiva, procurando ser ao máximo auto-suficiente pelo beneficiamento doméstico dos produtos que lhe servem de alimento.

**A pesca e suas modalidades.** — Numa situação geográfica que o põe em contato ao mesmo tempo com o mar e com a terra, o habitante do Icapara desenvolve um gênero de vida misto, ligado à coexistência de dois meios geográficos igualmente favoráveis e que se acham relativamente próximos um do outro.

Contando com um “pôrto” seguro, protegido contra os ventos predominantes do quadrante Leste pelo morro da Pedreira, com uma pequena praia que lhe possibilita a pesca de arrastão, encontra-se a vila ao mesmo tempo próxima do oceano, o que permite a seus habitantes freqüentarem os “pesqueiros”, e do Mar Pequeno, cujas águas tranqüilas são muito procuradas por certas espécies de peixes na época da desova.

Graças a tôdas essas vantagens, desenvolveu-se ali um gênero de vida ligado à pesca, cujas atividades se processam em dois períodos distintos:

a) de outubro a março — estação do peixe “graúdo” ou do robalão, durante a qual pescam-se: o robalão (que, por ser o mais abundante, dá o nome à temporada), o cação (mais raro, embora economicamente mais valioso devido ao seu alto valor comercial), a pesca-da-amarela, etc.

b) de maio a julho – estação do peixe “miúdo” ou da tainha (que, pela mesma razão do anterior, dá nome à temporada), durante a qual pescam-se: a tainha, a sardinha, o bagre, a garôpa, etc.

Cada uma das estações de pesca tem o seu ritmo e peculiaridades próprias de trabalho. Na pesca do peixe graúdo, os pescadores deixam a vila nas últimas horas da tarde, depois do jantar, e rumam para os “pesqueiros”, onde passam a noite pescando e de onde voltam de madrugada. Para essa pesca, usam rêdes de fios resistentes e de malhas graúdas, com boias, para o lançamento em alto mar. A pesca do peixe miúdo é feita durante o dia, sem ritmo certo, pois fica-se na dependência do aparecimento dos cardumes, devendo os pescadores estar sempre prontos para atender ao aviso do “vigia”, postado no alto da Pedreira. A rêde é de fios mais finos e malhas miúdas, de acôrdo com o tamanho dos peixes da temporada, havendo, no entanto, sempre o risco de um peixe maior rompê-la, o que obriga a recomeçar tudo. Esta pesca è feita com rêdes que são puxadas para a praia da própria vila ou, mais raramente, para a praia que se estende da Pedreira em direção ao oceano, conhecida pelo nome de Prainha (3).

**A agricultura do praiano.** – Com comunicação fácil para o interior, o rio Icapara pondo-os em contacto com uma zona tendo ao mesmo tempo solos de baixada e solos sêcos de vertente (o que, de acôrdo com a técnica agrícola da região, constitúe um privilégio), os habitantes do povoado desenvolveram, simultâneamente, com a pesca, um gênero de vida ligado ao cultivo do solo. A baixada do Icapara, principalmente na sua margem direita, que conta com os dois tipos de solos, aparece bastante cultivada, embora a ocupação do solo apre-sente uma certa solução de continuidade. A maioria “possue” (4) aí uma propriedade, sendo a área mais comum a de 20 alqueires; e os que não estão neste

---

(3) Para um estudo mais detalhado das técnicas e gêneros de vida ligados à pesca, ver o trabalho de CONCEIÇÃO VICENTE DE CARVALHO – “O pescador no litoral do Estado de São Paulo”, publicado nos Anais do IX Congresso Brasileiro de Geografia (vol. III, p. 680-688).

(4) Segundo os inquéritos feitos junto às prefeituras de Iguape e Registro, a maioria das terras da região da Baixada do Ribeiro são devolutas, os atuais “proprietários” não passando de posseiros, às vêzes mesmo, sem o saberem, pois possuem “títulos” de propriedade.

caso “aforam” (térmo local, que corresponde a arrendar) uma certa área para cultivar, na base média de Cr\$ 60,00 por alqueire.

No baixão, seguindo o uso regional, sem drenagem alguma, plantam o arroz, pelo método chamado “de chumbo”, que consiste em fazer buracos na terra com um pau (“chuchar” a terra) para receber a semente (pelo sistema da pitada), orifícios que são depois recobertos por terra calcada pelos pés. Cada uma dessas operações (de “chuchar”, colocar a semente e recobrir o buraco) é efetuada por uma pessoa, as duas últimas freqüentemente pelas crianças. A colheita, para a qual fazem “mutirão”, é feita a canivete, cada espiga sendo cortada individualmente e a colheita sendo armazenada no fim da tarde. Sendo tão rudimentar o método, a produtividade não poderia ser alta, atingindo no máximo 25 alqueires por 1 de semente, ao passo que em outras partes da Baixada do Ribeira, com métodos mais avançados (mas que, de qualquer modo, não são dos melhores) atinge a 40 por 1.

Na “rampa” (vertente) plantam o feijão e a “rama” (mandioca) o, intercalados com estas duas culturas, um pouco de milho, batata doce e o que chamam “legumes” (melancia, pepino e abóbora), plantas que só dão bem em solos sêcos.

A produção é levada para a vila, depois da colheita completada, a fim de ser armazenada e, mais tarde, conduzida para Iguape, onde é vendida ou beneficiada. Quando a distância entre a “roça” e a vila não é maior que entre aquela e o rio Icapara, o produto é levado a braço; quando a roça é muito distante da vila, é transportado em canoas, através das águas do rio.

O beneficiamento da mandioca, arroz e feijão é realizado na vila. O da mandioca, feito para o consumo doméstico, é assunto que já foi tratado. O do arroz, que compreende sómente a “bateção”, é feito por um método pitoresco, que aliás é corrente em tôda a Baixada do Ribeira: espalham o arroz no soalho da sala da casa e os homens, convocados em “mutirão” para a tarefa, vão separando o arroz da palha por movimentos circulares dos pés. O trabalho é acompanhado pelo som do “atabaque” e de cantos: é o jongo ou fandango. Ha um “jongueiro”, cuja única atribuição é tocar a viola e cantar os versos, respondidos pelos homens da roda com o estribilho, que varia para cada rodada, sendo fornecido pelo jongueiro logo no início desta. Quando o arroz já está debulhado,

está terminada a rodada; as mulheres, que não tomam parte no jongo, entram então em cena para retirar o arroz, separá-lo da palha e colocar mais arroz no chão para a próxima rodada. Enquanto isso, os homens descançam e bebericam a sua aguardente. O feijão é também debulhado na sala, depois de bem sêco ao sol, a cacetadas; mas para isso não fazem mutirão.

**Correlações entre os dois gêneros de vida.** – A divisão do tempo de trabalho entre as duas atividades, pesca e lavoura, varia de acordo com a distância entre a roça e a vila. Quando a roça é razoavelmente perto, deslocam-se diariamente para ela; quando não, passam parte do tempo na vila e parte na “capuava” (nome regional para designar o interior), onde possuem uma casa e para onde se mudam com toda a família durante a temporada agrícola.

*O calendário de trabalho*, de maneira geral, é o seguinte:

1. Agosto: preparo da terra para a plantação; derrubadas e queimadas (derrubam e queimam uma roça nova todos os anos);
2. Setembro; plantações;
3. Outubro a Março: pesca do peixe graúdo;
4. Abril: beneficiamento do arroz;
5. Maio a Julho: pesca do peixe miúdo.

O ritmo do trabalho varia, no entanto, de acordo com a distância, trazendo alterações para o calendário.

Os que têm “roça” perto, nos meses de agosto e setembro, em que não há movimento de pesca, passam a maior parte do dia na plantação, para onde vão de manhã cedo, só regressando à tarde, o almoço já indo pronto de casa ou sendo levado pelas crianças. De outubro a março, dividem o seu tempo entre a “roça” e a pesca: vão de manhã bem cedo para a “roça”, voltam para o almoço, dormem durante o dia e saem logo depois do jantar para a pesca, da qual voltam ao amanhecer, a tempo de tomar o seu café adoçado com garapa e engrossado com farinha, antes de sair para a lavoura. Abril é o mês do beneficiamento do arroz e nos meses de maio a julho não saem da vila, por se acharem de prontidão para a pesca da tainha.

No caso dos que têm “roça” longe, a divisão do tempo abrange períodos mais longos, com um ritmo de deslocamento mais lento que o

diário dos acima tratados. Quando a pesca da tainha já está chegando ao termo, em fins de julho, mudam-se para a sua casa da “capuava”, onde ficam até terminar a plantação (fins de outubro). Em outubro, voltam à vila para a pesca do peixe graúdo, temporada que para eles é mais folgada que para os demais, pois ficam com as manhãs livres; mas é também mais curta, não podendo esperar até o fi, pois em meados de fevereiro têm de voltar para a “capuava” a fim de realizar a colheita do arroz, que vai até fins de março, o mês de abril sendo dedicado ao transporte da colheita e o beneficiamento do produto.

Essa divisão do tempo pelas duas ocupações traz, evidentemente, prejuízos para a lavoura, pela impossibilidade de terem culturas de inverno, época da pesca da tainha e, mesmo, pelo abandono da lavoura, principalmente no caso dos que têm lavoura longe, que de outubro até a colheita não podem tratar do cultivo; o arroz é invadido pelo mato e esta é uma das razões de usarem cortá-lo a canivete, pois, de outro modo, perder-se-ia no meio da vegetação invasora. Para êstes, a própria pesca é prejudicada, principalmente na temporada do peixe graúdo, que tem que ser interrompida antes de atingir ao seu término. Mas as vantagens trazidas pela duplicidade de atividades compensam êsses prejuízos: dá a possibilidade de usar as épocas mortas para a pesca num trabalho produtor, assegurando-lhes uma outra fonte de renda, que compensa os possíveis malogros da pesca e, ao mesmo tempo, fornece-lhes maiores meios de auto-suficiência.

Em qualquer dos casos, dos que têm “roça” perto ou dos que a tem longe, o gênero de vida impõe-lhes um calendário de trabalho cheio, que não justifica a fama de indolentes que, injustamente, gozam. Nas horas vagas ainda acham tempo para fabricar rêdes, concertá-las e tingi-las (com a casca do jacatirão ou nhacatirão, que trazem da “capuava”) ou fabricar, ajudando as mulheres, que a isso mais se dedicam que os homens, chapéus de palha, peneiras, balaios, tipitis, apás (peneira sem furos para secar arroz, escolher feijão, etc), indústria doméstica bastante desenvolvida.

**O comércio praiano.** - Os produtos básicos de venda são o peixe e o arroz ajudados pelo excesso de outras produções e o produto da indústria caseira suplementar. Na realidade, essa venda do “excesso” da produção é um pouco relativa, porque o que guardam para o consumo próprio é



muito pouco, quase que para uso imediato, pois, no caso contrário, o produto acabaria por se estragar. Vendem quase que toda a produção e depois vão comprando à medida que necessitam. As suas transações comerciais são feitas com um fornecedor de Iguape, que freqüentam periodicamente, fazendo suas viagens de canoa. A esse fornecedor dão o nome de “patrão”, nome aliás bem dado, pois é grande a dependência econômica em que se acham em relação a ele. O patrão fornece-lhes tudo de que necessitam mediante crédito, as contas sendo salgadas por ocasião da colheita, com o dinheiro obtido com a venda desta ou, freqüentemente, com o próprio produto. Pelo crédito, o “patrão” garante a freguesia; pela relação dupla de fornecedor e comprador ao mesmo tempo tem uma posição extremamente vantajosa.

Para o produtor, no caso o habitante de Icapara, essa situação apresenta uma *desfazagem* de valores que é, em parte, responsável pelo seu baixo nível de vida. É verdade que o habitante de Icapara desconhece muitas comodidades e nem sente necessidade delas, o que é provado pelo seu perfeito estado de adaptação psicológica e social, mas não deixa de ressentir-se do desequilíbrio existente entre o preço de venda de seu produto, que é obrigado a vender quase todo para evitar que se estrague, e o de compra dos gêneros de primeira necessidade, o que pode ser sentido pelo fato de ter conhecimento da “crise”.

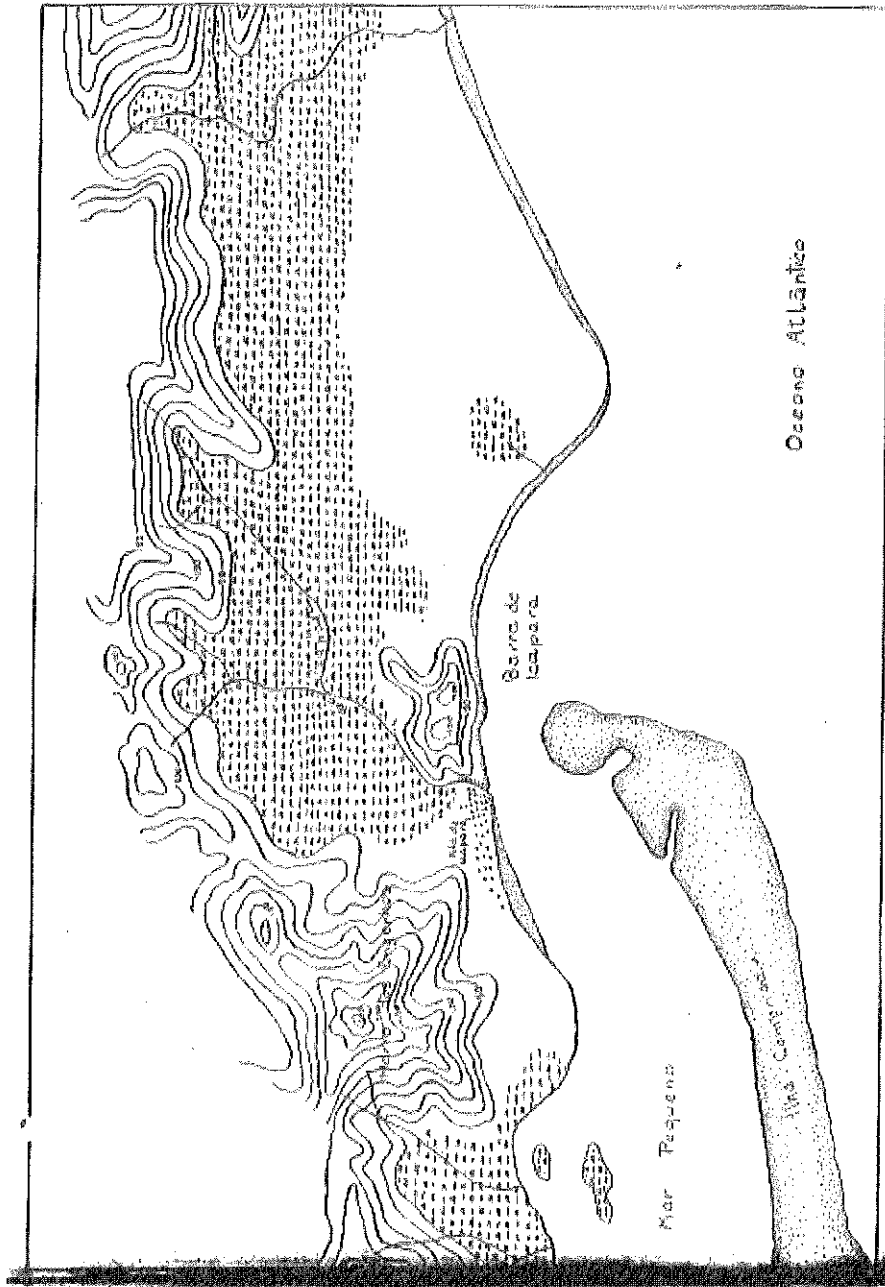
**Conclusões** – Icapara, que nasceu das possibilidades extremamente vantajosas que o sítio oferecia para a pesca, desenvolveu, portanto, um gênero de vida que está perfeitamente relacionado com o meio ambiente, pois, sendo um povoado à beira d’água, não ignora o “hinterland”, com o qual tem grandes facilidades de contacto, graças ao rio Icapara. E sendo esse interior também favorável, descobriu um meio de coordenar suas atividades de maneira a se aproveitar de todas as possibilidades oferecidas.

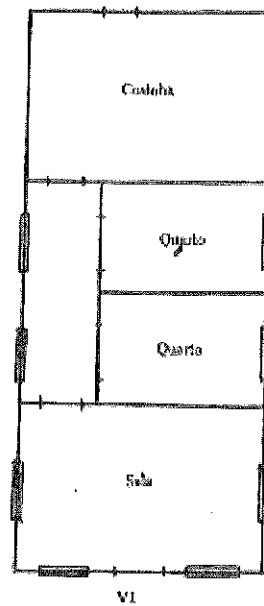
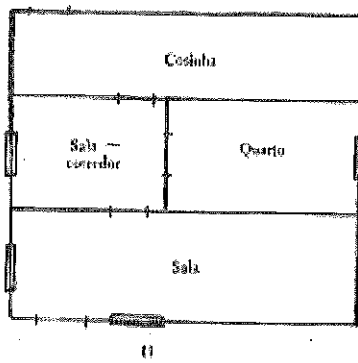
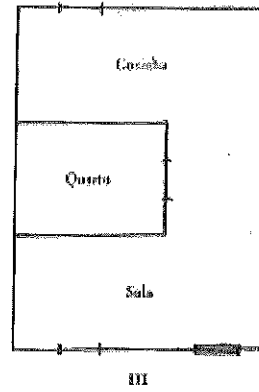
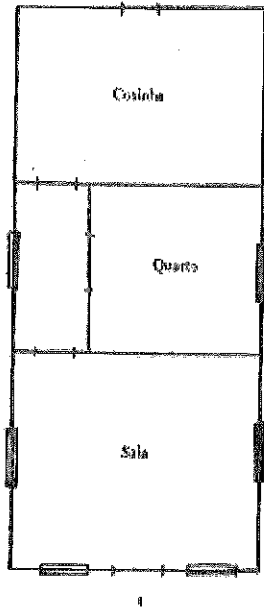
Considerando a técnica primitiva com que conta, Icapara, com seus 400 habitantes, constitui um núcleo de povoamento muito bem adaptado ao meio geográfico, conseguindo, embora com um resultado relativamente pequeno, que está em função das citadas técnicas, desenvolver em gênero de vida que lhe garante a maior estabilidade possível.

NICE LECOCQ MÜLLER

**BIBLIOGRAFIA:**

1. COMISSÃO GEOGRÁFICA E GEOLÓGICA DO ESTADO DE SÃO PAULO - *Exploração do Rio Ribeira de Iguape, São Paulo, 1908.* (do qual foi copiado o mapa incluso, somente em ponto maior e com a colocação da Vila de Icapara).
2. EDMUND KRUG - *A Ribeira de Iguape.* São Paulo, 1939.
3. Observações e notas e colhidas pessoalmente.





Plantas de casas da região de Itapara