



Colônia Z10 - Ilha do  
Governador - RJ

# Produção Artesanal de Mexilhão Caiçara

## Visão Geral

Este dossiê detalhado revela não só os múltiplos benefícios dessa atividade, desde o sustento das famílias caiçaras até a restauração do ecossistema da Baía de Guanabara, mas também como essa atividade ancestral, que se assemelha às práticas dos povos sambaquieiros que habitaram a região há milhares de anos, vai além da simples produção de alimento e como a pesca manual, o aproveitamento de resíduos, a restauração do manguezal e a valorização do patrimônio cultural se entrelaçam em um modelo de desenvolvimento sustentável que merece ser celebrado e replicado.

## Introdução

Este dossiê aprofunda a documentação e valorização da produção artesanal de mexilhão (possivelmente *Perna viridis*, espécie invasora) realizada por uma comunidade de pescadores caiçaras no Rio Jequiá, Colônia Z10, Ilha do Governador, Rio de Janeiro. Reconhecendo que essa atividade não é um fato isolado, mas sim um elo na longa cadeia de interação entre o homem e o mar na Baía de Guanabara, buscamos estabelecer paralelos com os povos sambaquieiros que habitaram a região há milhares de anos. Essa atividade, desenvolvida há cerca de 10 anos, transcende a simples obtenção de alimento, representando uma fonte de sustento vital para as famílias envolvidas, impulsionando a economia local, atuando como controle biológico da espécie invasora, gerando subprodutos valiosos e promovendo a restauração ambiental. O aproveitamento de resíduos de madeira e a destinação consciente das conchas demonstram um profundo compromisso com a sustentabilidade e a resiliência da comunidade.

## Contexto Histórico e Geográfico

O Rio Jequiá, localizado na Ilha do Governador, é um local de grande importância histórica e cultural. A presença de sítios arqueológicos sambaquieiros na região atesta a ocupação humana milenar, com povos que construíram seus monumentos funerários e de moradia a partir do acúmulo de conchas, ossos de animais e restos de alimentos. Os sambaquis são testemunhos da relação íntima e sustentável desses povos com o ecossistema marinho, revelando seus conhecimentos sobre os ciclos da natureza e as técnicas de pesca e coleta. A Colônia Z10, onde a produção artesanal de mexilhão é realizada, é uma comunidade marisqueira que preserva um modo de vida tradicional, transmitido de geração em geração.

# Atividade e seus benefícios:

A produção artesanal de mexilhão caiçara no Rio Jequiá, conforme demonstrado nas imagens, compreende as seguintes etapas:

- **Pesca Manual:** A coleta seletiva dos mexilhões, realizada manualmente, reflete um profundo conhecimento dos ciclos de vida da espécie e dos melhores locais de pesca, minimizando o impacto sobre o ecossistema marinho. Essa prática remete às técnicas ancestrais dos povos sambaquieiros, que também dependiam da coleta de moluscos para sua subsistência.
- **Fornada (Cozimento):** O cozimento em grandes panelas sobre fogo a lenha, utilizando um fogão artesanal, confere um sabor único ao mexilhão e preserva um saber-fazer tradicional da cultura caiçara. (Ex: Foto 1 - Fornada reaproveitando entulho)
- **Aproveitamento de Resíduos de Madeira:** A utilização de entulho de madeira descartado pela comunidade como combustível para a fornada é um pilar da sustentabilidade. Reduz o consumo de madeira nativa, diminui o acúmulo de lixo e promove a economia circular. (Ex: Foto 1 - Fornada reaproveitando entulho / Foto 7 - Reaproveitamento do entulho)
- **Remoção da Carne e Descarte das Cascas:** A separação da carne do mexilhão é feita manualmente, preservando a integridade das conchas para uso posterior. O descarte estratégico das cascas revela uma compreensão profunda da dinâmica do manguezal. (Ex: Foto 3 - Descarte das Cascas)
- **Embalagem, Pesagem e Comercialização:** A carne do mexilhão é embalada e comercializada, gerando renda para as famílias. A venda direta ao consumidor, muitas vezes, fortalece os laços comunitários e valoriza o produto local. (Ex: Foto 4 - Embalagem e Pesagem da Carne)

# Benefícios da atividade:

- **Sustento Familiar:** A produção de mexilhão garante o sustento das famílias, proporcionando acesso à alimentação, saúde e educação, e contribuindo para a melhoria da qualidade de vida na colônia.
- **Desenvolvimento Econômico Local:** A atividade gera empregos diretos e indiretos, impulsionando a economia da comunidade e fomentando o empreendedorismo local.
- **Controle da Espécie Invasora:** A remoção do *Perna viridis* da Baía de Guanabara contribui para a saúde do ecossistema, permitindo a recuperação de espécies nativas e a manutenção da biodiversidade.
- **Regeneração do Manguezal:** O descarte estratégico das conchas de mexilhão no manguezal promove a restauração desse ecossistema vital. As conchas fornecem carbonato de cálcio, neutralizando a acidez do solo e fornecendo nutrientes essenciais para o crescimento de plantas e microorganismos, recuperando a saúde do manguezal. (Ex: Foto 6 - Recomposição do leito do manguezal / Foto 8 - Geração de Carbonato de Cálcio para o manguezal)
- **Geração de Carbonato de Cálcio:** O carbonato de cálcio presente nas conchas é um recurso valioso com diversas aplicações:
  - **Agricultura:** Correção da acidez do solo, fornecimento de cálcio para as plantas e melhoria da estrutura do solo.
  - **Construção Civil:** Fabricação de cal e argamassa, com menor impacto ambiental do que a extração de calcário.
  - **Indústria Alimentícia:** Suplemento alimentar para animais, promovendo a saúde e o bem-estar animal.
  - **Indústria Farmacêutica:** Fabricação de medicamentos e suplementos de cálcio.
- **Economia Circular e Artesanato:** As conchas de mexilhão e as raras pérolas encontradas podem ser utilizadas na produção de artesanato, bijóias e souvenirs, agregando valor à atividade e gerando renda adicional para as famílias. O conhecimento ancestral das técnicas de artesanato também contribui para a preservação da cultura caiçara.
- **Redução do Impacto Ambiental:** A utilização de madeira de demolição para o cozimento evita o desmatamento e a emissão de gases de efeito estufa associados à queima de combustíveis fósseis.
- **Gestão de Resíduos:** O reaproveitamento da madeira e a destinação correta das conchas reduzem a quantidade de resíduos enviados para aterros sanitários, minimizando a poluição do solo e da água.
- **Economia de Recursos:** O reaproveitamento de materiais reduz os custos de produção e maximiza a eficiência do uso de recursos naturais.

- **Fortalecimento do Tecido Social:** A atividade promove a colaboração, a troca de saberes e a valorização da identidade cultural da comunidade caiçara. Ela fortalece os laços sociais e a resiliência da comunidade frente aos desafios ambientais e socioeconômicos.
- **Preservação da Memória e da Identidade:** A produção artesanal de mexilhão caiçara no Rio Jequiá representa a continuidade de um modo de vida tradicional, transmitido de geração em geração. Ao valorizar essa atividade, estamos preservando a memória e a identidade da comunidade, conectando-a com o passado e projetando-a para o futuro.

## Desafios e Oportunidades:

### Desafios:

- **Sustentabilidade da Pesca:** É fundamental monitorar e garantir a sustentabilidade da pesca, evitando a sobrepesca e garantindo a regeneração da população de mexilhões.
- **Acesso a Mercados:** Ampliar o acesso a mercados justos e valorizar o produto artesanal são cruciais para a sustentabilidade econômica da atividade.
- **Infraestrutura:** Melhorar a infraestrutura de pesca, processamento e comercialização é fundamental para aumentar a eficiência e a qualidade da produção.
- **Saúde e Segurança:** Garantir a segurança dos pescadores durante a pesca e o processamento, fornecendo equipamentos de proteção e treinamento adequado.
- **Qualidade da Madeira:** Monitorar a qualidade da madeira utilizada para evitar a contaminação dos alimentos e do meio ambiente.
- **Preservação do Patrimônio Arqueológico:** É crucial garantir que a atividade de produção de mexilhão não cause danos aos sítios arqueológicos sambaquieiros presentes na região.

### Oportunidades:

- **Arqueoturismo Sustentável:** Integrar a produção de mexilhão a roteiros de turismo sustentável, promovendo a cultura caiçara, a gastronomia local e a história da região, incluindo a visita aos sítios arqueológicos.
- **Certificação de Produto Artesanal e Sustentável:** Obter certificações que atestem a qualidade do produto e as práticas sustentáveis da produção, agregando valor e atraindo consumidores conscientes.
- **Parcerias com Universidades e Instituições de Pesquisa:** Desenvolver projetos de pesquisa para aprimorar as técnicas de pesca, processamento e reaproveitamento de resíduos, bem como para estudar a história e a cultura dos povos sambaquieiros.
- **Desenvolvimento de Novos Produtos:** Explorar a criação de novos produtos derivados do mexilhão, como conservas gourmet, patês e cosméticos.
- **Economia Circular (Expansão):** Expandir as iniciativas de economia circular, criando cooperativas para a produção de carbonato de cálcio e o artesanato com conchas.
- **Educação Ambiental:** Utilizar a atividade como ferramenta de educação ambiental, conscientizando a comunidade sobre a importância da preservação do manguezal, da gestão sustentável de recursos e da valorização do patrimônio cultural.
- **Reconhecimento como Patrimônio Imaterial:** Iniciar um processo de reconhecimento da produção artesanal de mexilhão caiçara no Rio Jequiá como patrimônio imaterial, valorizando os saberes tradicionais e a identidade cultural da comunidade.

# Documentação Fotográfica:

**Foto 1:** Mexilhões sendo cozidos em fogo a lenha. Demonstração da utilização de madeira de demolição como combustível, uma prática sustentável.



**Foto 2:** Limpeza e seleção dos mexilhões. Evidencia o cuidado com a qualidade do produto e a separação de materiais reaproveitáveis.



**Foto 3:** Descarte das cascas. Ilustra a destinação estratégica das conchas para a recuperação do manguezal.



**Foto 4:** Embalagem e pesagem da carne do mexilhão. Destaca a geração de renda para a comunidade.



**Foto 5:** Recomposição do leito do manguezal através da Geração do Carbonato de Cálcio extraídos da casca do mexilhão após o descarte adequado das cascas.



**Foto 6:** Exemplo da geração do Carbonato de Cálcio através do descarte das cascas do mexilhão na recomposição do leito do manguezal e o fornecimento de cálcio para as plantas.



**Foto 7:** Exemplo de reaproveitamento do entulho de madeira usado como lenha nas fornadas do mexilhão.



## Conclusão:

A produção artesanal de mexilhão caiçara no Rio Jequiá não é apenas uma atividade econômica, mas um elo com o passado e um exemplo de sustentabilidade para o futuro. Ao honrar o legado dos povos sambaqueiros, que também dependiam dos recursos marinhos para sua sobrevivência, a comunidade caiçara do Rio Jequiá demonstra que é possível conciliar desenvolvimento econômico, preservação ambiental e valorização da cultura local.

Essa atividade possui todos os requisitos para ser reconhecida como patrimônio imaterial. Ela representa um conjunto de saberes, práticas e tradições transmitidas de geração em geração, que fazem parte da identidade cultural da comunidade. Além disso, ela promove a sustentabilidade ambiental, a gestão responsável dos recursos naturais e a valorização da cultura caiçara. O reconhecimento como patrimônio imaterial pode contribuir para a preservação dessa atividade e para o fortalecimento da identidade da comunidade.

Este dossiê é um chamado para que a sociedade, os órgãos públicos e as instituições de pesquisa unam esforços para apoiar e valorizar a produção artesanal de mexilhão caiçara no Rio Jequiá, reconhecendo-a como um legado sambaqueiro e um patrimônio imaterial da Baía de Guanabara.

## Proximos Passos:

- Realizar um levantamento detalhado dos sítios arqueológicos sambaqueiros presentes na região do Rio Jequiá.
- Realizar entrevistas aprofundadas com os pescadores, documentando seus conhecimentos e saberes tradicionais, incluindo as histórias de seus antepassados e sua relação com os povos sambaqueiros.
- Analisar a qualidade do mexilhão e do carbonato de cálcio produzido.
- Realizar um estudo de impacto ambiental da atividade, considerando a preservação do patrimônio arqueológico.
- Elaborar um plano de negócios para a comercialização dos produtos, valorizando a história e a cultura da região.
- Buscar parcerias com empresas e organizações para o desenvolvimento de projetos de inovação social e sustentabilidade, com foco na valorização do patrimônio cultural e na geração de renda para a comunidade.
- Criar um programa de educação ambiental e patrimonial para a comunidade, envolvendo as escolas locais e os moradores da região.
- Iniciar o processo de reconhecimento da produção artesanal de mexilhão caçara no Rio Jequiá como patrimônio imaterial, junto aos órgãos competentes.
- Promover a divulgação da atividade em eventos e publicações, valorizando sua importância social, econômica, ambiental e cultural.

Este dossiê é um ponto de partida para um processo de valorização e apoio à produção artesanal de mexilhão caçara no Rio Jequiá, reconhecendo-a como um legado sambaqueiro, um patrimônio imaterial e um exemplo de sustentabilidade para o futuro.

## Referências:

### I. Sobre Sambaquis e Povos Sambaqueiros:

- Schmitz, P. I. (2006). (Oferece uma visão geral da evolução cultural no período Holoceno, importante para entender o contexto histórico dos sambaquis.)
- Gaspar, M. D. (2000). Considerações sobre a arqueologia dos sambaquis. São Paulo: Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia, 10, 39-57. (Aborda aspectos teóricos e metodológicos da arqueologia dos sambaquis, auxiliando na compreensão da relevância desses sítios.)
- Kneip, L. M. (2001). Os índios do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Salamandra. (Apresenta informações sobre os povos indígenas que habitaram a região do Rio de Janeiro, incluindo os sambaqueiros.)
- Lima, T. A., & DeBlasis, P. (2010). A ocupação pré-colonial do litoral brasileiro. In Cunha, M. C. (Org.). História dos índios no Brasil (pp. 37-79). São Paulo: Companhia das Letras. (Descreve a ocupação pré-colonial do litoral brasileiro, com ênfase nos sambaquis e seus construtores.)
- Figuti, L. (1993). Arqueologia da pesca: uma perspectiva evolutiva. São Paulo: Annablume. (Análise arqueológica da pesca em diferentes contextos, incluindo os sambaquis.)

### II. Sobre Carbonato de Cálcio e suas Aplicações:

- Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM). Sumário Mineral. (Publicação anual do DNPM que apresenta dados sobre a produção e o consumo de carbonato de cálcio no Brasil. Disponível online no site do DNPM.)
- Associação Brasileira dos Produtores de Cal (ABPCAL). (O site da ABPCAL contém informações sobre a produção e o uso da cal, um produto derivado do carbonato de cálcio.)
- ASTM International. ASTM Standards on Lime and Limestone. (Conjunto de normas técnicas que especificam as propriedades e os métodos de ensaio para cal e calcário.)
- Boynton, R. S. (1980). Chemistry and technology of lime and limestone. John Wiley & Sons. (Livro clássico que aborda a química e a tecnologia da cal e do calcário.)
- Pacheco, E. B. (2007). Utilização de resíduos da construção e demolição (RCD) na produção de argamassas. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. (Apresenta informações sobre a utilização de resíduos de construção e demolição, incluindo o carbonato de cálcio, na produção de argamassas.)

### III. Sobre Manguezais e a Importância das Conchas:

- Schaeffer-Novelli, Y. (1995). Manguezal: ecossistema entre a terra e o mar. São Paulo: Oficina de Textos. (Descrição detalhada do ecossistema manguezal, sua importância ecológica e os impactos ambientais que o ameaçam.)
- Lacerda, L. D. de. (2002). Manguezais: algumas considerações sobre sua estrutura, função e manejo. Fortaleza: Expressão Gráfica Editora. (Aborda a estrutura, a função e o manejo dos manguezais, com ênfase na importância da conservação desse ecossistema.)
- Alongi, D. M. (2009). The energetics of mangrove forests. Springer Science & Business Media. (Estudo aprofundado da bioenergética dos manguezais e da importância das comunidades biológicas nesse ecossistema.)
- Kathiresan, K., & Bingham, B. L. (2001). Biology of mangroves and mangrove ecosystems. *Advances in Marine Biology*, 40, 81-251. (Revisão abrangente da biologia dos manguezais e de seus ecossistemas.)
- Koch, V. (1999). Nutrient fluxes in Pinto Island, a subtropical Brazilian mangrove ecosystem. *Mangroves and Salt Marshes*, 3(4), 187-197. (Estudo sobre os fluxos de nutrientes em um ecossistema de manguezal subtropical no Brasil.)
- Borges, J. (2018). Conchas de moluscos como indicadores de qualidade ambiental em ecossistemas costeiros. Tese de Doutorado, Universidade Federal do Ceará. (Estudo que utiliza conchas de moluscos como indicadores de qualidade ambiental em ecossistemas costeiros.)

### IV. Sobre Reaproveitamento de Resíduos de Madeira:

- Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA). Legislação sobre resíduos sólidos. (O site do IBAMA contém informações sobre a legislação brasileira relacionada ao gerenciamento de resíduos sólidos, incluindo a madeira.)
- Associação Brasileira de Empresas de Limpeza Pública e Resíduos Especiais (ABRELPE). Panorama dos resíduos sólidos no Brasil. (Publicação anual da ABRELPE que apresenta dados sobre a geração, a coleta e o tratamento de resíduos sólidos no Brasil.)
- John, V. M. (2000). Reciclagem de resíduos da construção e demolição: manual de aplicação. São Paulo: PINI. (Manual prático sobre a reciclagem de resíduos da construção e demolição, incluindo a madeira.)
- Silva, F. G., & Holanda, J. N. F. (2002). Utilização de resíduos de madeira na produção de compósitos cimentícios. *Cerâmica Industrial*, 7(1), 35-40. (Estudo sobre a utilização de resíduos de madeira na produção de compósitos cimentícios.)
- Latorraca, J. V. F., & Albuquerque, C. E. C. (2000). Aproveitamento energético de resíduos de madeira. *Biomassa & Energia*, 1(1), 55-64. (Artigo que aborda o aproveitamento energético de resíduos de madeira.)

### V. Relação entre Atividades Humanas e Sítios Arqueológicos:

- Funari, P. P. A. (2003). Arqueologia. São Paulo: Ática. (Introdução à arqueologia, abordando métodos, teorias e a importância da preservação do patrimônio arqueológico.)
- Renfrew, C., & Bahn, P. (2016). *Archaeology: Theories, Methods and Practice*. Thames & Hudson. (Manual abrangente sobre arqueologia, abordando diferentes abordagens teóricas e métodos de investigação.)
- ICOMOS (International Council on Monuments and Sites). Carta de Veneza (1964). (Documento fundamental para a conservação e a restauração de monumentos e sítios históricos.)

### VI. Patrimônio Imaterial e Cultura Caiçara:

- UNESCO. Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Imaterial (2003). (Documento que define o patrimônio imaterial e estabelece diretrizes para sua proteção.)
- \*\*Brasil. Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000. Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial.