

A Reserva Extrativista Marinha do Pirajubáé

SUJEITOS, MEMÓRIAS E SABERES ETNOBIOLÓGICOS

LIZ CRISTINA C. RIBAS (ORG.)



Autores



André Luiz de Sá
(Extrativista)



Aristides Avelino Raulino
(Extrativista e pescador)



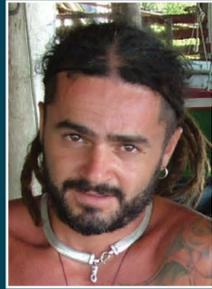
Assis Fermino Martins
(Pescador artesanal)



Carlos Alberto de Almeida
(Extrativista)



Evaldo Euclides do Nascimento
(Extrativista e pescador)



Fabrício Gonçalves
(Extrativista)



Frutuoso Genésio Lopes
(Extrativista)



João Rubens Mousquer Zuculoto
(Pesquisador e ex-aluno do IFSC)



Liz Cristina Camargo Ribas
(Pesquisadora e professora do IFSC)



Rita de Cássia Sá
(Extrativista)



Rosimare Rodrigues de Sá
(Extrativista)



Rosimeri Rodrigues de Sá
(Extrativista)



APOIO:



Organizadora:

Liz Cristina Camargo Ribas

Autores:

André Luiz de Sá
Aristides Avelino Raulino
Assis Fermino Martins
Carlos Alberto de Almeida
Evaldo Euclides do Nascimento
Fabrício Gonçalves
Frutuoso Genésio Lopes
João Rubens Mousquer Zuculoto
Liz Cristina Camargo Ribas
Rita de Cássia Sá
Rosimare Rodrigues de Sá
Rosimeri Rodrigues de Sá

Revisora:

Angela Faria Brognoli

CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE:

A RESERVA EXTRATIVISTA MARINHA DO PIRAJUBAÉ:
sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos



Florianópolis - SC
2014

Reitoria:

Rua 14 de Julho, 150 Bairro: Coqueiros,
Florianópolis - Santa Catarina
CEP: 88075-010
Telefone: (48) 3877-9000 / Fax: (48) 3877-9060
www.ifsc.edu.br

Diagramação:

Amanda Andrade Lentz

Reprodução total ou parcial dessa obra autorizada pelos autores e pela editora para fins educativos e não comerciais. Informações veiculadas na publicação e autorias devem ser respeitadas e informadas, sem manipulação ou alteração.

Catálogo na fonte pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC Reitoria

R482

A reserva extrativista marinha do Pirajubaé: sujeitos, memórias e saberes etnobiológicos / Liz Cristina Camargo Ribas (Organizadora). — Florianópolis: Publicação do IFSC, 2014.
168 p. : il.

Publicado também em versão impressa
ISBN: 978-85-64426-75-7

1. Etnobiologia — Etnoconhecimento. 2. Reserva Extrativista — Unidade de Conservação Federal. 3. Sujeitos — Pescadores extrativistas artesanais locais. I. Ribas, Liz Cristina Camargo (Org.). II. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina - IFSC. III. Título.

CDD 570

Ficha catalográfica elaborada por:
Paula Oliveira Camargo - CRB 14/1375

Agradecimentos

Agradecemos a todos os envolvidos na elaboração deste livro, direta ou indiretamente – como os integrantes da Associação Caminho do Berbigão (ACB), além de servidores do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) e do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio).

Agradecemos ao Professor Wilton Cordeiro do Câmpus Florianópolis-Continete do IFSC e à professora Aimê Rachel Magenta Magalhães, do Departamento de Aquicultura do CCA/UFSC, pelo auxílio na identificação das espécies de moluscos.

Agradecemos a todos os extrativistas que se dispuseram a participar como coautores. Em suma, agradecemos a toda a comunidade ligada à RESEX Marinha do Pirajubaé, a qual mantém características culturais identitárias e que ainda vive em relação de dependência direta dos ecossistemas naturais locais.

Agradecemos em especial ao professor Ernesto Tremel, cujos esforços e conhecimentos foram essenciais para a existência dessa reserva.

Os Autores

Sumário

Apresentação	6
1. A reserva, seus sujeitos e visões	9
1.1. A RESERVA.....	9
1.2. OS EXTRATIVISTAS E PESCADORES ARTESANAIS LOCAIS.....	16
1.2.1. Caracterização geral.....	19
1.2.2. Origem familiar.....	22
1.2.3. A ancestralidade do extrativismo local.....	23
1.2.4. Rotina extrativista.....	26
1.2.5. Rentabilidade econômica e recursos explorados.....	33
1.3. VISÕES LOCAIS SOBRE A RESERVA.....	36
1.4. PROBLEMAS E NECESSIDADES VINCULADAS À RESERVA.....	39
2. Memórias locais	43
2.1. MEMÓRIAS DO FORNO DE CAL OU CAIEIRA DA COSTEIRA.....	43
2.2. MEMÓRIAS DO CAMARÃO NA COSTEIRA.....	48
2.3. MEMÓRIAS DO ATERRO DA BAÍA SUL.....	52
2.4. MEMÓRIAS DOS RECURSOS E DA ALIMENTAÇÃO.....	56
2.5. MEMÓRIA DA FUNDAÇÃO DA RESERVA.....	62
3. Saberes locais sobre moluscos na reserva	63
3.1. SABERES E USOS DE MOLUSCOS BIVALVES MARINHOS.....	67

Berbigão (<i>Anomalocardia brasiliiana</i>).....	68
Ostra-nativa ou ostra-do-mangue (<i>Crassostrea rhizophorae</i> e <i>C. brasiliiana</i>).....	93
Marisco-do-mangue ou sururu (<i>Mytella guyanensis</i>).....	101
Mijadeira ou “pissudo” (<i>Cyrtopleura costata</i>).....	107
Linguaruda, lingueta, manja, rala-coco, “greluda” (<i>Trachycardium muricatum</i>).....	114
“Almeja”, concha-de-banha ou lambreta (<i>Lucina pectinata</i>).....	119
Canivete (<i>Tagelus plebeius</i>).....	124
Mariscão (<i>Atrina seminuda</i>).....	127
Violão ou concha-branca (<i>Mactra fragilis</i>).....	132
Buzão, turu, bicho-do-pau ou teredo (Família: Teredinidae).....	135
3.2. SABERES E USOS DE MOLUSCOS GASTRÓPODES	
MARINHOS (Caramujos)	139
Caramujo, caramujo-de-fel, caramujo-da-pedra (<i>Thais haemastoma</i>).....	141
Caramujo-peludo ou caramujo-de-pivida (<i>Cymatium parthenopeum</i>).....	146
3.3. SABERES E USOS LOCAIS DE MOLUSCOS DE FORA	
DA ÁREA DA RESERVA	151
Castela ou castelinha (<i>Olivancillaria</i> spp.).....	152
Moçambique ou moçambiqueinho (<i>Donax</i> spp.).....	156
Marisco, marisco-da-pedra ou mexilhão (<i>Perna perna</i>).....	160
Considerações Finais	164
Referências	165

Apresentação

A Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé, localizada no município de Florianópolis (Santa Catarina), é uma unidade de conservação federal de uso sustentável, criada em 20 de maio de 1992 pelo Decreto Federal N° 533. É a primeira reserva extrativista com a denominação “marinha” do Brasil. Mesmo completando a “maioridade” (21 anos) em 2013, muitos problemas ainda são encontrados. Entre eles, o futuro incerto do extrativismo na reserva – atualmente baseado na extração de um pequeno molusco bivalve, conhecido localmente como berbigão (*Anomalocardia brasiliiana*).

A construção deste livro foi realizada em parceria com seus atores sociais – extrativistas e pescadores artesanais locais, beneficiários da reserva. As informações presentes são resultantes de atividades de pesquisa e extensão realizadas entre os anos de 2011 e 2013 pelo Câmpus Florianópolis-Continente do Instituto Federal de Santa Catarina.

A obra tem como objetivo retratar e analisar características da reserva e de seus sujeitos: origem familiar, rotina diária, aspectos econômicos, recursos extraídos, além da visão pessoal sobre as modificações ocorridas na região e especificamente na área da reserva.

Outro foco da publicação é o registro e a divulgação de memórias e do conhecimento etnobiológico dos extrativistas e pescadores locais. Esse registro é justificado pela mudança gradativa da relação de dependência econômica humana dos ecossistemas naturais locais, bem como pela perspectiva de extinção do conhecimento vivencial acumulado durante gerações.

A reserva sofre elevada pressão antrópica por localizar-se em área urbana. Atrelado ao processo de globalização e urbanização, o modo de vida “tradicional” da comunidade local se

encontra ameaçado. Nesse contexto, torna-se emergencial registrar o etnoconhecimento e as memórias dos sujeitos locais – uma vez extinto, dificilmente esse conhecimento será recuperado ou transmitido.

Um dos fatores responsáveis pelo distanciamento entre o “homem” e os ecossistemas naturais é o aumento do número de pessoas vivendo em cidades. Atualmente, 48% das pessoas no mundo vivem em áreas urbanas – com projeção de 60% até 2030. O problema do empobrecimento biológico é ainda agravado pela sociedade através da síndrome da “mudança de base”, conhecida como amnésia geracional ambiental. Nessa perspectiva, o ambiente encontrado durante a infância torna-se a linha de base pela qual a degradação ambiental é medida mais tarde na vida. O resultado é um contínuo retrocesso das expectativas em relação à função da qualidade ambiental das áreas naturais mais próximas das casas das pessoas e dos locais de trabalho (MILLER, 2005).

Dentro dessa perspectiva, as memórias e o conhecimento etnobiológico atual e passado podem contribuir para a modificação dessa linha de base e para a visualização do impacto das ações humanas ao longo do tempo, de forma a anunciar a necessidade de mudanças – pela sociedade vivente – de referenciais, princípios e regulamentações socialmente estabelecidos.

A partir dessa necessidade, o conhecimento etnobiológico local sobre moluscos bivalves e gastrópodes foi registrado na publicação, evidenciando espécies de ocorrência local e de uso alimentar. Além disso, foram registradas memórias associadas às modificações do modo de vida da comunidade local e dos recursos naturais explorados, assim como aos grandes impactos ocorridos na área.

Nada mais justo do que escrever sobre uma reserva extrativista, formada e gerida por uma coletividade de forma participativa, através da fala de seus sujeitos, detentores da memória e do etnoconhecimento. Esses sujeitos transformam-se em coautores na publicação.

Espera-se que as memórias e os saberes locais descritos possam explicar parte de um passado, a conjuntura de um presente, além de servirem como registro de um conhecimento vivencial para o futuro.

Liz Cristina Camargo Ribas

(Autora e organizadora)

1. A reserva, seus sujeitos e visões¹

Liz Cristina Camargo Ribas
João Rubens Mousquer Zuculoto

1.1. A RESERVA

Conforme o Cadastro Nacional de Unidades de Conservação da Natureza – CNUC (MMA, 2012a), de um total de 1643 unidades de conservação cadastradas para o Brasil em 2012, aproximadamente 70% (1157) pertencem ao grupo de unidades de uso sustentável. Dentre essas, 87 enquadram-se na categoria de Reserva Extrativista (RESEX) e localizam-se, em sua maioria, no norte do país – região amazônica.

Segundo o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza - SNUC, a Reserva Extrativista é uma categoria de unidade de conservação de uso sustentável, definida como:

[...] área utilizada por populações extrativistas tradicionais, cuja subsistência baseia-se no extrativismo e, complementarmente, na agricultura de subsistência e na criação de animais de pequeno porte, e tem como objetivos básicos proteger os meios de vida e a cultura dessas populações, e assegurar o uso sustentável dos recursos naturais da unidade (BRASIL, 2000).

A RESEX é de domínio público, com o uso concedido às populações extrativistas tradicionais, além de ser gerida por um Conselho Deliberativo, que possibilita uma gestão participativa e integrada da unidade. A visitação pública e pesquisas científicas são permitidas, desde que compatíveis com o plano de manejo ou com autorizações prévias. O extrativismo dentro de reservas extrativistas depende de uma Concessão do Direito Real de Uso (CDRU) da área, que é outorgada à comunidade e não individualmente (CHAMY, 2002).

¹ Informações básicas contidas nesse capítulo foram publicadas previamente na Revista Turismo & Sociedade por Ribas e Zuculoto (2012).

A Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé foi uma das primeiras reservas extrativistas criadas fora da região amazônica e a única existente até o momento no sul do Brasil. Ela foi a primeira RESEX criada com a denominação “marinha”, de um total de 10 Reservas Extrativistas Marinhas com cadastro no CNUC em 2012 (MMA, 2012a). Conforme documento de caracterização dessa RESEX (ICMBio, 2009), seu processo de criação iniciou no ano de 1992, por meio de um trabalho conjunto entre técnicos do IBAMA de Santa Catarina e um conjunto de pescadores da Costeira do Pirajubaé – bairro de Florianópolis (SC). Em 27 de abril de 1992, os pescadores foram responsáveis por argumentar sobre a relevância social da existência da RESEX, quando 81 deles se tornaram signatários de um abaixo-assinado, onde solicitavam que o:

Mangue do Rio Tavares e respectivo banco marinho anexo ao referido Mangue, onde extraímos nosso sustento (sururus, caranguejos, peixes, camarões, berbigões, etc.) sejam transformados em Reserva Extrativista, considerando a necessidade de continuarmos a conservar ao longo do tempo os recursos naturais tradicionalmente por nós explorados (ICMBio, 2009, p.6).

Do lado institucional, a Superintendência do IBAMA argumentava que:

a área em questão, situada na Baía Sul de Santa Catarina, é parte do ecossistema de manguezais, os maiores, e por isso os mais importantes da Ilha de Santa Catarina, sendo o mais preservado, livre de ações antrópicas e, nos seus 740 hectares garantem a reprodução e crescimento das principais espécies marinhas de valor econômico existentes na região. Junto ao mangue ocorre um baixio de aproximadamente 1000 (mil) hectares onde pescadores da Costeira do Pirajubaé extraem, sob regime de manejo sustentado e sob orientação desta Superintendência, moluscos denominados berbigões. Desenvolvem-se também nessa área pesca artesanal de camarão, peixe, etc. (ICMBio, 2009, p.6).

A Fundação do Meio Ambiente de Santa Catarina (FATMA) também assinou um ofício em 1992, apoiando a criação da reserva. As justificativas ambientais e sociais foram formalizadas e encaminhadas ao Centro Nacional de Desenvolvimento Sustentado das Populações Tradicionais (CNPT/IBAMA) e, em 20 de maio de 1992, foi assinado o Decreto N° 533, criando a Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (ICMBio, 2009). O atual órgão responsável pela sua administração é o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio).

Essa reserva localiza-se em região urbana da Ilha de Santa Catarina, município de Florianópolis. Apresenta área aproximada de 1444 ha, da qual 740 ha são manguezais no entorno do Rio Tavares e 704 ha são áreas marinhas (figura 1). O principal recurso explorado pelas populações tradicionais é o berbigão (*Anomalocardia brasiliiana*) – pequeno molusco bivalve que ocorre nos bancos arenosos e lamosos da Baía Sul (BRASIL, 1992; IBAMA, 2012a; ICMBio, 2009; MMA, 2012b).

Dois bancos de extração de berbigão são encontrados na RESEX: Banco A (Banco do Baixo²) e Banco B – localizado na Praia da Base, identificados nas figuras 1 e 2. A RESEX Marinha do Pirajubaé ainda não apresenta Plano de Manejo Participativo, conforme exigência estabelecida pela Lei Federal N° 9.985 (BRASIL, 2000) e diretrizes da Instrução Normativa N° 01/2007 do ICMBio (ICMBio, 2007). Contudo, apresenta algumas regulamentações relativas ao ordenamento da exploração dos recursos naturais.

Dentre esses documentos está o Plano de Utilização da RESEX, proposto pelos extrativistas em 1996 e publicado pela Portaria do IBAMA N° 078/96 (IBAMA, 2012a).

² “Baixo” – denominação local para o Banco A. Segundo Houaiss (2009), “baixo” pode significar banco de areia coberto por escassa quantidade de água do mar.

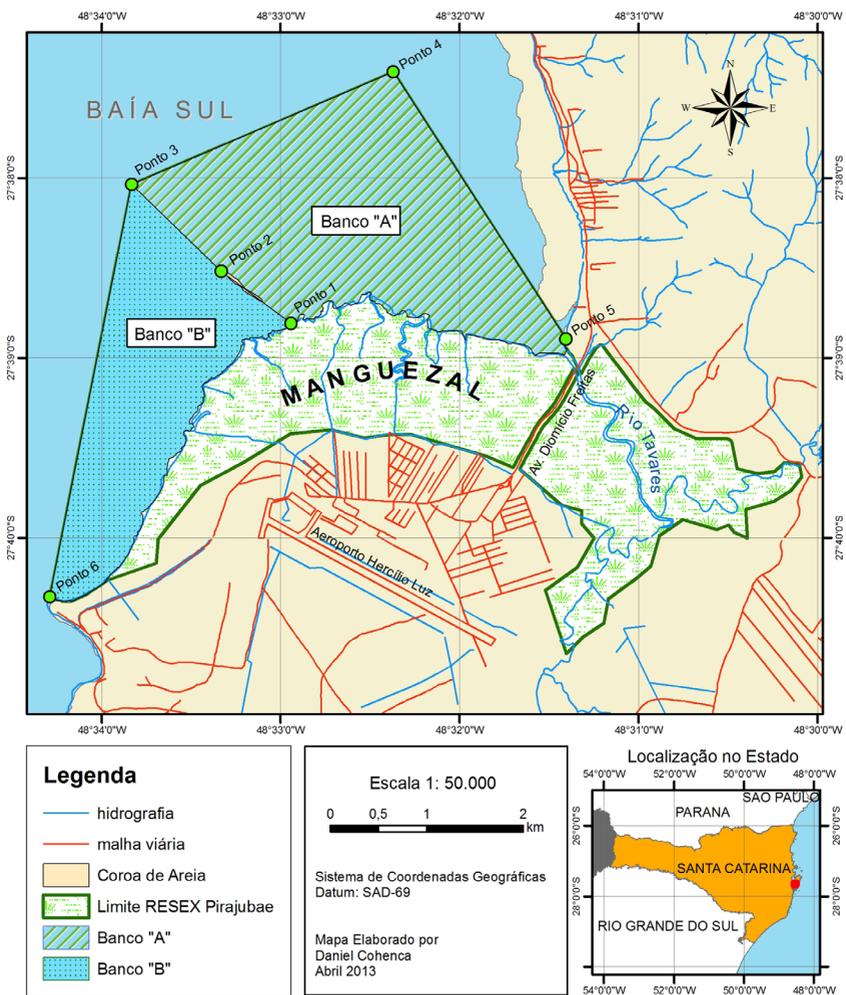


Figura 1 – Localização e delimitação da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis/SC); delimitação dos bancos de extração de berbigão (*Anomalocardia brasiliiana*) – Banco A e Banco B.

FONTE: ICMBio (2013).

Apesar de antigo, esse plano ainda está em vigor. Nele, os extrativistas se caracterizam como coautores e cogestores na administração da RESEX, se comprometendo com sua execução. Ele também estabelece as condutas não predatórias incorporadas à cultura dos extrativistas, bem como as demais condutas

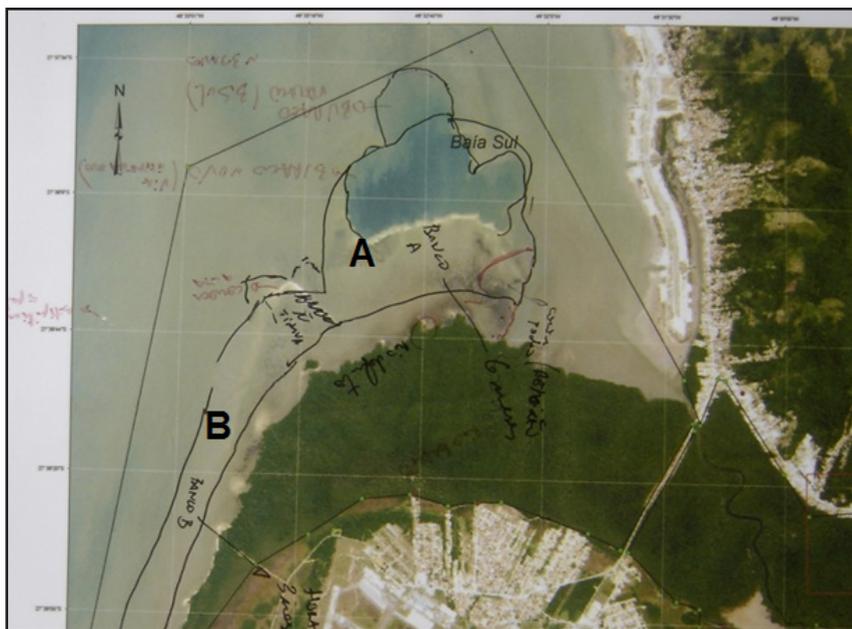


Figura 2 – Localização dos bancos de extração de berbigão na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis/SC) conforme informações dos extrativistas locais; (A) Banco A ou Banco do Baixio; (B) Banco B ou Banco da Praia da Base.

FONTE: ICMBio; UNIVALI; Comunidade (2009).

que devem ser seguidas para cumprir a legislação brasileira sobre o meio ambiente. Sucintamente, o Plano proíbe o desmatamento e a introdução de animais e vegetais na RESEX; proíbe a caça e a pesca nos rios, canais e no manguezal da reserva; permite a captura de peixe, camarão, siri, berbigão e de outras espécies marinhas somente no estuário da RESEX, ou seja, na área marinha adjacente ao manguezal. Animais como ostra, marisco-de-lama (suru-ru) e caranguejos podem ser capturados apenas para consumo dos extrativistas, com comercialização somente liberada após estudos sobre a sustentabilidade da extração. O Plano ainda permite a implantação de cultivos marinhos no estuário, mediante elaboração de projeto e aprovação pelo órgão ambiental responsável (IBAMA, 2012b) e, atualmente, pelo Conselho Deliberativo.

Outra regulamentação é a Instrução Normativa N° 81/2005 do IBAMA (IBAMA, 2005), recentemente substituída pela Portaria N° 187/2013 do ICMBio (ICMBio, 2013), a qual institui normas para a extração e coleta do molusco bivalve *Anomalocardia brasiliiana* – conhecido localmente como berbigão – dentro dos limites da RESEX. A portaria estabelece que a extração de berbigão para fins comerciais, por meio da pesca artesanal, só é permitida a extrativistas devidamente cadastrados junto à RESEX Pirajubaé/ICMBio. Ela também determina os sistemas de rodízio de captura do molusco nos bancos A e B, bem como o equipamento permitido para a extração, tamanho do molusco mínimo e os dias e horários permitidos para a atividade.

Enfatiza-se que essa portaria foi construída de forma participativa, considerando o Conselho Deliberativo da RESEX, os conhecimentos científicos e o conhecimento tradicional da população extrativista, assim como o Contrato de Concessão de Direito Real de Uso firmado entre o ICMBio e a Associação de Coletores de Berbigão da Reserva Extrativista do Pirajubaé – “Caminhos do Berbigão” (ICMBio, 2013).

Conforme o parágrafo segundo do Art. 18° da Lei Federal N° 9985/2000,

A Reserva Extrativista será gerida por um Conselho Deliberativo, presidido pelo órgão responsável por sua administração e constituído por representantes de órgãos públicos, de organizações da sociedade civil e das populações tradicionais residentes na área, conforme dispuser em regulamento e no ato de criação da unidade (BRASIL, 2000).

Apenas em 26 de dezembro de 2011 foi criado efetivamente o Conselho Deliberativo da RESEX Marinha do Pirajubaé (ICMBio, 2011) – quase 20 anos após sua criação. Dentre os representantes da sociedade civil integrantes do Conselho está a Associação Caminho do Berbigão – repre-

sentante dos extrativistas atualmente. Antes da criação efetiva do Conselho, atuou provisoriamente um Pró-Conselho, o qual garantiu deliberações participativas, especialmente entre 2010 e 2011³. A RESEX é administrada pelo ICMBio, possuindo sede provisória (2012) na Costeira do Pirajubaé. A sede definitiva está em início de construção, no mesmo bairro.

Em relação aos impactos ambientais ocorridos na área da reserva com repercussão social, pode-se evidenciar o processo de urbanização, intensificado nas décadas de 1970 e 1980 (ICMBio, 2009), além do aterro para construção da Via Expressa SC-Sul – Florianópolis, que faz limite imediato com a RESEX e cujas obras iniciaram em 1995 (MELO, 2008). Dentre os impactos da urbanização, ressalta-se o aumento da carga orgânica nos corpos de água, ocasionada pela emissão de efluentes não tratados, além da substituição de ecossistemas naturais por áreas construídas. A figura 3 evidencia as alterações da área em virtude da ocupação e urbanização.

O aterro para construção da Via Expressa Sul, por sua vez, chegou a mobilizar os extrativistas, que realizaram denúncias ao Ministério Público, alegando na época a expressiva mortandade de recursos pesqueiros – em especial do camarão, que se configurava no recurso de maior valor comercial local (ICMBio, 2009).

Além dos impactos ambientais, as consequências sociais dessa obra foram expressivas, como a desapropriação de antigos e tradicionais ranchos de pesca para dar lugar ao aterro. Na época, as obras para o aterro dificultaram o acesso dos extrativistas e de pescadores ao mar. Segundo depoimentos dos extrativistas, essa situação perdurou por três anos, o que levou muitos deles a abandonarem a atividade em busca de alternativas para seu sustento (ICMBio, 2009).

Contrapondo-se aos diversos impactos negativos na área

³ Conforme Processo MMA/ICMBio N° 02070.001421/2009-04 que trata da instalação e criação do Conselho Deliberativo da RESEX Marinha do Pirajubaé (SC), bem como atas de reuniões e convocações.

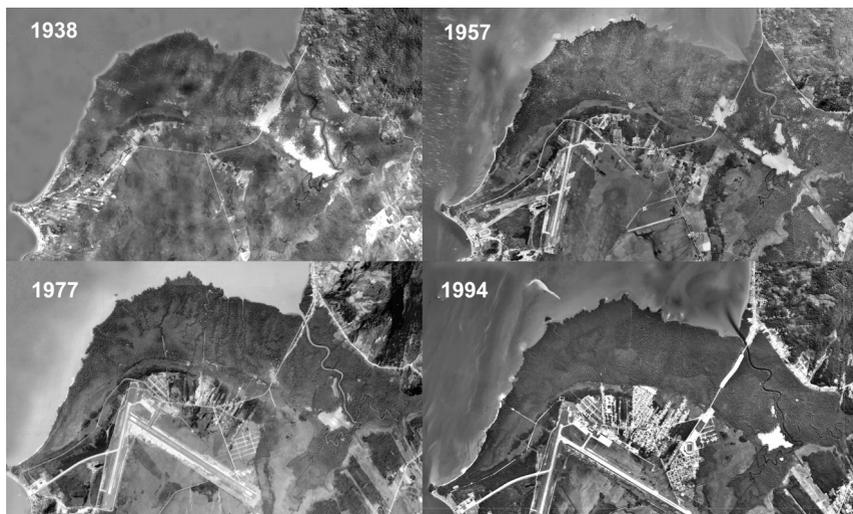


Figura 3 – Fotos aéreas da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé e entorno – Florianópolis/SC (bairros da Costeira do Pirajubaé e Carios em evidência), apresentando o processo de ocupação e urbanização ao longo do tempo.

FORNTE: INSTITUTO DE PLANEJAMENTO URBANO DE FLORIANÓPOLIS (IPUF)⁴.

da RESEX, Oliveira (2001) constata, através de fotointerpretação, uma regeneração natural da vegetação do manguezal do Rio Tavares, especialmente nas áreas onde houve coleta de madeira entre 1938 e 1957. Porém, segundo o autor, a reversibilidade do processo de ocupação pela urbanização, evidenciado a partir da década de 1970, pode ser considerada praticamente impossível.

1.2. OS EXTRATIVISTAS E PESCADORES ARTESANAIS LOCAIS

O SNUC estabelece que as Reservas Extrativistas são áreas utilizadas por populações tradicionais, tendo como objetivo básico proteger os meios de vida e a cultura das popu-

⁴ Execução das fotos aéreas:

Foto de 1938: executada pelo governo dos EUA e cedida ao IPUF.

Fotos de 1957 e 1977: executadas pelo Governo do Estado de Santa Catarina, Secretaria de Planejamento (GAPLAN/SC).

Foto de 1994: executada pela Prefeitura Municipal de Florianópolis, IPUF.

lações, assegurando o uso sustentável dos recursos locais.

Apesar do conceito de população “tradicional” ser controverso, em termos legais os povos e comunidades tradicionais podem ser compreendidos como:

[...] grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (BRASIL, 2007).

Apesar da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé pertencer a uma categoria de unidade de conservação voltada às necessidades de uma “população tradicional” ou de uma comunidade que apresenta “conhecimentos tradicionais” específicos, ressalta-se que há poucos estudos antropológicos – até o presente momento – que a caracterizem nesse aspecto. Carecem também estudos sobre os aspectos culturais locais, bem como sobre o etnoconhecimento adquirido ao longo de décadas e relacionado à apropriação dos recursos naturais. Conforme o documento consolidado de caracterização da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé:

Poucos são os estudos referentes às características e condições socioeconômicas e culturais da região, menos ainda aqueles que tratam da população tradicional, ou seja, aquela que vive dos recursos naturais da RESEX. Tais estudos são a principal lacuna de conhecimento identificada para o trabalho atual e futuro (ICMBio, 2009, p.32).

Um dos poucos relatos com foco socioeconômico para a comunidade do entorno da RESEX é do escritor Virgílio Várzea, em 1900:

Pregibae... este lugarejo, ao sul do Saco dos Limões e cuja parte mais povoada é a propriamente denominada de Costeira de Pregibáé, consta apenas de algumas dezenas de habitações,

disseminadas, à distância umas das outras, sobre a encosta do monte do mesmo nome, por onde passa a estrada real que segue para o Ribeirão.

Menos populoso que o Pantanal e Córrego Grande, ele se lhes avanta, entretanto pela atividade agrícola de seus habitantes, os quais cultivam de tudo em geral, porém especialmente a cana, que se alastra aí, pelos altos e baixos, em roças de perder de vista. E de todos os pontos da Ilha, este é, decerto e comparativamente, um daqueles em que mais numerosamente avultam as moendas e pequenos engenhos. O açúcar, o melado e a aguardente, que no sítio se fabrica, são de excelente qualidade, e não somente bastam ao consumo local, como dão também para uma pequena exportação.

Além de bons agricultores, os pregibaenses são bons pescadores e canoieiros, aptidões de resto comuns a todos os catarinenses, a exceção dos da região da serra acima, coisa perfeitamente explicável pelo meio e pelo sangue dessas populações serranas, descendentes na sua maior parte de colonos paulistas (VÁRZEA, 1984, p.87-88)⁵.

Possivelmente o modo de vida descrito se manteve até o final da década de 1950, quando em 1958 a área deixou de ser considerada área rural, sendo incorporada à área urbana, com acentuação da urbanização nas décadas de 1970 e 1980 (ICMBio, 2009).

Em tempos de descaracterização das “culturas tradicionais” e redução da diversidade cultural, verifica-se a necessidade de caracterizar quem é a atual população associada à RESEX, bem como registrar o etnoconhecimento e as memórias locais. Isso se justifica pelo fato do processo de urbanização e dos impactos ocorridos na área terem modificado, ao longo dos anos, o modo de vida dessas pessoas, especialmente com a mudança de gerações.

Enfatiza-se que a manutenção da dependência econômica de uma população a um ecossistema local pode garantir sua conservação ambiental. Atualmente, isso pode ser alcançado pelo desenvolvimento de novas atividades econômicas vinculadas ao

⁵ Edição original: 1900.

ecossistema, atividades essas que conciliem subsistência humana e qualidade de vida com a conservação e preservação ambiental.

1.2.1. Caracterização geral

A caracterização geral dos extrativistas e pescadores da RESEX Marinha do Pirajubaé foi realizada por meio de pesquisa (RIBAS; ZUCULOTO, 2012), a partir da análise documental de cadastros dos usuários da reserva no ICMBio, de entrevistas qualitativas (descrição dos entrevistados no quadro 1) e visitas de reconhecimento na área.

Quadro 1 – Descrição dos entrevistados em pesquisa qualitativa sobre aspectos socioeconômicos e culturais relacionados à Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé.

Identificação do informante	Idade (anos em 2011)	Tempo de profissão (anos)	Categoria de extrativista*
Informante nº 01	55	49 (como pescador e extrativista)	A
Informante nº 02	65	53 (como pescador)	B
Informante nº 03	55	Desde pequeno (como pescador e extrativista)	A
Informante nº 04	32	04 (como extrativista)	A
Informante nº 05	42	09 (como extrativista)	A
Chefe da RESEX Marinha do Pirajubaé e analista ambiental do ICMBio.	53	28 anos de serviço público, dos quais 7 anos com populações tradicionais (3 anos na RESEX Marinha do Pirajubaé).	-

* Categoria de usuário cadastrado no ICMBio para a RESEX Marinha do Pirajubaé, em 2012: A – depende exclusivamente do extrativismo; B – extrativismo como complemento de renda.

FONTE: RIBAS; ZUCULOTO (2012)

A comunidade associada à RESEX reside, principalmente, no bairro da Costeira do Pirajubaé (Florianópolis/SC). Segundo CECCA (1997), o local era conhecido por Costeira do “Pre-gibaé”, palavra de origem tupi que significaria “peixe de cara feia”.

O estudo etimológico da palavra permite outros significados, como “pirajuba”, palavra originária do tupi *pira'yuma*, uma composição de *pi'ra* (peixe) adicionado de *yuba* (amarelo) (HOUAISS, 2009).

Conforme recadastramento efetuado pelo ICMBio, foram identificados e qualificados 103 extrativistas para a RESEX no início de 2012. Atualmente, o vínculo dos extrativistas com a reserva pode ser estabelecido em três categorias: categoria A – quando depende exclusivamente dos recursos extraídos da RESEX; categoria B – quando os recursos extraídos são utilizados para complemento de renda; categoria C – quando não dependem economicamente dos recursos da RESEX, realizando o extrativismo por questões culturais. No início de 2012, 32 extrativistas enquadravam-se na categoria A, 35 na categoria B, 35 na categoria C e 4 na categoria “descascadeiras” – pessoas que vivem do pré-processamento do berbigão (cozimento e retirada manual das conchas).

Com base em dados provenientes dos cadastramentos de usuários da RESEX – realizados pelo ICMBio entre 2009 e 2012, algumas características sobre os extrativistas foram sistematizadas, conforme apresentado no quadro 2.

Com base nos dados apresentados, caso os extrativistas pudessem ser caracterizados e identificados na forma de um único sujeito em 2012, esse sujeito poderia ser definido como: um homem de 49 anos, nascido em Florianópolis (SC), casado, pai de dois filhos, residente no bairro da Costeira do Pirajubaé, que vive da pesca e/ou do extrativismo do berbigão – exclusivamente ou como complemento de renda – e que iniciou, mas não concluiu o ensino fundamental. Esse homem, pelo tempo de serviço, estaria próximo de sua aposentadoria (pelo início de trabalho já na infância/adolescência), evidenciando um momento próximo de troca de gerações.

Ao analisar a participação feminina na atividade, verificou-se apenas dez mulheres entre todos os usuários cadastrados para a reserva, sendo quatro na categoria A e quatro na categoria

“descascadeiras”. Essa última categoria, ainda com definição e aceitação conflituosa, abarca muito mais pessoas ainda não registradas – especialmente mulheres que vivem diretamente do berbigão (*A. brasiliiana*) proveniente da reserva, mas que não frequentam sua área na maioria das vezes.

Quadro 2 – Caracterização dos extrativistas da RESEX Marinha do Pirajubaé (Florianópolis/SC).

Aspecto	Quantificação
Idade média dos extrativistas*	49 anos
Residência no entorno da RESEX* (especialmente na Costeira do Pirajubaé)	78% dos extrativistas cadastrados
Número médio de filhos*	2 filhos/extrativista
Número médio de dependentes*	1,5 dependentes/extrativista
Escolaridade*	60% com Ensino Fundamental incompleto 12% com 2º Grau completo 1% com Nível Superior.
Estado civil*	70,5% casado(a) 20 % solteiro(a) 6,5% divorciado(a) 3% viúvo(a)
Local de nascimento***	90% da Região da Grande Florianópolis: 70% Florianópolis e 12% Paulo Lopes, além de outros municípios desta região em menor proporção. 6% de outras regiões do estado de Santa Catarina. 4% de outros estados brasileiros.
Gênero dos extrativistas**	90,3% homens 9,7% mulheres
Categoria do extrativista**	31,1% na categoria A (vive exclusiva- mente do extrativismo) 31,1% na categoria B (complemento de renda). 34,0% na categoria C (culturalmente, sem dependência econômica) 3,8% na categoria “Descascadeiras”.

* de um total de 93 extrativistas cadastrados em 2009 (Fonte: ICMBio/RESEX Pirajubaé).

** de um total de 103 extrativistas com cadastro em 2012 (Fonte: ICMBio/RESEX Pirajubaé).

*** de um total de 68 respondentes para este aspecto, conforme dados cadastrais em 2009.

FONTE: RIBAS; ZUCULOTO (2012).

Atualmente (2012), a Associação de Coletores de Berbigão da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé – “Caminho do Berbigão” (ACB) é a única que representa os extrativistas, fundada em 13 de outubro de 2005, contando com 19 associados em abril de 2012⁶. Nove conselheiros do Conselho Deliberativo da RESEX são extrativistas associados, além de cinco suplentes. Para se tornar associado, o extrativista deve ser maior de 18 anos; exercer atividade extrativista na RESEX do Pirajubaé; possuir carteira IBAMA/CNPT (ICMBio) categoria A – exercer atividade extrativista como meio de subsistência ou complemento de renda. Em dezembro de 2010, essa associação tornou-se efetivamente beneficiária e concessionária da RESEX, obtendo em mãos do então Presidente da República, a Concessão do Direito Real de Uso da área (ICMBio, 2013). Ressalta-se que no passado existira outras associações representantes dos usuários da reserva – como a AREMAPI, já desativada.

1.2.2. Origem familiar

Conforme os dados apresentados no quadro 2 sobre os usuários da RESEX, 90% deles nasceram na região da Grande Florianópolis (SC), especialmente nos municípios de Florianópolis (72%) e Paulo Lopes (12%). Apenas 6% são oriundos de outros municípios catarinenses e 4% de outros estados brasileiros. Ressalta-se que o tempo médio de residência dos extrativistas/pescadores no entorno da RESEX é de 35 anos⁷. Esses dados evidenciam o vínculo da população local à reserva.

Segundo informações fornecidas por usuários da reserva (RIBAS; ZUCULOTO, 2012), a maioria de seus pais e avós mantinham contato com a pesca e, em alguns casos, com a lavoura:

⁶ Comunicação pessoal de Fabrício Gonçalves, extrativista e presidente da Associação Caminho do Berbigão em 2011/2012.

⁷ Conforme dados cadastrais de 93 informantes no ICMBio/RESEX Pirajubaé, em 2009

Eu vim de uma família da Tapera. Meus avós eram pescador e lavrador; tanto meus avós como meu pai veio da lavoura e da pescaria; eles de dia era a lavoura, e de noite era a pescaria (Informante N° 2).

A maioria dos entrevistados já saiu temporariamente da atividade de extrativismo e pesca, trabalhando em outros setores – inclusive fixando residência em áreas fora do entorno da RESEX ou do município de Florianópolis. Contudo, retornaram à atividade e ao local, alegando dependência do mar e da atividade de pesca ou extrativismo:

Eu nasci e me criei na Costeira. Eu saí da Costeira... Fiquei oito anos fora da Costeira. [E onde?] Fui morar em Joinville; morei oito anos fora da Costeira. Já fui trabalhar de empregado uma vez e não deu certo, porque toda vida fui criado na pesca – não só aqui, na Costeira do Pirajubaé, mas pesquei no Rio Grande do Sul também. Pesquei em Joinville também, mas lá eu fui trabalhar de empregado. Lá eu trabalhei quase que cinco anos na função que eu tinha em Joinville, só que não me adaptei. Trabalhava lá, mas trabalhava na marra [risos]. E mesmo assim, quando eu podia me fugir de lá eu me jogava na Baía da Babitonga. Mas a maior parte da minha criação foi na pescaria. Foi na pescaria e no extrativismo dentro da reserva (Informante N° 3).

Nesse contexto, verifica-se que além da dependência econômica, os extrativistas/pescadores permanecem vinculados à reserva por questões socioculturais.

1.2.3. A ancestralidade do extrativismo local

Quando questionados sobre os motivos que os levaram a serem extrativistas ou pescadores, os informantes normalmente evidenciaram pais, avós e tios que viviam da atividade e que a ensinavam aos familiares, como garantia de subsistência. Além disso, apontaram uma propensão e aptidão para a atividade, além das condições sociais, já que a maioria dos familiares próximos (como irmãos) não se encontra atualmente nela.

Foi com os nossos pais. Eu aprendi com meu pai. Isso desde pequeno. Eu estudava e já levava nós ou de noite, ou de manhã pra pescaria. [Você gostava ou era o que tinha?] Era o que tinha. Nós estudava, né, acabava a aula... Hoje de menor não pode. Eu comecei com 10 anos, ajudando na pesca, ajudando na lida, porque meu pai tinha muitos filhos pra criar. Então isso aí já veio desde pequeno, aprendemos com os nossos pais, né. Meus irmão tiveram mais oportunidade né, estudaram mais do que eu. Eu comecei a trabalhar, na lida, fui aprendendo com meu pai: isso foi de pai pra filho (Informante N° 2).

Eu aprendi ajudando meu pai. Aprendi a tarrafeiar indo pro mar com ele (Informante N° 3).

Porque ser pescador artesanal não é só porque tem que ir ou porque precisa, tem que ter o gosto. Porque pra frente dá as chuva, sol, vento, perdê a noite. Eu perco a noite com o maior prazer. Entendeu? Eu acho que tem que tá no sangue e tem que gostar (Informante N° 1).

Os extrativistas também justificaram sua inserção na atividade por necessidades econômicas e por dificuldades de inserção no mercado de trabalho, bem como por identificação com o mar e pela forma de trabalho:

[...] É uma coisa que eu gosto muito de ser extrativista é que eu não tenho patrão, eu vou pro mar a hora que eu quero, o dia que eu quero. E aí eu dependendo muito é do braço que eu tenho, da energia pra ir pro mar, né. E foi isso que me fez encarar essa atividade de extrativista, pescador, que eu digo pra você que não é fácil, não é brincadeira (Informante N° 4).

Vivi muito... Muitas vezes da minha vida eu tive que viver de pesca porque os empregos aqui eram poucos. E eu, eu tinha pouco estudo pra arrumar um emprego, era na base do serviço bruto, braçal mesmo, entendeu? Então a gente ficava desempregado, aí o nosso recurso era o mar. Então aqui no mar dava muito camarão, e o camarão que era o nosso emprego na época (Informante N° 2).

Quando questionados se gostavam da atividade de extrativismo/pesca, todos foram unânimes em demonstrar sua gratidão e apego ao mar e à atividade – apesar dela ter se iniciado

em momentos e condições de vida difíceis, muitas vezes configurando-se como a única opção. Nenhum dos entrevistados apontou outra atividade que os atrairia mais do que o extrativismo ou a pesca, mas apontaram problemas a serem resolvidos:

[...]. *Eu gosto, eu adoro. [...] Se eles tirá a pescaria de mim, que eu não pudé mais ir lá, com 65 anos, o que que eu vô fazer? Vô ficá dentro de casa e morrê de depressão? [...] se tirá isso de mim eles me matam. Eu morro! Isso prá nós é uma cachaça* (Informante N° 2).

Eu levei pelo lado da pesca porque eu não consigo viver longe da água. E se eu tivesse que voltar atrás eu não pensaria duas vezes pra ser pescador! Eu tenho orgulho de ser um pescador. Porque, eu vô dizer assim pra ti: o mar me dá uma liberdade tão grande e uma satisfação tão grande; não precisa roubá, não precisa pedi, é só trabalhar, que ele dá! (Informante N° 1).

Com base nas entrevistas e na análise da comunidade local, o extrativismo na RESEX Marinha do Pirajubaé aparenta estar ameaçado, tanto em virtude das novas gerações não optarem mais pela atividade, como pela intensificação da pressão sobre os recursos naturais locais explorados. Dentre os extrativistas entrevistados, foram poucos os integrantes de suas famílias que seguiram a atividade de extrativismo ou pesca. Poucos irmãos e parentes são apontados, mas, dentre os filhos dos entrevistados, nenhum seguiu a atividade:

Eu tenho um irmão que tá na pesca [...]. Os outros saíram tudo da pesca (Informante N° 3).

[Então, da família, quem é que seguiu a pesca?] *Não qué! Sabe o que ele disse pra mim? “Pai, pra que que eu vou seguir um caminho de sofrimento que nem o seu?” [...]. Da família, os outros se vão é por esporte (meus irmãos). Meu pai não, meu pai quando ia pro mar ia porque gostava. Eu acho que este gosto eu tomei do velho* (Informante N° 1).

Uma vez eu até tentei colocar o meu primo, pra ver se ele queria aprender um pouco de pescaria, sobre puxar berbigão e a questão do mar... Só que o mar é pra todos, mas nem todos são para mar (Informante N° 4).

Dentro desse contexto, alguns questionamentos podem ser levantados: Quem será o extrativista do futuro? Como será mantida a população associada à reserva e seu conhecimento “tradicional” (um conhecimento vivencial, adquirido pela ancestralidade)?

Agora o que existe de inconveniente dentro da RESEX, essa é minha preocupação, é a ocupação ou invasão urbana aqui. E por outro lado você tem o quê? Os filhos desses pescadores, desses chamados pescadores – não são todos, muitos estão estudando, tem escola aqui do lado. Todos eles têm ou teve noção que é mais interessante estudar do que pegar berbigão, pescar. Os pais é porque não têm mais muita opção, já se acostumaram com aquela atividade e não tem uma formação diferenciada. Então a minha previsão é que no futuro a RESEX vai ter muita dificuldade de subsistir, no sentido de “quem vai pescar na RESEX?”, entendeu? Os filhos deles não vão querer fazer mais isso; o máximo que eles vão querer fazer é usar a RESEX como lazer (Chefe da RESEX Marinha do Pirajubá / ICMBio, em 2012).

Uma das possibilidades de manutenção das novas gerações vinculadas à reserva pode ser alcançada com o estímulo a atividades que agreguem valor aos produtos locais ou o desenvolvimento de serviços que envolvam a comunidade e garantam a conservação ambiental. O turismo ecológico de base comunitária poderia ser uma alternativa.

1.2.4. Rotina extrativista

Traçar uma única rotina para um grupo de pessoas que vive diretamente de recursos naturais e que depende das condições ambientais é um tanto desafiador. Verificou-se, através das entrevistas e de observações, que a rotina dos extrativistas e pescadores atrelados à RESEX não é rígida, dependendo não apenas da programação das atividades, mas também das condições ambientais locais, da disponibilidade dos recursos e do estado físico dos sujeitos envolvidos:

Pescador artesanal, pescador que vive da pesca, ele marca a saída; não pode marcar a chegada. Porque é [...] nem todo dia dá, e o dia que dá tem que aproveitar. Porque a pescaria é assim: ou tu vai, tu encontra; mas tu vai 2, 3, 4, 5 vezes que tu não encontra. Então tu tem que aproveitar o dia que tu encontra. Porque peixe não é fixo. Peixe é movimento, peixe é uma coisa que é passagem – principalmente numa baía que nem a nossa, que trabalha com duas bocas de barra. O peixe tanto entra no norte como sai no sul, como entra no sul e sai no norte. Aqui ele vem nesses cantos só para ariscá (Informante N° 1).

A pescaria depende do tempo, vento, qualidade de água... é tudo. [...] tem dia que a gente acerta e mata uma corvina só. Aí é obrigado a sair procurando (Informante N° 3).

O horário de ida para extração do berbigão é relativo por causa da maré. Eu levanto quatro e meia da manhã, se a maré está muito cheia ou enchendo, não adianta “nadar contra a maré” [...]. Então, geralmente seis horas da manhã a gente tá saindo (Informante N° 5).

Duas rotinas gerais puderam ser delineadas para os usuários da reserva. Em relação ao berbigão, as extrações são realizadas semanalmente, especialmente de domingo a quinta-feira, com uma considerável diminuição da atividade nas sextas e sábados. Normalmente o extrativista acorda em torno das cinco horas da manhã, chega ao rancho de pesca às seis horas e sai para o mar em torno das sete horas – horário que varia conforme as condições da maré. O deslocamento até os bancos de extração do berbigão (A ou B) dura em torno de 30 minutos. Ele permanece no local até meio dia ou uma hora da tarde e depois retorna. Na extração do berbigão, tanto o horário de saída como o de retorno é normalmente definido, condicionado às marés – que, caso não sejam avaliadas pelo extrativista, podem gerar transtornos:

Fica até meio dia [12h]. Às vezes uma hora [13h]. Quando a maré torra e você dá boqueira, você fica trancado lá, você só vai sair duas, três horas da tarde. Já teve gente que chegou seis horas da manhã e só conseguiu sair nove horas da manhã do outro dia (Informante N° 5).

Ressalta-se que a rotina de extração do berbigão foi e é influenciada pela Instrução Normativa N° 81/2005 do IBAMA (IBAMA, 2005) e a atual Portaria do ICMBio N° 187/2013 (ICMBio, 2013). Nelas, a extração apenas pode ser realizada no horário entre cinco horas da manhã (5h) e duas horas da tarde (14h). A atual portaria (2013) tende a modificar essa rotina, pois conforme seu Art. 9º, a extração apenas poderá ser realizada de segunda a quinta-feira (ICMBio, 2013), proibindo-se as extrações aos domingos – até então efetuadas. A portaria ainda estabelece a alternância entre os Bancos A e B para a extração do berbigão, o que influencia os destinos diários:

Art. 12º - A pesca comercial e de subsistência nos Bancos A e B deverá ser realizada em sistema de rodízio, obedecendo-se estritamente os períodos abaixo discriminados:

I - De 1º janeiro a 28 de fevereiro de 2013, somente no “Banco B”.

II - De 1º março a 30 de setembro de 2013, somente no “Banco A”.

III - De 1º outubro a 31 de dezembro de 2013, somente no “Banco B”.

Parágrafo único. Nas temporadas de pesca subsequentes, deverá ser observado o calendário de rotação adotado para o ano de 2013 (ICMBio, 2013).

A quantidade de dias trabalhados efetivamente no extrativismo do berbigão varia de dois a três por semana. Há quem trabalhe praticamente todos os dias, excetuando-se, normalmente, sexta e sábado⁸. O número de dias trabalhados na extração do berbigão varia conforme: outros recursos extraídos pelo extrativista na reserva, como o peixe; condicionamento físico exigido pela atividade; apoio e trabalho de terceiros no pré-processamento do molusco ou “desconchamento” – já que o berbigão é procurado sem a concha no comércio local. Os extrativistas que trabalham sozinhos, inclusive atuando no

⁸ Antes da publicação da Portaria do ICMBio N° 187/2013 (ICMBio,2013), que proíbe a coleta do berbigão de sexta a domingo.

“desconchamento” do berbigão, trabalham um menor número de dias na atividade específica de extração.

O “desconchamento”, quando não realizado pelo extrativista, normalmente é realizado por parentes – especialmente mulheres (esposas, mães, tias). Apesar de viverem diretamente do recurso oriundo da RESEX, as “descascadeiras” normalmente não estão cadastradas e não são reconhecidas formalmente. Não foi realizada, na pesquisa para essa publicação, uma caracterização das pessoas que executam a atividade de “desconchamento”. Contudo, verifica-se a necessidade de pesquisas para retratar esse perfil. Os extrativistas que “terceirizam” a atividade reconhecem a morosidade do trabalho e a necessidade do seu reconhecimento:

Assim, é uma polêmica bem grande, dentro da associação, reconhecer as descascadeiras como extrativistas – eu acho que tem que reconhecer. Elas vivem (indiretamente) do extrativismo! [...] eu sempre digo: “eu prefiro tirar (extrair) do que ficar aqui descascando”. Porque aqui [na atividade de “desconchamento”] é mais psicológico a coisa, porque é muito repetitivo, e muito quietinho, né [...]. Trabalham de segunda a sexta-feira e de sábado até meio dia. Então, é muito sofrido! O braço não vai ficar apoiado – tem que ficar suspenso porque tem que trabalhar com a mão aqui: isso aí cansa! Daí dói as costas, porque fica aqui (Informante N° 5).

A recente Portaria do ICMBio N° 187 de 2013 também começará a influenciar os dias trabalhados por semana na extração do berbigão, como já mencionado. Outra questão apontada é o condicionamento físico necessário para a atividade. O condicionamento inicia com o próprio transporte do apetrecho de extração, denominado “gancho” (figura 4B) e que, vazio, pesa aproximadamente 15 kg – conforme informação dos extrativistas.

Após chegar ao local específico de extração, o gancho é arrastado pelo extrativista por alguns metros (quatro a seis metros – figura 4C), aprisionando os berbigões de tamanho correto em virtude de sua “malha” (13 mm), deixando cair os indivíduos de tamanhos inferiores, cuja captura é proibida (IBAMA, 2005).

Em relação à regulamentação do apetrecho de pesca do berbigão e do tamanho mínimo do molusco, deve-se considerar a atual Portaria do ICMBio N° 187/2013:

Art. 4º - A extração comercial do berbigão só poderá ser realizada com o uso do petrecho conhecido localmente como “gancho”, o qual se constitui numa draga de arrasto manual, tracionada individualmente, e composta por um cesto metálico gradeado e um cabo de madeira.

Parágrafo único. Durante a vigência dessa Portaria, só será permitido o uso de ganchos que atendam às seguintes condições:

I - Possuam a cesta metálica confeccionada inteiramente em aço inoxidável, preferencialmente.

II - Apresentem espaçamento mínimo de 13 (treze) milímetros entre barras de aço adjacentes, medido entre as suas laterais internas.

III - Contenham, demarcado em sua cesta, o número do cadastro do petrecho na Associação Caminho de Berbigão, o qual deverá ser idêntico ao número constante na autorização de pesca emitida pela Associação em nome do extrativista portador do gancho.

Art. 5º - A extração do berbigão para fins de subsistência só poderá ser realizada por meio de coleta manual, sendo proibido o uso de qualquer apetrecho ou aparato auxiliar para remover os organismos do sedimento.

[...].

Art. 8º - Fica proibida a captura, armazenamento, transporte e comercialização de berbigões capturados na RESEX Pirajubaé, sejam para fins comerciais ou de subsistência, que possuam comprimento de concha inferior a 20 mm (vinte milímetros).

[...].

§ 2º - Para efeito de fiscalização admite-se uma tolerância máxima de 10% (dez por cento) em número de indivíduos com tamanho inferior ao estabelecido neste artigo (ICMBio, 2013).

Quando cheio, o gancho torna-se pesado (em torno de 30 - 40 kg), e o seu arraste causa aos extrativistas, a médio e longo prazo,



Figura 4 – Processo de extração do berbigão: delocamento até os bancos de extração (A); apetrecho para extração do berbigão (*Anomalocardia brasiliiana*) denominado “gancho” (B); forma de utilização do gancho (C); peneiramento para retirada de conchas soltas e outras “impurezas” (D); ensacamento para comercialização direta ou para encaminhar para o processo de “desconchamento”.

problemas de coluna. Todos os informantes enfatizaram esse problema, como apresentado nas seguintes falas:

Hoje em dia [...], por causa da minha doença, da minha coluna, eu não posso mais tirá o berbigão. Tiro um dia, lá uma vez ou outra. Por exemplo: o peixe lá falhó, eu vou lá e tiro. Eu já vivi do berbigão, já vivi só do berbigão. Eu fui um cara que tirava 60-70 lata por dia. Quem trabalha do berbigão, quem trabalha o dia todo com o berbigão não tem condições de trabalhá com a pesca. Porque é uma das pescaria que mais mata, e ele tem uma vida curta. Extrativista que trabalha com o berbigão tem a vida curta! Porque ele pode ser forte como for, mas quando chega os seus 35-40 ano, a coluna tá arriada. O primeiro que estoura é a coluna. Ser humano com a coluna estourada ele perde imediatamente 70% da produção dele (Informante N° 1).

Na verdade, eu gosto do trabalho que eu faço. Só que isso é uma coisa que vai passando os anos e vai envelhecendo você não vai estar mais apto a fazer aquilo porque é muito pesado. Mas eu gosto, adoro estar no mar. Às vezes eu penso: e quando eu não tiver mais condições de trabalhar nisso aí? O que que eu vou fazer? (Informante N° 5).

Ressalta-se que os problemas de coluna são agravados pela postura inadequada do corpo durante a atividade, o que poderia ser remediado com posições mais adequadas. Apesar do condicionamento e força física necessária para puxar o gancho, há quatro mulheres que executam a atividade⁹. Esse condicionamento influencia tanto a quantidade de dias trabalhados por semana como a produtividade de cada extrativista.

Além da rotina de extração do berbigão, há a rotina da pesca artesanal de peixes. Essa é mais variada, dependendo dos recursos locais, condições do dia, visualização de cardumes, número de envolvidos na pescaria, tipos de apetrechos de pesca e de embarcações. Dentre os entrevistados, há os que pescam durante o dia e os que pescam durante a noite. A prática de pesca normalmente é realizada em parceria entre os pescadores, sendo que apenas 33%

⁹ Conforme dados de cadastramento do ICMBio em 2012.

afirmaram pescar sozinhos – conforme informações cadastrais no ICMBio¹⁰, em 2009. Há aqueles que levantam às cinco horas da manhã (5h), vão para o mar por volta das sete horas (7h) e só retornam entre 17 e 19 horas. Do mar, já realizam contato com o frigorífico, que os aguardam com gelo em terra. No outro dia, comercializam o pescado – normalmente em estabelecimentos da comunidade. Aqueles que pescam à noite saem em torno das 17 horas e retornam pela manhã. Entre os entrevistados que pescam, há uma periodicidade de dois a três dias na semana destinados à captura de peixes. Conforme dados do cadastramento de 2009 realizado pelo ICMBio (com base em 64 respondentes para esse aspecto), a frequência dessa atividade pelos usuários da RESEX é de três dias por semana.

Quando as condições não são propícias para a pesca ou para a extração do berbigão, normalmente os extrativistas ou pescadores se organizam e revisam suas embarcações e equipamentos de pesca, remendando redes ou confeccionando novos apetrechos.

1.2.5. Rentabilidade econômica e recursos explorados

Praticamente todos os extrativistas entrevistados na pesquisa vivem da extração do berbigão e/ou da pesca. Quando questionados sobre a renda mensal da atividade, verificou-se uma média de um a dois salários mínimos (em 2011). Em alguns casos, foi registrado um rendimento de quatro salários mínimos (líquido), dependendo do recurso explorado e da quantidade de dias trabalhados por semana. Ressalta-se que, atualmente, o produto da RESEX que apresenta maior valor de mercado é o berbigão. No passado, esse recurso não era valorizado, sendo utilizado como alimento apenas em casos de necessidade e na falta de outra fonte proteica. Na maioria das vezes não era utilizado como alimento,

¹⁰ De um total de 93 extrativistas.

sendo mais valorizado na produção de cal nas caieiras¹¹.

Quando eu comecei o berbigão era uma coisa ruim pra vender. [...] E chegava o inverno, época da tainha, nós se arrepiava! É época da tainha a gente estocava e quando o preço tava lá embaixo ainda diziam: “nem tamo pegando”. Hoje, a época da tainha não tem mais influência na comercialização do berbigão. O preço se manteve num patamar razoável e a procura é bastante grande pelo produto (Informante N° 5).

O berbigão naquela época (dos meus pais) não tinha comércio. O berbigão naquela época era raramente uma pessoa tirava lá um balde, dois pra família comer em casa. Era muito pouco. Porque o peixe aqui era em abundância; o camarão aqui era uma abundância. Tinha dia da gente matá 150 quilo de camarão de tarrafa. O berbigão começou a ter comércio aqui depois que surgiu essa história de berbigão pra São Paulo [...]; daí pegou essa febre há uns 20-25 anos atrás (Informante N° 3).

Com base em informações dos extrativistas entrevistados em 2012, o quilo de carne de berbigão (molusco “desconchado”) é comercializado pelo valor de R\$ 10,00 a R\$ 13,00. Porém, há intenção de agregar valor ao produto:

Mesmo assim a gente tá entregando de graça o berbigão. Se você ter uma ideia, assim, com relação à agregar valor, você ter uma embalagem, uma apresentação do produto, dá uma boa diferença (Informante N° 5).

Com base em informações dos cadastros de usuários da RESEX em 2009¹², verifica-se que aproximadamente 91% dos usuários pescam, sendo que: 83,5% pescam na área da RESEX; 78,5% pescam na área do Baixio (Banco A); 19% pescam no manguezal; 82% pescam nas Baías (Sul e Norte) e 19% pescam em alto mar. Apenas 33% afirmam pescarem sozinhos, o que demonstra uma organização coletiva para o trabalho. Com relação à estrutura para a

¹¹ Fornos para fabricação de cal a partir de conchas, não mais existentes na Ilha de SC, mas que deram nome a algumas localidades, como a Caieira do Saco do Limões e a Caieira da Barra do Sul.

¹² De um total de 93 usuários cadastrados no ICMBio/RESEX Pirajubá.

atividade, 90% dos cadastrados afirmaram possuir embarcação própria e 78,5%, rancho de pesca. Sobre os recursos extraídos, 52% dos extrativistas afirmaram extrair berbigão, 17% camarão e 13% siris e caranguejos. Outras espécies de moluscos, como de gastrópodes e bivalves, também são extraídas na RESEX, mas praticamente para consumo próprio. Há famílias que vivem exclusivamente da captura de caranguejos, mas ainda como atividade informal.

Sobre os peixes capturados, o mais citado é o parati (*Mugil curema*) – tanto nas entrevistas como nas informações cadastrais sistematizadas pelo ICMBio em 2009. Além dele são também citados: a corvina (*Micropogonias furnieri*), a tainha e a tainhota (*Mugil* spp.), a anchova (*Pomatomus saltatrix*), o miraguaia ou burriquete (*Pogonias cromis*), o bagre (*Bagre* spp.) e o linguado (*Paralichthys orbignyanus*) – esse último, em menor escala.

O camarão – recurso de maior valor comercial da RESEX antes do aterro e construção da Via Expressa Sul – é encontrado atualmente em quantidade irrisória, conforme informações dos extrativistas. Contudo, era considerado o recurso mais expressivo na economia local:

O berbigão hoje está em primeiro lugar. É, porque eles tiram todo dia. Mas se ainda tivesse o camarão, ele seria o primeiro. Não tem essas pessoas que tão sobrevivendo do berbigão? Se tivesse o camarão, óh, eu não vou exagerar, mas se eles fossem lá pegá 10 kg de camarão por vez, por dia; vamos supor, vai só uma vez por dia, pega 10 kg de camarão, a 10 reais o quilo, 100 reais, entendeu? [...]. E outra, aquilo ali não era tão sofrido. O berbigão hoje – tem gente hoje aí vivendo do berbigão, que é o produto que tá liderando na base da sustentação das famílias é o berbigão, mas ele é uma mão de obra violenta: a pessoa tem que ir lá tirá, chegá em casa e cozinhá, descascar, pra depois vender. E o camarão não: você vai lá e pega no balde e chega ali e vende. Não dá esse trabalho, entendeu? Então, dessa turma toda que tão tirando o berbigão, se tivesse o camarão, olha eu não vou exagerar, mas de 23, 20 ia pro camarão e desistia do berbigão (Informante N° 2).

1.3. VISÕES LOCAIS SOBRE A RESERVA

Conforme informações do cadastramento de usuários da RESEX, realizado pelo ICMBio em 2009¹³, aproximadamente 52% dos informantes alegaram ter participado, de alguma forma, da fundação da reserva. Esses extrativistas, além dos novos integrantes e de representantes de órgãos públicos, significam e visualizam a RESEX de uma forma particular, influenciada por questões familiares, profissionais, econômicas e sociais.

Ao ser considerada um “território tradicional”, a Reserva Extrativista Marinha do Pirajubá pode ser definida como um espaço necessário à reprodução cultural, social e econômica de sua “população tradicional” existente, seja ela utilizada de forma permanente ou temporária (BRASIL, 2007). Como categoria de unidade de conservação de uso sustentável, a RESEX apresenta como objetivo proteger os meios de vida e a cultura de sua população vinculada, assim como assegurar o uso sustentável de seus recursos naturais (BRASIL, 2000). Apesar das contextualizações legais, o conceito de RESEX assume diferentes significados, conforme os sujeitos e as relações que estabelecem com o território. Segundo o chefe dessa unidade de conservação, a RESEX

é uma categoria de Unidade de Conservação que preserva as habilidades, questões culturais, étnicas de um grupo que tem como principal característica: exploração, extrativismo e pesca. [...] Então, o que a RESEX é? É o local de exploração, um local de exploração dos recursos naturais – que não é só berbigão. Berbigão é o mais expoente. [...]. Mas, existem outras atividades, como a pesca [...]. Agora, o que liga esse povo à RESEX não é só uma questão cultural. Existe a questão cultural de hábitos da pesca em si, só que o que liga eles é o fato deles saberem que têm uma Unidade, uma área que foi delimitada, e que é de usufruto deles. Esse é hoje o principal mote-motivo da existência da RESEX e das populações que querem que ela exista. É aquele negócio, o mar é público, uma área pública, o mangue é uma área de preservação permanente, mas é pública. No entanto,

¹³ Com base em 93 usuários cadastrados.

o que traz a preocupação e o apego dos extrativistas é exatamente saber que aquilo é usufruto exclusivo deles! Esse que é o grande motivo da existência da RESEX, independente de ter questões culturais. Tem a questão cultural, mas é mais forte aí a questão econômica e de apropriação do recurso natural. É ter a sensação de posse de um recurso natural exclusivo. Então eu resumiria isso: posse de um recurso natural exclusivo para um grupo – esse é o fato real... (Chefe da RESEX Marinha do Pirajubaé / ICMBio, em 2012).

Analisando o discurso apresentado, verifica-se a área da RESEX como um “território de uso comunitário”, apesar do individualismo estar presente e provavelmente ser um dos principais problemas a serem trabalhados nessa reserva. A organização coletiva dos extrativistas, além de ser influenciada por aspectos culturais, pode ter se originado da necessidade de garantia da propriedade – que não pode ser individual nessa categoria de unidade de conservação.

Conforme Campos (2002), ao se analisar os usos e formas de apropriação da terra na Ilha de Santa Catarina (Florianópolis/SC) desde o período colonial, verifica-se a presença marcante das “terras de uso comum” ou “terras comunais” – característica presente em Portugal desde o período pré-feudal. No Brasil, durante o período colonial e no Império, as legislações que reconheciam o usufruto comum da terra evidenciavam sua necessidade para as comunidades. Configuravam-se como áreas de uso coletivo, especialmente pastagens e áreas onde se retiravam recursos naturais como madeira e água. Ainda conforme Campos (2002):

Independente do regime de terras que tenha dominado (sesmaria, posse, propriedade privada), uma característica marcante na Ilha de Santa Catarina foi a existência e utilização de terras de uso comum, que tiveram um papel significativo para muitas comunidades (p. 128).

Assim posto, cabe salientar que o costume, passado sucessivamente através das gerações, proporciona às comunidades a certeza de que aquela terra a qual utilizam lhes pertence, não como uma proprie-

dade privada nos moldes como é concebida modernamente, mas como um direito de usufruto que o tempo e a tradição lhes proporcionou, constantemente resistindo quando sentem-se ameaçadas [...]. Não obstante, o fato da terra de uso comum ser considerada uma terra do povo não implica forçosamente que seja uma “terra livre”, uma terra de usos aberta a todos (p.129).

Dentro desse contexto, poder-se-ia comparar o direito de uso das Reservas Extrativistas às antigas “terras comunais” – pela semelhança de características de utilização e posse. É importante ressaltar que a única RESEX do Sul do Brasil, até o momento, encontra-se exatamente na Ilha de Santa Catarina, local onde as “terras comunais” foram expressivas.

Voltando à conceituação de RESEX, cada extrativista detém uma definição. Alguns conceituam a área como local que permite a manutenção da comunidade que depende dela e de suas características culturais, considerando a conservação dos recursos naturais:

A RESEX pra mim na verdade ela significa uma história de pessoas que começaram com ela por depender dela. Pra mim a reserva é o local onde aglomera muita coisa. O extrativista que vive disso ali, precisa disso ali, entendeu. Eu acho que sem a reserva vai dar um impacto bastante grande por causa do desemprego. Então eu vejo a reserva como uma fonte de vida, não só de seres... bichos, do mato; não só dos crustáceos, peixes, mas eu acho assim que depende dela a população toda tradicional. Então, eu vejo a reserva como uma fonte de vida de um modo geral, tanto da própria natureza como da população que depende dela. Pra mim que vivo da reserva eu vejo a reserva assim, quase como se fosse a casa da gente, né, porque a gente depende disso aqui (Informante N° 5).

Outros extrativistas, além de reconhecerem a importância da RESEX para a manutenção cultural e econômica da comunidade, definem a área como prioritária à conservação do ecossistema local. Deslumbram-se e emocionam-se diante dela, evidenciando um significado também sentimental – um sentimento de

gratidão pelo sustento que ela proporcionou e proporciona, entristecendo-se com o que “ela” recebe em troca:

Eu não tenho grandes conhecimento, mas na minha visão a RESEX é uma coisa linda, né. É a natureza, né. [...] Então, a RESEX pra mim é a coisa mais linda que pode existir pra mim aqui na comunidade. E se dependê de mim, pra cuidá, pra zelar por ela eu zelo. Porque, é o que restou pra nós, né, é o que nós temos de bom aqui no bairro [...]. Eu analiso assim: eu estou com esta idade, eu pesco a 53 anos [...]; produzi o que esse mar de Deus, essa Baía, essa reserva produziu nesses anos todos, né, colocô milhões e milhões de quilo de camarão, milhares e milhares de quilos de peixe na nossa mesa, e hoje tu vê a nossa reserva morrendo por causa do esgoto, por causa de depredação, por causa do mau uso, isso aí dói! (Informante N° 2).

[...] eu vejo muito mais além do que uma Unidade de Conservação Federal, que tem que preservar a tradição das famílias e a preservação do mangue, né. Eu acho que, uma coisa que me chama muita atenção realmente é a questão ambiental, que eu tenho uma ligação muito forte com a natureza, aí pelo fato de eu podê entrá no mangue, senti a natureza do mangue, ver a vegetação, os caranguejinhos, o sururu, pra mim é muito interessante. E outra questão é que a gente tá em Florianópolis, e Florianópolis por ser uma ilha e por crescimento desenfreado, tem muita gente vindo pra cá, tá tendo problema de poluição, e assim, destruição da natureza. E aí a ideia que eu vejo numa RESEX além de tentar preservar uma comunidade tradicional, a pesca, mas também preservar o nosso manguezal, preservar o mar, preservar toda essa biodiversidade, né. E outra coisa que eu valorizo muito é a questão de por eu ter nascido na comunidade, ter tido acesso e contato desde criança, é uma satisfação eu poder trabalhar no local onde eu me criei, né – apesar de todas as dificuldades (Informante N° 4).

1.4. PROBLEMAS E NECESSIDADES VINCULADAS À RESERVA

Ao serem questionados sobre as principais modificações ocorridas na área da RESEX com repercussão nas atividades extrativistas e no modo de vida local, todos os informantes foram unânimes em apontar o aterro e a construção da Via Expressa Sul,

executado na década de 90 (figura 5). Até o início dessa obra, o recurso mais explorado na reserva era o camarão – produto de elevado valor de mercado em comparação a outros pescados. Com o aterro, as condições ambientais locais foram modificadas, tornando-se inapropriadas para o camarão, que praticamente



Figura 5 – Aterro da Baía Sul (1998) para construção da Via Expressa Sul, na proximidade do bairro do Saco dos Limões (Florianópolis-SC).

FONTE: ACERVO DA CASA DA MEMÓRIA DE FLORIANÓPOLIS / FFC¹⁴ (2012).

desapareceu.

Dentre os problemas que mais preocupam atualmente os extrativistas entrevistados, estão: a falta de fiscalização pelos órgãos competentes; as novas obras no entorno da reserva e a liberação de licenças sem conhecimento efetivo pelos extrativistas; excesso de população e especulação imobiliária.

Outro problema que preocupa a maioria dos extrativistas é o aumento e acumulação do “cascalho” (conchas soltas de moluscos mortos) sobre os bancos onde é retirado o berbigão. Alegam que o cascalho “sufoca” e dificulta a alimentação do berbigão, diminuindo a produtividade. Trata-se de uma questão que merece ser

¹⁴ Fundação Franklin Cascaes.

estudada:

O cascalho mata, porque ele toma conta do espaço, o produto embaixo não respira e quem não respira morre. [...] Hoje mais da metade do Baixio já tá tomado pelo cascalho, e os cordão da Proa Grande até a Praia da Base nós já tamo com 40% do espaço tomado (Informante N° 1).

Ressalta-se que a atual Portaria do ICMBio N° 187/2013 estabeleceu procedimento visando à redução da geração de “cascalho” dentro dos bancos:

Art. 10°. Aos extrativistas autorizados a realizar a extração comercial do berbigão, fica proibido realizar, dentro dos limites da RESEX Pirajubaé, a operação localmente conhecida como “bater o berbigão”. Parágrafo único. Entende-se como “bater o berbigão” o ato de, após o arrasto, agitar deliberadamente o gancho erguido do substrato, visando promover a eliminação, por entre as grades da cesta metálica, do cascalho retido em seu interior (ICMBio, 2013).

Quando questionados sobre a maior necessidade ou dificuldade que apresentavam no momento, a maioria dos extrativistas e pescadores entrevistados não mencionou dificuldades financeiras. Por outro lado, mencionaram aspectos e necessidades relacionadas às condições de trabalho, com o intuito de garantir o futuro do extrativismo e da pesca artesanal. Dentre as necessidades, destacam-se: a legalização dos ranchos de pesca e garantia de sua manutenção com pescadores artesanais e extrativistas, além do desenvolvimento de projetos para agregação de valor ao berbigão – como a construção de um Centro de Beneficiamento.

Do lado institucional (ICMBio), dificuldades são apontadas na gestão da RESEX, especialmente relativas à consolidação do grupo de extrativistas:

A principal dificuldade é você conseguir... na realidade é uma gestão de conflitos. É você conseguir fazer com que a maioria tenha um norte. Porque, sempre dentro dos grupos de comunidades tradicionais, de todos os grupos humanos onde há interesses comuns, há interesses divergentes. E

aqui é algo, um sentimento de individualismo muito forte – maior que em Tapajós, por exemplo. Então, essa individualidade é muito presente aqui [...]. A maior dificuldade é unificar os interesses. E pra você fazer isso, tem que ter muito jogo de cintura, muita maleabilidade, o que é muito difícil [...]. Mas na realidade o que está unificando eles todos é o seguinte: eles tão entendendo – parece que eles estão entendendo – que existe um esforço do Estado para manter... proteger e dar insumos para a comunidade. [...]. Eles entendem claramente que a reserva é o único patrimônio dentro do estado, é o único patrimônio que eles podem ter exclusividade. [...]. Há extrativistas retornando depois de anos. E veja bem, como o mercado de trabalho tá meio complicado, é mais fácil ficar na RESEX que sabe que há uma perspectiva, mesmo que isso seja de médio a curto prazo (Chefe da RESEX Marinha do Pirajubaé / ICMBio, em 2012).

Verifica-se a dificuldade de consolidar esse coletivo de sujeitos. Isso ocorre porque ele não é simplesmente um agrupamento de indivíduos, mas de necessidades, de visões de mundo e de características muitas vezes divergentes. Contudo, sua consolidação pode auxiliar na solução dos principais problemas vinculados à RESEX.

2. Memórias locais

Assis Fermino Martins
Aristides Avelino Raulino
Evaldo Euclides do Nascimento
Fabrício Gonçalves

As memórias aqui apresentadas provêm de entrevistas realizadas entre 2011 e 2012 com extrativistas e pescadores artesanais vinculados à Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis-SC), considerados autores do presente capítulo. As memórias se constituem em narrativas orais textualizadas¹⁵, que retratam os seguintes temas: o forno de cal (caieira) na Costeira do Pirajubaé; a importância do camarão da Costeira e o seu desaparecimento; os impactos sociais e ambientais do aterro da Via Expressa Sul; os recursos e a alimentação local em outras décadas, assim como os motivos da criação da reserva.

2.1. MEMÓRIAS DO FORNO DE CAL OU CAIEIRA DA COSTEIRA

“A cal não existe, e os habitantes a substituem nas construções, pelo resultado da incineração de conchas marinhas.”

(René Primevère Lesson, 1822)¹⁶

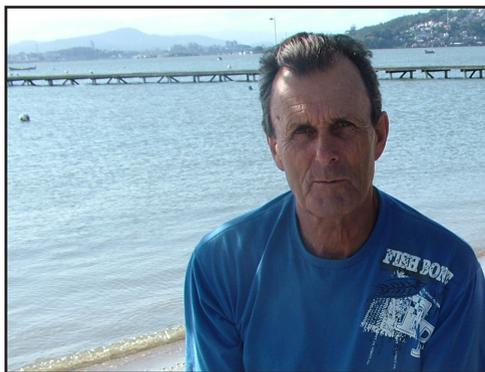
Assis Fermino Martins (65 anos)
Pescador artesanal

Olha, em 1958, eu tinha 16 anos de vida, eu comecei a trabalhar no forno de cal. O forno de cal era um processo muito interessante. Nós tinha que ir lá juntar casca do berbigão porque lá na reserva, lá em cima do Baixio,

¹⁵ Textualização.

¹⁶ FONTE: HARO, 1996 (p.271).

lá onde se chama Baixio que era o pasto, lá onde eles tiram berbigão hoje, lá o bergigão nascia, ficava adulto, morria, e ficava a casca. E o próprio vento com a força da água ia fazendo aqueles cordões de casca morta. Nós chamávamos de “casca morta”. Então nós teríamos que ir lá com a



canoa, juntar aquela casca morta; nós não podia trazer berbigão vivo; se o home do dono do forno visse nós trazê o berbigão vivo ele não aceitava, ele já brigava com a gente. Ele já mandava colocá num lugar do lado, chamava a comunidade pra tirá a casca viva dali que era o berbigão vivo, prá levá pra casa prá cascá, pra tirá a carne pra comê e a casca devolvia pra ele. Então, ele queria a casca lá do Baixio, ele não queria era trazê o berbigão pra morrê aqui. Nesta época a casca do berbigão tinha mais valor que sua carne. Os nossos pais dizia assim óh: hoje nós não temos nada pro almoço, vamo lá pegá. Pegava aqueles balaio, era balaio né, tirava um balaio de berbigão com a mão – tinha tanto, era tanto que você colocava assim que não dava pra colocar a mão pra baixo de tanto berbigão que tinha [...]. Então a gente tirava o berbigão assim, lavava, colocava no balaio. Você não levava mais que 20 minutos pra encher uma caixa dessa aí com a mão. Aí os balaio a gente colocava na canoa. Cada canoa trazia 45 caixotes de casca. Aí nós chegava com a embarcação ali [...]. Mas ele só comprava a casca se a gente tirasse a lenha do mangue pra ele, porque o forno só funcionava se tivesse a lenha pra queimar a caieira. [E era só do berbigão a conchinha?]. Do berbigão. Aquele caramujinho que vem ele queima mas não se desfaz. [E as outras conchas?]. As outras conchas se desfaz. A ostra também dá o cal. Dali esse era o primeiro processo: juntá a casca, colocá no casqueiro, ir lá no mangue cortar 10, 15, 20 metros de lenha; e ele não aceitava lenha nova, tinha que ser a lenha mais velha que existia dentro do manguezal. Às vezes a gente tinha que andá 100 metros com lenha nas costas, porque

não podia cortá aquela nova lá nas beiradas. Ele não aceitava. Então, mas ele já previa, ele já tinha um certo cuidado com o manguezal e com o Baixio. Ele não aceitava casca viva, ele não aceitava a madeira nova. A madeira nova produz outras madeiras. Isso aí já existia o cuidado da parte dele. Aí nós ia carregar esse forno. Ele ia lá na Palhoça, pegava um caminhão de casquinha, não tem “anoz”¹⁷, essa que faz sabão? Lá eles faziam muito sabão; eles faziam muito óleo de noz lá na Palhoça; existia uma nogueira, fazendas de anogueiras lá; então isso aí lá era barato; carregava um caminhão daquilo ali. A casquinha (para queimar) era misturada com a casca do berbigão; nós misturava três caixote de casca (do berbigão) com um daquele de casca de noz. Nós colocávamos junto, nós misturávamos como mistura para concreto; e nós ia enchendo; era 350 caixotes o forno cheinho. [Como era o forno?]. O forno era quadrado assim, a passagem dele era reta; existia uma placa de ferro ou de madeira que faziam... colocava no lado do sul, então o vento entrava lá e ajudava a soprar [...]. Só se queimava caieira com vento forte; com calmaria não se botava fogo. A gente colocava uma fileira de madeira do mangue assim e uma fileira de casca misturada com aquela de anoga; ali deixava. Quando o vento sul batia ou a brisa de nordeste aí largava fogo. Aquilo queimava três dias, quatro dia, direto. Quando acabava de queimar, oh, queimou, queimou. Ele já avisava: amanhã não vai ninguém pro mangue ou pro Baixio, vocês três aí óh, vocês quatro, agora a gente ia bater a caieira. Era uma coisa saudável, fazia um bem pra saúde, mas você não podia trabalhar assim óh, queimava você tudo. Só ficava com o olho de fora, o nariz, a boca... tudo tapado (da poeira do cal). Daí a gente abria a comporta e ela caía, caía inteirinha; ela queima mas fica inteirinha. Ela só se desmancha quando recebe a água doce. Aí dois carregava água da cachoeira nas latas; abria assim com a pá e colocava água dentro (ela fervia); aí jogava pro depósito (ficava um “cal molhado”). A água era simplesmente para diluir a casca que tava inteira. Ali, se colocasse uma panela de barro lacrada como a Dona Maria [...] fez muitas vezes. Ela perguntava: “vocês vão bater caieira?”. “Vamos”. Ela então colocava a panela do

¹⁷ Proveniente da árvore conhecida como “nogueira” (*Aleurites moluccana*).

feijão com carne, com aipim com linguiça lá no canto... “Óh, pode jogá em cima”... Nós jogava (o cal); cozinhava. [Era quente então?] Aquilo nós não botava a mão, dava mais de 90 graus de calor; aquilo fervia; cozinhava ali de baixo; eu digo isso porque eu vi, eu comi muitas vezes. Ela dizia assim óh: “o almoço de vocês vai ser cozido aqui, tá?”.

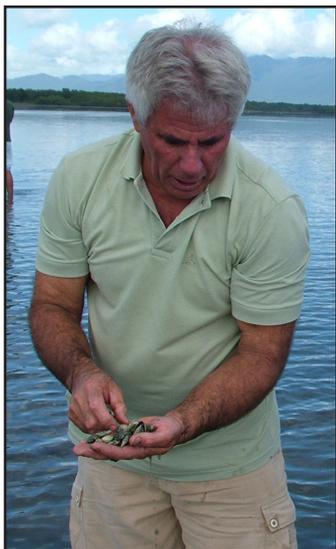
E lá dentro dois botava na peneira e peneirava; e já tinha outro que ensacava os saco pra mandá pro caminhão. Até chegar nesse processo já tava frio. Mas a caloria era quando recebia água.

Aquilo ali até pode ter causado alguma doença [...]. Se misturava a concha com água doce e ainda socava para transformar em cal. Aí ia para a peneira. Aquela fumaça, aquele vapor faz um efeito pra saúde danada. Um calorão para ficar lá dentro... o calorão não é nada, não tem esses caras da Arábia Saudita que andam com aquele turbante, só com os olhos de fora, dentro do forno nós só ficava com os olhos de fora... e isso aqui do olho ficava branquinho do pó do cal. A boca, tinha que ser tapada, se não se assava todinho.

[Não tem resquício do forno de cal, né?] Não tem mais. Mas imagina o cal bonito que não iria sair com esta casca aí, né? Cal de primeira qualidade.

Evaldo Euclides Nascimento (55 anos)
Extrativista e pescador artesanal

Meu pai trabalhou no forno de cal. Vocês sabiam como era o forno de cal antigamente? O forno de cal era simplesmente um caixote, feito de pedra, né. Pedra rebocado com massa de reboco... Mas naquela época não tinha cimento, era o cal mesmo que era feito da casca e cinza e barro, e aí fazia aquele caixote. Então, numa certa altura, ele tinha um gradeamento. [Que tamanho era esse caixote?] Dava mais ou menos uns 7 por 7, 8 por 8 [metros]. Era grande, porque era para queimar bastante casca. Então no meio dele tinha um gradeamento, um gradeamento de ferro bem estreitinho, onde se colocava a casca ali dentro e fogo embaixo [...]. [Quanto tem-



po ficava?"] *Ficava o dia todo queimando! Aquilo saía uma fumaceira danada [...]. Porque era uma carga muito grande. Aí depois ele era tirado e moído. Aí tinha que moê, moê a pau, a pilão. Tinha que socar e moer [...]. Era um serviço muito castigado. Inclusive aqueles que trabalhavam no forno de cal, a maior parte daquele pessoal morreu tudo com câncer, que naquela época não sabia o que que era, né. Porque aquilo comia tudo. As pessoas chegavam em casa, embaixo do braço, na virilha: tudo em carne viva. Porque ele comia mesmo. O cal feito*

de concha ele comia a pele da pessoa. Então as pessoas respiravam aquilo... morriam com enfisema pulmonar, por causa do pó dele. O pó dele era muito fino. Mas naquele tempo, a sobrevivência daquela gente era isso. Não tinha equipamento de segurança. Eles chegavam em casa branquinho branquinho, dos pés à cabeça – não sabia quem era a pessoa, do pó.

O pessoal ia cada um com sua latinha. O pessoal ia pra tirar a casca, né. Tinha uns caminhão grande... Não tem mais caminhão grande aqui, como tinha antigamente. [...]. Iam para a Barra da Lagoa – mar grosso, e enchiam aqueles caminhões com casca. [...]. Então a comunidade daqui, eles iam ali tirá o berbigão que vinha junto com a casca. Levavam pra casa, descascavam, tiravam a carne pra matar a fome da família e devolvia a casca de volta. E era o compromisso que eles tinham, faziam. Tinha gente que morava longe, buscá de carrinho de mão, chegavam aqui e levavam. Vinha de manhã cedo, chegava depois das dez horas, quando chegava as canoas cheias de casca; catavam o berbigão, né, levavam o berbigão pra casa [...] e depois devolviam a casca de volta [para o forno de cal].

Quando rebocava a parede com esse cal não precisava pintar, de branquinho que ficava.

2.2. MEMÓRIAS DO CAMARÃO NA COSTEIRA

Assis Fermino Martins (65 anos)
Pescador artesanal

A pegada era de tarrafa também. A pegada é o seguinte: ainda tenho ali, tenho as vara/varinhas dentro do rancho. Fincava oito varinhas assim, tudo numa reta só, num rumo só, com água por aqui no peito, água na cintura, água no joelho, dependendo da maré [...]. Aí a gente fincava 10 varinhas numa distância de 20 metros, 25 metros; aí ali naquele intervalo ali nós trilhava pra lá e pra cá, nós marcava, nós fazia a pegada. Eles falavam pegada porque ficava a pegada da gente no solo. Vou andá ali, óh, vou deixar a minha pegada, o meu pé. Nós fazia com a pegada aquela laminha nova, e o camarão ia ali comê aquele pozinho. No outro dia nós botava o camarão na panela pra comê, tinha areia, aquele pozinho, aquela coisinha bem... não dá pra ver a olho nu assim, aquela poeirinha. Ele comia, e ia ali pra comê, e a gente tarrafeava ali dentro de onde a gente trilhava; dava uma tarrafada de meio quilo, um quilo. E se você não fizesse aquelas pegadas não pegava, ele ia tudo pra ali [risos]! A gente tarrafeava fora, “ah, aqui não tem!”. Aquilo ali eram 50, 60, 70, 80 canoas pescando. [E outros pescadores de outras localidades fazem isso? Ou a pegada é mais daqui?] Não! Fazia a comunidade da Costeira, do Saco dos Limões, do José Mendes... Vinha gente lá do continente, vinha gente do Aririú, vinha gente da Tapera, do Ribeirão da Ilha. Aqui pescava todo mundo. Todos que chegavam ali tinha lugar pra todos. Desde que eu me conheço por



gente [...] eu nunca vi ninguém excluir ninguém – todo mundo pescava. Inclusive aqui dentro. Vinha gente de todo o lado. Só que a Marinha fiscalizava. Se você não tivesse a carteirinha ou a licença da Marinha pra pescá, eles paravam pra você se retirá; se você não se retirasse, eles levavam você preso com canoa e tudo. E outra, a Marinha só liberava a pesca quando o camarão tava dentro da metragem. Era por centímetro. Entendeu? Eles chegavam ali, o camarão era 7 cm, o camarão tinha 6 cm, eles não deixavam você pegá. Só ia pegá quando tivesse 7 cm, ou 8, por aí. [...].

Aí depois que veio o aterro, né, o camarão foi embora – acho que foram em 95 que começaram a aterrar aqui. Acho que vai fazer uns 15 anos já. Dessa época pra cá que o camarão foi embora, aí sobrou só o parati, a tainhota e a rede de rodeio, que é esta rede de burriquete, de linguado que a gente sai a pescá aí, que coloca ela lá e vai embora e no outro dia vai buscá.

É, hoje o berbigão tá liderando sobre valores e em arrecadação. O berbigão hoje está em primeiro lugar. É, porque eles tiram todo dia. [Mas, se tivesse o camarão, talvez ele seria o primeiro?] Seria o primeiro, o camarão. Não tem essas pessoas que tão sobrevivendo do berbigão? Se tivesse o camarão, óh, eu não vou exagerá, mas se eles fossem lá pegá 10 kg de camarão por vez, por dia; vamos supor, vai só uma vez por dia, pega 10 kg de camarão, a 10 reais o quilo, 100 reais, entendeu? Porque você tá em casa o dia inteiro, a noite toda, você não vai só uma vez pegá 10 kg; você de manhã cedo pega 10 kg, na boca da noite, ao anoitecer você vai lá e pega mais 10 kg, são 20 kg, 200 reais que entra. [...]. E outra, aquilo ali não é tão sofrido. O berbigão hoje... tem gente hoje aí vivendo do berbigão, que é o produto que tá liderando na base da sustentação das famílias. Mas ele é uma mão de obra violenta: a pessoa tem que ir lá tirá, chegá em casa e cozinhá, descascar, pra depois vender. E o camarão não: você vai lá e pega no balde e chega ali e vende. Não dá esse trabalho, entendeu? Então, dessa turma toda que tão tirando o berbigão, se tivesse o camarão... Olha, eu não vou exagerar, mas de 23, 20 ia pro camarão e desistia do berbigão. [...]. Todos eles que lidam com o berbigão sabem

jogar tarrafa, sabem tarrafear.

Técnica do “Aviãozinho” para pegar camarão: isso veio do Rio Grande do Sul (não é daqui); aviãozinho aqui nunca trabalhou não.

Aristides Avelino Raulino (55 anos)

Pescador artesanal e extrativista



No Baixio era a “pegada” – pegar o camarão. O camarão da pegada dava em dois horários: na boca da noite e no clarear do dia. Nós tinha o camarão da lama, que era o camarão que criava no capim, que criava ali no rio – que é o camarão branco. Então tu chegava com a maré baixinha, tu chegava na beira desses capins e tu botava a tarrafa de camarão: aquilo ali era um “formigueiro”. O camarão branco dava de manhã. E as pessoas da Costeira, eles tinham o horário, eles respeitavam

horário. Naquela época, ia pro camarão da pegada. Daí, quando dava seis horas da manhã, quando clareava, todo mundo arrancava. Alguns vinham direto pro porto; nós ia pro camarão da lama. Ele começava lá da boca do rio; às vezes ele dava aí pela encosta; às vezes pegava ele aqui no meio; nunca ele abria direto na reserva. Por quê? Lá não tinha percurso de água. Tem agora porque eles cavaram e trocaram o percurso. A lei da natureza, o percurso da natureza mudô, mexe com todo o ecossistema, acaba com tudo. Aí nós perdemo o quê? Camarão da lama. Por que que acabou o camarão? Acabaram com toda a encosta, aterraram tudo. A ovulação acabou. A desova acabou [...].

E naquela época você tinha como recorrê: porque tinha o camarão [...]. Só pra tu ter uma ideia, na época de 70, 80, 85, 86; de 80 a 90, a faixa do camarão da Costeira era faixa de 400 quilos ao dia, que saía daqui entre

camarão de rede, de tarrafa – eu tô falando do total do camarão. Tinha dia que eu contava 300 pessoas, embarcação aqui em cima né, tarrafeando; e quem menos matava era 8-9 quilos. Fora o camarão da pegada, fora o camarão da rede [...]. Hoje em dia se você quiser camarão pra pescar você tem que comprar do mercado público – aqui não tem! Não tem!

Porque a nossa reserva, ela tem um capim verde, ela criava o capim verde, que era o apoio do camarão (o refúgio dele era aquilo ali) [...]. O nosso Baixio era uma concha. Aqui nessa aba daqui era só esse capim; só que quando a maré escoava toda, esta área aqui sempre tinha água (era uma lâmina d'água que protegia). Então, com a maré mais seca, mais camarão nós tinha, porque toda larva caía aqui; a larva caía em lugar quente, era tudo o que a ovulação do camarão queria: água baixa e calor (longe do “depredador”; as coisas ruim iam tudo pra fora, ali ficava só a larva mesmo). E nós tinha por ano, era uma tradição por ano, em cima do nosso Baixio, nós tê o lodo. Lodo é uma lama que fermenta; aquilo ali segurava o camarão, segurava a tainhota, segurava o parati. Quando aquilo começava ficava aquelas mantas de lodo. Nós não gostava, claro, sujava e incomodava nós. Mas aquilo ali dava o sustento na reserva. Alimpava as impurezas da lama e ficava o solo limpo e puro pros crustáceos trabalhá e se alimentá. Cavaram, mexeram com o ecossistema, não criou mais lodo. Acabô. [...]. Nós tinha o lixo seco: o “lixo” é uma alga; não tem mais muito; ele crescia como um capim, no meio do mar, de meio banco pra fora. Aí quando fizeram o buraco da draga, veio a destruição. O que que aconteceu? O lixo não parô mais. Todo o lixo que criava, primeira maré de vazante que dava, “puff” dentro do buraco da draga – caía abaixo, porque tinha pressão de água daqui pra cima. O gancho não deixava ela crescê mais. O gancho arrebetava o capim. Porque o gancho trabalho numa altura de quase cinco centímetro de lama. Então, quebrava o capim. Aí nós tivemos o quê? A perca do lodo, tivemos a perca do capim, e tivemos a perca da extensão de reserva que nós tínhamos (e do camarão). O camarão legítimo, que é o branco [...] não deu mais. Por quê? Porque quando eles são alevinos, eles pega a corrente sentido contrário, porque antes a corrente deles pegava aqui [...]. Não tinha pressão

de água e eles paravam aqui. Agora ele pega o buraco da draga e vai embora. O pata-azul [camarão], que era o que criava aqui nas pontas da croa, na ponta de limo [...], acabou porque aterraram.

2.3. MEMÓRIAS DO ATERRO DA BAÍA SUL

Fabrizio Gonçalves (32 anos)
Extrativista

E o grande ponto-chave que foi a diferença mesmo de antes de depois foi com relação ao aterro da Via Expressa Sul. Esse aterro da Via Expressa Sul foi uma lástima, foi um tapa na cara de toda a comunidade, uma rasteira muito grande, porque até para eles podê fazê essa obra, eles alegaram que na comunidade não existia pescador. Isso é complicado porque até hoje tem pescador e família que vive da pesca. E o que aconteceu é que o aterro movimentou muita areia, né, e eles poderiam



ter pego essa areia fora da RESEX. Aí por questões econômicas, de economias, entendeu, eles pegaram de dentro da RESEX e detonaram. Aí pra você ter uma ideia dessa mudança que foi imensa, a área que a gente trabalha hoje com o berbigão foi reduzida a mais de 50%. Aí imagina quanto berbigão que tinha antes dessa obra, fora o camarão, que era o principal produto. Outro impacto do antes e do depois foi: antes, muito camarão! Era muito camarão, que a gente fica até um pouco indignado, triste [...]. Pra mim o impacto grande, o ponto chave foi o aterro da Via Expressa Sul.



Figura 6 – Aterro da Baía Sul (1999) para construção da Via Expressa Sul (vista do alto do Morro da Cruz – Florianópolis/SC).

FONTE: ACERVO DA CASA DA MEMÓRIA DE FLORIANÓPOLIS / FFC (2012).

Assis Fermino Martins (65 anos)

Pescador artesanal

Na época que veio o aterro, na época que começaram a aterrar, nessa época eu era pescador profissional, vivia só da pesca. Eu sustentava minha família da pesca. Então, nesse ano que quase morri afogado aqui nessa areia... A minha canoa, eu fiquei sem navegação lá em cima [...]. Às vezes eu vinha de madrugada, de noite com o balaio nas costas, aí eu entrava numa areia mole daquelas e ficava com lama até aqui assim... Como nós não morremo aqui foi um milagre! Aí foi onde eu tive que corrê. Eu corri [...] minha esposa chegou pra mim e disse “o que a gente vai fazer da nossa vida home?”. Eu disse: “calma”. Daí eu fui lá embaixo no INSS, eu pagava como autônomo, como pescador, e fui arrumar um emprego pra trabalhar. Vê, com 50 anos de idade, arrumar um emprego pra trabalhar era a coisa mais difícil do mundo. Só servente de pedreiro;

não tem outra coisa; só servente de pedreiro ou jardineiro. Olha, eu tive sorte. Conversando com um amigo ele assim: “vou arrumar uma colocação pra ti.” Como eu já tinha trabalhado antes como motorista de caminhão e ônibus e já fiz de tudo na vida, eu aprendi a fazer alguma coisa. Estudei quatro anos na minha vida só; mas eu sempre tive carteira de motorista no bolso, eu sempre soube ler um pouquinho, eu sempre me interessava. Foi onde eu peguei, através desse amigo eu arranjei um emprego e fui trabalhar; e minha canoa ficou na beira do aterro. Aí passou o aterro, firmou a lama, não atolou mais ninguém, e o que que a gente fez? A gente fez um barraco pra guardar os barco dentro, porque se a gente deixasse no tempo ia apodrecer tudo [...]. E daí depois veio o governo e deu esses ranchos pra nós; e agora eles querem tirar de nós.

Aristides Avelino Raulino (55 anos)

Pescador artesanal e extrativista

Ele se aposentou [extrativista local] não pela pesca, mas porque fizeram esse aterro e aí ele não pôde mais pescar. Na verdade eles expulsaram nós da pesca, quer queira ou quer não queira, cada pescador artesanal daqui teve um momento que teve que trabalhar um pouco fora pra sobreviver, porque eles não deram condições de trabalho. Eles aterraram 70% da nossa Baía aqui; cavaram da nossa reserva 73%. Na verdade eles deixaram nós sem comida pra come. Então todo mundo teve que fazer o quê? Quem tinha família? Procurar uma alternativa. Quando esse aterro se firmou, que a gente pode caminhar, quem amava a pesca que nem nós, todo mundo voltou. Um como complemento, outro como sobrevivência [...]. Quem se afastou por que o quê? Eles colocaram uma areia movediça na nossa frente; eu fiquei atolado, eu fui puxado por corda [...].

Evaldo Euclides do Nascimento (55 anos)

Extrativista e pescador artesanal

O camarão foi embora, o camarão não deu mais. Antes desse aterro

pra gente pegá 200 quilos de peixe não precisava passar pelas pedras das “estipitingas” pra fora – são cinco pedras que têm lá fora, óh. Eu, com essa embarcação que eu tenho aí, com as redes que eu tenho, se eu fosse com a rede e a embarcação que eu tenho lá eu não trago esse peixe todo [...]. Hoje a gente tem que trabalhar o dia todo pra matar 100 quilos de peixe e ter que viajá três horas de viagem, quatro horas, para ir e voltar, porque esse aterro mexeu com tudo. Esse aterro prejudicou não só o pescador da Costeira,



mas prejudicou pescador da Costeira, pescador do Ribeirão [...], pescador de São José, pescador de Palhoça, pescador de Biguaçu, pescador de Serraria. Esse aterro prejudicou tudo, não foi só aqui na Costeira. Prejudicou pescador de Cacupé, pescador de toda a nossa Baía... Não foi o aterro, foi a dragação. Foi o tipo de serviço que eles fizeram. E ainda continua prejudicando, e ainda continua causando danos ambientais. Porque, do jeito que fizeram o aterro aqui, o manguezal do Rio Tavares tá comendo a frente do manguezal todo. No lugar que era o manguezal, já recuou pra trás, pra dentro do manguezal mais ou menos uns 20 metros – derrubou de madeiramento do manguezal. Isso aí é prejudicial pra nós, porque, o que é a nossa sobrevivência na baía nossa, aonde é que cria o nosso pescado, nosso peixe, nosso camarão, nosso siri? [...].

Inclusive o nosso rio aterrou a calha dele mais ou menos quatro metros. Por causa de que que aterrou? Porque esse aterro aqui represou a calha do rio, então ele não teve mais força de água. O que foi que acontece? Aterrou! Porque o robalo menor que nós matava ali pesava 5-6 quilos, e era robalo grado. E hoje eles tão indo lá pegá filhotinho.

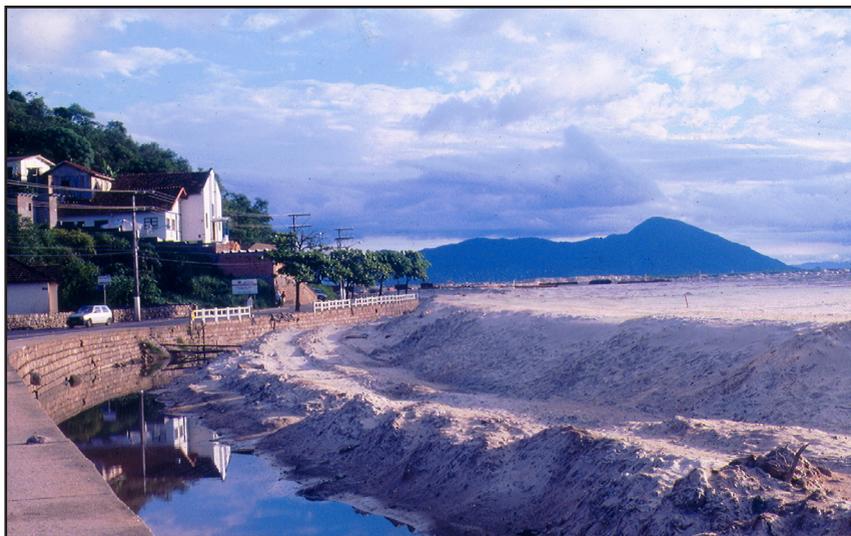


Figura 7 – Aterro da Baía Sul (1997) nos bairros do Saco dos Limões e Costeira do Pirajubaé (Florianópolis-SC).

FONTE: ACERVO DA CASA DA MEMÓRIA DE FLORIANÓPOLIS / FFC (2012).

2.4. MEMÓRIAS DOS RECURSOS E DA ALIMENTAÇÃO

Assis Fermino Martins (65 anos)
Pescador Artesanal

Mas a gente usava mais o básico né, que era o arroz, o feijão, a carne seca, a linguiça, né. O arroz, pouca gente comia o arroz aí, era só no final de ano. Porque era mais o pirão da farinha, porque aqui eles têm um dizê, o povo aí tinha um dizê que “o pessoal da ilha são meio tolo porque comiam muita farinha”, a farinha de mandioca. Não tem nada a ver uma coisa com a outra. [...]. Então tinha os lavradores, este morro da Costeira, de pé à ponta era cheinho de lavoura. Tinha os lavradores que não pescavam. E tinha os pescadores que não lavravam a terra. Então, aqueles que trabalhavam na lavoura trocavam feijão, farinha, banana... por peixe, camarão. Era uma troca. [...].

Tá, a gente era muito pobre né, e não tinha assim prato pra colocá na mesa pra todo mundo. Então eles iam no mercado e compravam aquelas que davam o nome de alguidar¹⁸, mas era prato de barro, daquelas grandão. Aquilo ali era usado, as famílias usavam pra lavar louça e colocar a louça ali dentro. E quem não tinha prato pequeno pra colocá na mesa... Aí a mãe fazia duas pratada daquele de pirão de feijão, e a minha mãe dizia: “olha, isso aqui é teu, isso aqui é teu...”, e a minha mãe ia riscando com a colher, né, e dava um peixe ou um pedacinho de ovo, carne era muito difícil. Carne nós só comia final de ano. Quando ela ia vender renda no centro – porque ela era rendeira, aí ela trazia um dinheirinho e já trazia carne de lá pra nós comê, mas era só final de ano. Então a vida toda nossa era berbigão, era ostra, era marisco (que era o sururu-do-mangue) e o peixe, que era mais o peixe. O peixe nós comia assado, na grelha, na brasa, nós comia ensopado, nós comia frito. Frito era bem pouco, porque não tinha dinheiro pra comprá banha. Então comia mais assado ou ensopado, né. E aquilo ali era, se a semana tinha seis dias, cinco nós comia peixe. Era a alimentação que tinha. Pra estas famílias que pouco tinham na época. Então ali a gente comia tudo um do lado do outro [no alguidar]. E nós era muito levado da breca, né, [...]. Aí a gente tava comendo na mesa ali, tudo junto, e a gente dizia assim pra um irmão: “óh, olha lá em cima, pousou uma mosquinha”. Aí ele olhava pra cima e a gente ia no território dele e comia [risos]. E a mãe sempre com aquela paciência. Aquela paciência de mãe [...]. Porque ela sempre alegre, sorrindo. Sempre contente com o que tinha. Ela nunca chegou pra nós e disse assim: que vida! Nunca, nunca nós vimos aquela mãe reclamá de nada. Às vezes: “mãe, come!”; “não meu filho, eu já comi”. Não, ela não comia, não comia pra nós comer.

Fruta nós comia assim óh, banana, que dava muita banana nesse morro ali, dava abacate. [Abacate comia como, com açúcar?] É, às vezes sem açúcar, porque a gente não tinha dinheiro pra comprar açúcar. E o marmelo, já ouviu falar em marmelo? Aqui dava muito. O “jambro”, uva

¹⁸ “Vaso de barro, metal, material plástico etc., cuja borda tem diâmetro muito maior que o fundo; usado em tarefas domésticas” (HOUAISS, 2009).

aí era coisa de louco. Os homens passavam trabalho com nós, nós ia nas parreiras de noite, pegava assim um pouco pra chupá, eles corriam comigo, com nós. Então, fruta era assim, não dava maçã, não tinha batata-inglesa. [E frutas como jabuticaba e araçá? Essas coisas tinham?] Tinha, tinha. Jabuticaba e araçá tinha muito aqui. “Jambro” – pé de “jambro” eu não vi mais por aí, mas dizem que tem um que ainda dá. Maracujá também dava muito, né. Então a fruta, era tudo fruta da região. Era nativa daqui mesmo. Não vinha nada de fora. [Todo o dia vocês comiam?] Não, não! Isso aí era quando tinha. Às vezes quando passava um vendendo banana, que a gente tinha 200 réis, 500 réis no bolso, dava. Aí a mãe “óh, vai lá, compra três pencas de banana”; aí a mãe levava aquelas bananas. [...]. Aí a mãe fazia à noite aquelas fritada de banana com farinha, pronto! Era a nossa janta!

Quem se lembra, aquilo ali antigamente era a alimentação nossa [moluscos, como o berbigão]. Ninguém comia carne, ninguém comia bife.

Eu analiso assim: eu estou com esta idade, eu pesco há 53 anos [...]; produzi o que esse mar de Deus, essa Baía, essa reserva produziu nesse anos todos, né, colocô milhões e milhões de quilo de camarão, milhares e milhares de quilos de peixe na nossa mesa, e hoje tu vê a nossa reserva morrendo por causa do esgoto, por causa de depredação, por causa do mau uso, isso aí dói! [...].

Evaldo Euclides do Nascimento (55 anos)
Extrativista e pescador artesanal

Nós era em 14 irmãos, então quer dizer: ia um pro mar pegar camarão, ia outro pro rio pescá peixe. Naquela época não tinha geladeira, o que é que se fazia: aí matava lá 10-12 tainha, não ia comer de uma vez só. Então eles pegavam e escalavam e secavam no sol. Ia lá e matava 50 kg de camarão – camarão era em abundância. Aí o que é que eles faziam: eles cozinhavam o camarão e secavam numa peneira no sol e guardavam. Então eles comiam com pirão de feijão, com batata, aipim. Aí era assim: um ia pro rio pescar peixe, outro ia pescar camarão, o outro ia pra



roça plantar aipim e batata, e eles viviam assim. Eu também peguei essa época: quando eu era pequeno meu pai fazia isso também. [...].

[O que era mais comum? Pirão de água ou pirão de feijão?]

Deixa eu falá pra ti um negócio, o que é que acontece. É que antigamente este pessoal era muito pobre. A casa com 20 filho, o pai só vivia da pesca, tinha dia que tinha feijão. Quando dava aquela semanada de camarão que dava

de ganhar um dinheiro, tá, daí dava de comprar um quilinho de feijão. Mas a maior parte era o quê? Era galinha que a gente criava no quintal, era ovo. Matava a galinha. Criava um boi e matava. Porco. E o feijão, era quando plantava o meu pai aí. Eu sou um aí que não posso reclamar da vida. Porque o meu pai (a gente) sempre tinha em casa os barril de madeira, esses de 70 litro, tá, tinha 2-3 barril daquele de farinha, tinha um barril daquele de feijão, tá. Milho tinha bastante... Se plantava pra galinha. [...]. A gente não reclamava, mas a gente via pessoas aí que dava até pena. [...]. Vivia do recurso que tinha. Com meu pai, nós conseguimos comprar umas vacas de leite. Nós tinha bastante leite em casa. Então a gente tirava o leite e dava pros vizinhos. Nós não vendia o leite de vaca. Às vezes levava leite pra quem tinha criança pequena... Meu pai plantava muito aipim, muita batata, muita coisa, então nós dava pros vizinho porque, se não desse, ia estragar. Plantava aquela roça, aquela “montuera”. E a pescaria era a mesma coisa, era o camarão. Camarão, meu Deus do céu! Quanto camarão a gente secava de peneira! [...]. Nós secava pra comer com café e farinha, de manhã! Cozinhava aipim... Na casa do meu pai aipim e batata era “imudiça”. A minha mãe tinha um panelão assim de barro, ela cozinhava tudo cheio de aipim. Veja que era 10 filho pequeno de manhã cedo pra tomar café! Aí cozinhava toda aque-

la panela de aipim e aquela montuera de camarão seco... Daí ia comer aipim, com camarão seco e café! [...]. Se colocava um pouquinho de sal. Se cozinhava ele, colocava na peneira em cima do telhado pra secar no sol quente. [...]. Nós chegava na época da tainha e na época do robalo no rio, matava lá 20-30 robalo de tarrafa, robalo grandão de 10-12 quilo e escalava. Daí colocava bastante sal e aquilo ali era escalado e era deixado pra época mais ruim, pra ter o que comer. A minha mãe assava pão de casa, aipim, batata... e a gente comia com esse negócio.

Quando me criei, quando tinha 10 anos de idade, aonde minha mãe mora hoje tinha quatro casas. Eu sei até quantos pés de jabuticaba tinham até hoje: tinha 360 pés de jabuticaba! Nós enjoava nessa época de comer jabuticaba. Nós ficava até doente de tanto comer jabuticaba. Hoje não tem mais um pé de jabuticaba: cortaram tudo. Eu olho pra aquele morro ali onde minha mãe mora, chega a corrê lágrimas dos olhos, chega a corrê lágrimas das vista, porque, tanto pé de jabuticaba que tinha, e hoje uma criança quer uma jabuticaba pra chupá e não tem. Então, mudô muito.

Quando eu me criei, o homem que comia carne aqui era do centro da cidade, ou quando um agricultor aí criava um boi matava. Mesmo assim não dava pra vender pra todo mundo. Então, o que é que nós comia? O que nós criava: um boi, um porco... o que pescava [...]. Pescava uma cocoroca... Nós ia pras tipitingas pescá cocoroca de caniço, chegava a matá 500 cocorocas de caniço. Veja só como a reserva era rica naquela época... Nós pra pescar cocoroca, meu pai mandava nós juntá camarão. E tinha um negócio: não podia juntar o camarão grande, tinha que ser aquele pequenininho que era a pontinha do anzol [...]. Porque o máximo que ele podia ter era quatro centímetro para pescar cocoroca. Nós tinha uns balainho redondo assim, e enchia. [...]. Para não estragar, chegava em casa e enchia de sal, e guardava no local mais fresco, pra no outro dia a gente sair quatro hora da manhã pra ir pra fora pescar cocoroca. Cocoroca vendia! Por que será que o pessoal procurava? Hoje já não tem mais hábito de comer peixe no feijão. A cocoroca era cozida no feijão! Uma cocoroca gorda cozida no feijão! Tu vai deixar tudo pra comer ela!

Aristides Avelino Raulino (55 anos)
Pescador artesanal e extrativista

[...] *Porque o berbigão da costeira nunca foi o forte, tá. O forte era o camarão. Com a perca do camarão, ficou o forte o berbigão. Porque se dizê que o berbigão é o mais forte da reserva... O mais forte de dentro da reserva é ainda a pescaria, a pesca. Porque nós temos o linguado, nós temos o burriquete, nós temos a canhanha, nós temos o bagre, nós temos a arraia, nós temos o parati, nós temos a tainhota, nós temos “escrivão”, nós temos a viola. Vê só quantas marcas de peixe nós temos em cima da reserva. [...].*



A gente tinha um mar rico, porque a Costeira, o mar da Costeira toda vida foi rico! [...] A Costeira ainda é uma das ponta do mar mais rico que nós temos na nossa Ilha. É uma ponta de mar, uma baía pequena, mas tem muita fartura de comparar aqui com as outras. [...]. Tinha uma “caxumbeira” muito grande; o urro do peixe de madrugada acordava a gente na cama. Aí o cara diz: isso não é verdade! [...]. Miraguaia, eu cansei de matar miraguaia (é um peixe de 30-40 kg). Hoje em dia se mata 11, 10, 8 miraguaia, hoje em dia é muito difícil. Mas naquela época, antes dele mexê com o buraco da draga, ela vinha aqui. Ela vinha aqui atrás do siri, do caranguejo (eu tenho um ali de 11 kg).

2.5. MEMÓRIA DA FUNDAÇÃO DA RESERVA

Aristides Avelino Raulino (55 anos)

Pescador artesanal e extrativista

[Você estava presente na fundação da RESEX?]. *Sim. A RESEX foi o seguinte: a RESEX surgiu por causa de uma revista que tava numa banca, numa barbearia. Na revista tava o seguinte: tinha o CEASA de São Paulo, estava precisando do “marisco branco”. Aí eu olhei para um colega meu e disse: “que diabo de marisco é esse?” Eu conheço tudo que é marca de marisco! Mas branco eu nunca vi! Já vi pardo, cinza, vermelho, mas branco?. Aí lemos. Aí esse outro disse assim: “olha, eu vou a São Paulo mês que vem”. “Então tu vai no CEASA e tu dá uma verificada o que que é marisco branco”. “Tá!”. Quando ele voltou, ele assim pra mim: sabe o que é o marisco branco? É o berbigão!!! Como, se a maioria aqui é preto, é quase preto ou amarelo? Nós descobrimo que em Laguna tinha um cara com uma depiladora. Então, o que que acontecia? Eles pegavam o berbigão, jogavam dentro daquele tanque, trabalhava a casca uma na outra [...], saía aquela pele preta e ficava tudo branquinho. Aí mandemo umas duas viagens, três viagens, mas com medo, daí trancaram! Trancaram! “Como é que se faz?”. “Só se for feita uma reserva!”. Foi aonde nós comecemo a trabalhá, porque a reserva foi formada em seis anos, né [...].*

3. Saberes locais sobre moluscos na reserva

AUTORES¹⁹

André Luiz de Sá
Aristides Avelino Raulino
Assis Fermino Martins
Carlos Alberto de Almeida
Evaldo Euclides do Nascimento
Fabrício Gonçalves
Frutuoso Genésio Lopes
Rita de Cássia Sá
Rosimare Rodrigues de Sá
Rosimeri Rodrigues de Sá

“Não há saber mais ou saber menos: há saberes diferentes.”.

(Paulo Freire)

“[...] o saber constituído pelas comunidades locais – sobre as inter-relações, interconexões e sustentabilidade das biocenoses – é de fundamental importância para a manutenção dos componentes do bioma. Diferente de uma mera constatação coletiva, denominada pela ciência moderna de senso comum, os saberes autóctones resultam de experimentações, reflexões e análises.”.

(GOMES, 2008, p.214)

Os moluscos constituem o segundo maior filo do Reino Animalia (RUPPERT; FOX; BARNES, 2005), apresentando aproximadamente 93.000 espécies viventes e 70.000 fósseis. Apesar do elevado número de espécies, estima-se que somente metade das espécies atuais foi descrita até o

¹⁹ Extrativistas locais.

momento (BRUSCA; BRUSCA, 2007).

Dentre os animais marinhos que integram o filo Mollusca encontram-se polvos e lulas (cefalópodes), caramujos e lesmas-do-mar (gastrópodes), além de animais com concha dividida em duas peças (bivalves).

Na Ilha de Santa Catarina (Florianópolis/SC), registros arqueológicos de aproximadamente cinco mil anos evidenciam a utilização desse filo na alimentação humana pelo então conhecido “homem do sambaqui”:

A coleta de moluscos, sustento básico das populações dos sambaquis, era acrescida de outras atividades de subsistência como a pesca e a caça de animais marinhos e terrestres. A grande diversidade de sua dieta alimentar fica clara nos vestígios deixados. Além de conchas de ostras, berbigões, mariscos e cernambis, nos sambaquis foram encontradas ossadas de peixes como bagre, badejo, enchova, corvina, cocoroca e cação [...] (CECCA, 1997, p.32).

Relatos de viajantes estrangeiros nos séculos 18 e 19 sobre a Ilha também retratam a utilização e sabor dos moluscos locais:

Pode-se subir os regatos salgados até três ou quatro milhas [...]. Lá cada pedra e até mesmo as raízes das árvores à beira da água, abrigam uma deliciosa espécie de ostras verdes²⁰ de pequeno tamanho (George Shelvocke, 1719)²¹.

O presente capítulo apresenta saberes etnobiológicos de extrativistas e pescadores artesanais da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis, SC) sobre moluscos bivalves e gastrópodes de ocorrência local e de uso na alimentação. Trata-se de um capítulo de autoria coletiva, pois as informações nele contidas apenas poderiam ser descritas por seus

²⁰ Provavelmente refere-se à ostra nativa da espécie *Ostrea equestris*, que apresenta cor esverdeada em função de algas aderidas à concha.

²¹ FONTE: HARO, 1996 (p.46).

atores sociais.

O conhecimento etnobiológico refere-se às “conceituações desenvolvidas por qualquer sociedade sobre os aspectos biológicos de um ecossistema” (POSEY, 1987, p.15). Em outras palavras, é o papel da natureza no sistema de crenças e de adaptação do homem a determinados ambientes. Esse conhecimento empírico e tradicional, adquirido através de gerações, foi registrado por meio de pesquisa etnobiológica (RIBAS; ZUCULOTO, 2011). Cinco extrativistas foram entrevistados e o conhecimento etnobiológico sistematizado sobre cada espécie de molusco foi submetido a um grupo maior de informantes locais (dez) para validação como “conhecimento coletivo”.

São retratadas no capítulo 15 espécies de moluscos: dez bivalves e dois gastrópodes de ocorrência na área da reserva, além de três espécies (dois bivalves e um gastrópode) que ocorrem especialmente na costa leste da Ilha de Santa Catarina, em praias e costões de “mar aberto”, mas que são ou já foram utilizadas com certa frequência pelos extrativistas.

As informações sobre cada espécie foram elaboradas a partir de narrativas orais textualizadas²², obtidas de extrativistas locais. Como essas narrativas foram consideradas “conhecimento coletivo” pelo grupo de sujeitos-autores, os informantes de cada narrativa foram omitidos, mantendo-se apenas a autoria coletiva em todo o capítulo.

Apesar do conhecimento popular e científico apresentarem bases epistemológicas distintas, sugere-se que um diálogo de saberes aconteça. Contudo, não se avalia o cunho científico desses saberes no capítulo, pois o foco está no registro do etnoconhecimento e seu reconhecimento pelos autores locais.

²² Textualização.



Figura 8 – Reuniões e entrevistas com extrativistas e pescadores artesanais vinculados à Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis/SC), realizadas durante pesquisa etnobiológica sobre moluscos de ocorrência e uso local.
 FONTE: RIBAS; ZUCULOTO (2011).

3.1. SABERES E USOS DE MOLUSCOS BIVALVES MARINHOS

Reino: Animalia

Filo: Mollusca

Classe: Bivalvia

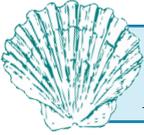


Os bivalves são animais do filo Mollusca dotados de concha constituída de duas valvas articuladas e de um pé muscular – normalmente adaptado para escavar sedimentos moles. A respiração desses animais é realizada por brânquias e a alimentação por filtração. (RUPPERT; FOX; BARNES, 2005). A classe Bivalvia inclui cerca de 20.000 espécies viventes (BRUSCA; BRUSCA, 2007).

Dentre as espécies de bivalves de ocorrência na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé, utilizadas pela comunidade local, encontram-se: o berbigão (*Anomalocardia brasiliiana*); a ostra-nativa ou ostra-do-mangue (*Crassostrea rhizophorae* e *Crassostrea brasiliiana*); o marisco-do-mangue ou sururu (*Mytella guyanensis*); a mijadeira ou pissudo (*Cyrtopleura costata*); a linguaruda ou lingueta (*Thachicardium muricatum*); a “almeja”, concha-de-banha ou lambreta (*Lucina pectinata*); o canivete (*Tagelus plebeus*); o mariscão (*Atrina seminuda*); o violão ou concha-branca (*Mactra fragilis*); o buzão, turu, bicho-do-pau ou teredo (família Teredinidae). Essas espécies serão contextualizadas a seguir, com base no etnoconhecimento local.

“Neste ilhéu, onde fomos ouvir missa e sermão, espraia muito a água e descobre muita areia e muito cascalho. Enquanto lá estávamos foram alguns buscar marisco e não o acharam. [...]. Também acharam cascas de **berbigões** e de amêijoas, mas não toparam com nenhuma peça inteira”.

(*Pero Vaz de Caminha, 1º de maio de 1500*)



Berbigão

Anomalocardia brasiliiana (Gmelin, 1791)



“A coloração da casca ou concha é por causa do solo. Ele fica mais branco, mais escuro, mais preto. No local que tem lama a casca dele é mais preta. Na croa branca ele é branco-amarelado, onde tem mais areia”²³.

²³ Informação de extrativista local.

Nomes populares:

Berbigão (localmente); sarnambi²⁴ e muçunim²⁵ (nordeste do Brasil); papa-fumo; vôngole (em algumas regiões do Brasil e do mundo).

Tem lugar que chamam o berbigão de papa-fumo. Ele também tem o nome de sarnambi, “muçunim”, berbigão. Se eu não me engano é na Bahia que eles chamam de papa-fumo.

Papa-fumo em muitos lugares do Brasil aí.

[Por que papa-fumo?] Porque tem época que ele é cheio de “fumo”²⁶. Pra comer chega a queimá a goela da gente. É um amargor, um ardido...

Nome científico:

Anomalocardia brasiliana (Gmelin, 1791)²⁷.

Motivo da captura (usos):

Utilizado na alimentação.

Utilização histórica de suas conchas em fornos de cal e como recurso alimentar quando a pesca não era promissora.

[Antigamente, como era a coleta do berbigão?] A coleta do berbigão na Costeira era o seguinte: tudo a nossa orla aqui, tudo o quanto era ponta de croa, de areia, tinha berbigão. O pessoal do Saco dos Limões nunca tirava berbigão de lá. Tinha uma famosa croa²⁸ da Rosa... Lá se via sempre 10-12 mulheres tirando berbigão. A reserva, o Baixio da época era sustentado só por forno de cal... Porque as minhas irmãs, minha mãe, eu, meus irmãos, passava mão neste latãozinho de tinta, e todo mundo ia pro forno de cal, lá no “Assis”, pra pegar o berbigão do dia (a casca viva). Então eles despejavam o caixote, nós já tava lá catando os bago vivo. Qual era a nossa missão? Levava pra casa, cozinhava e trazia só a casca, pois o que interessava para o “Jojoca”, que era dono do forno, não era a amên-

²⁴ Do tupi: *sarina'mbi* (HOUAISS, 2009).

²⁵ “Muçunim” corresponde a “maçanim”, que segundo Houaiss (2009) origina-se do tupi

²⁶ Ver sobre “fumo” na pg.80, em “Processamento”.

²⁷ Nomenclatura científica conforme Rios (1985).

²⁸ Banco de areia.

doa, era a casca. O miolo não valia nada, porque o miolo não dava nada. Então eles já faziam questão. A população comia o berbigão ajuntado para o forno de cal.

O berbigão naquela época não tinha comércio. O berbigão naquela época era raramente uma pessoa que tirava lá um balde, dois pra família comer em casa. Era muito pouco. Porque o peixe aqui era em abundância; o camarão aqui era uma abundância. Tinha dia da gente matá 150 quilo de camarão de tarrafa.

Eu nasci em 46. Forno de cal pra mim foi em 62, até 75, porque em 75 eu me apresentei na aeronáutica, quando eu servi. Aí tinha o forno de cal, que a gente ia lá, tirava a casca do berbigão. O berbigão não era comercializado, o berbigão era só pra comer mesmo; tirava com a mão assim, não precisava de gancho, não precisava de nada. E todas as pessoas do bairro tiravam muito berbigão, porque o berbigão não dava só lá, dava aqui na costa [...]. A tal da Croa da Rosa aqui que era cheia de berbigão. Todo mundo tirava. [O que é croa?] Croa é quando é quando [...] vamos supor, daqui pra fora vai começar um banco de areia, aí fica aquela roda, que vai abaixando pra dentro do mar – aquilo ali a gente chama de croa. E tinha muito berbigão. Então esse aí era nosso tipo de vida, naquela época, né.

Comercialização:

Comercializado localmente e em outros estados brasileiros – como São Paulo – por intermédio de atravessadores. É considerado atualmente o produto com maior valor agregado da RESEX. A maior comercialização na Grande Florianópolis é do molusco já “desconchado”.

O principal produto que a gente trabalha e que pode ser comercializado ali da RESEX é o berbigão.

[...] tem gente hoje aí vivendo do berbigão, que é o produto que tá liderando na base da sustentação das famílias.

Quando eu comecei, o berbigão era uma coisa ruim pra vender. Eu vendia a R\$ 3,50 o quilo. E chegava o inverno, época da tainha, nós se arrepiava! É época da tainha a gente estocava e quando o preço tava lá embaixo ainda diziam: “nem tamo pegando”. Hoje, a época da tainha não tem mais influência na comercialização do berbigão. O preço se manteve num patamar razoável e a procura é bastante grande pelo produto. Você só



vai ali, extrai, traz pra casa, desconchou – faz o trabalho manual dele aqui, vendeu, final de tarde você tem o dinheiro garantido. [Você vende para o atravessador?] Eu vendo pro atravessador e depois ele vai lá no mercado e ele tem lá os contato. Se eu chegar lá no mercado vender eu não vou vender fácil.

Aqui era vendido em pratinho. Antes dessa coisa de São Paulo, era vendido em pratinho. Tirava dois, três pratinho e vendia pra três, quatro pessoas. De porta em porta. Aí pegava e fazia assim: pegava e enchia uns pratinho... Hoje não vejo mais aque-

les pratinhos de esmalte, uns pratinhos de folha esmaltados. Aí eles enchiam aqueles pratinho, tá, e botavam 10-12 pratinho amarrado um em cima do outro, cheios de berbigão, e saiam vendendo de porta em porta. [...]. Cada família aí que queria comprar um berbigão... [Isso quando?] Na época de 70, 75. Quando eu era pequeno, uns 10 anos. Uns 30-40 anos passado.

O berbigão começou a ter comércio aqui depois que surgiu essa história de berbigão pra São Paulo – pro Carrefour não sei pra onde. Daí pegou essa febre. [Em que época isso? O senhor sabe?] Há uns 25 anos, mais ou menos. Aí pegou essa febre. Porque aqui no comércio era mixaria: 1 kg, 2 kg. Porque todo esse litoral nosso tinha berbigão: a Daniela, Santo Antônio de Lisboa – aquela região toda ali; a Costeira, a Tapera, Ribeirão, São José, Coqueiros, Palhoça, Biguaçu, todo o litoral tinha berbigão. Então agora, só temos uma área de berbigão que é a Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé, o resto todo tá em decadência.

[Qual o produto hoje na RESEX que mais apresenta valor de mercado?] É o berbigão. Mesmo assim a gente tá entregando de graça o berbigão. Se você ter uma ideia, assim, com relação à agregar valor, você ter uma embalagem, uma apresentação do produto, dá uma boa diferença. Aí assim, por exemplo, a nossa medida para trabalhar com o berbigão é lata [...]. Eles falam uma lata, duas latas; pegou quantas latas? 10 latas! E a lata é um balde de 18 litros.

[Quanto custa?] Aí são duas formas de tu comercializar o berbigão: in

natura, na lata, e aí a gente vende geralmente a lata a 5 reais pra outra pessoa descascar. Ou então pra empresas que vai revender o produto, aí minha forma às vezes eu tenho vendas in natura – aí eu vendo a 2 reais o quilo, do berbigão in natura, entendeu? E hoje tem pessoas que já conseguiram se ligar, porque o grande valor do berbigão tá nele in natura – a questão do sabor, do caldo... E aí tem essas duas formas de comércio. Ele in natura ou então você pega uma quantidade e desconcha. [E quanto sai sem concha?] O quilo desconchado sai congelado, só o miolinho de carne tá, 12 reais, hoje [...]. Tem pessoas que vende a 10, tem pessoas que vende a 13, mas em média tá 12 reais. Atualmente, é o berbigão que sustenta 22 famílias da RESEX do Pirajubáé – tem outras 6 famílias que vivem só exclusivamente do caranguejo, mas o principal produto é o berbigão. E acredito assim que hoje sobrevive 22-25 famílias do berbigão. Mas acredito que se a gente tivesse como agregar valor, a gente poderia aumentar a renda familiar e ter mais famílias – em vez de 25 podia ter 50 famílias sobrevivendo do berbigão [...].

Hoje (2012), o quilo do berbigão tá na faixa de 12 reais – direto com o extrativista [desconchado]. [E na concha, ninguém vende?]. Então, aí que tá o problema. Dentro do “Slow Food”, do “Terra Madre”, eu trabalhei com ele na concha, porque ele na concha, ele te agrega muito mais sabor e paladar. Então, quando tu trabalha com ele a granel, é superior, só que é assim ôh, nós não temo uma demanda ainda pra pegá aqui [...].

Antigamente eu já vendi a um real e cinquenta centavo o quilo. Já vendemo pra um açougue a 1,75 reais...

Era doído, cara. Era 1,50, daí aumentou para 1,75.

Sabe quanto que já tá no mercado público [2012], vinte real o quilo! Mas a gente não vende diretamente, né.

[Vocês aqui mandam pra São Paulo atualmente?] Não. Hoje não manda mais para São Paulo. A empresa manda – eu vendo pra ela e ela manda.



Figura 9 – Comercialização do berbigão no mercado público de Florianópolis (SC), em 2012.



Eu tenho mercado que se eles quisessem, eu tenho mercado em São Paulo, direto ao consumidor, direto ao restaurante. Mas tem gasto, porque pra ir pra São Paulo não vai de graça. E hoje em dia, via aérea é mais barato que por terra. Eu acho que por ser divulgado, de 5-6 anos pra cá, o negócio começou a abrir muito. Entrô no gosto do “Slow Food”, que eu coloquei [...]. Ninguém vai retirar, porque tá registrado.

É, hoje o berbigão tá liderando sobre valores e sobre arrecadação. O berbigão hoje está em primeiro lugar. É, porque eles tiram todo dia.

Era assim: o berbigão da Costeira, porque o berbigão da costeira nunca foi o forte, tá. O forte era o camarão. Com a perca do camarão, ficou forte o berbigão.

[E esse berbigão é encaminhado pra onde?] Primeiro eu comercializo aqui mesmo no meu rancho. Eu tenho freguês já cativo de anos. Eu tenho mais ou menos 80 fregueses de berbigão. Eu tenho freguês de comprar 10-15 quilos de carne de berbigão quando vem aqui. E duas vezes por mês ele vem buscar – porque a família é muito grande, então ele vem buscar para a família toda. E tem um negócio: eu já tenho esses fregueses há mais de 20 anos. Eu tenho freguês cativo, família inteira [...] que só vem buscar aqui. E tem gente que vem bucar um quilo, dois quilos [...]. Tem que ver agora em dezembro: forma fila aqui; tinha oito aqui na fila esperando eu descascar o berbigão. [...]. Tem um cliente de Coqueiros, freguês há mais de dez anos [...]. Esses a gente tem que tratar como um irmão da gente.

[Vocês vendem direto pro mercado público?] Não, antes tem o atravessador. [Quanto que se ganha com o berbigão por quantidade?] É assim óh, depois de desconchado eu vendo ele, o valor bruto dele a R\$ 10,50 [quilo]. Depois tem despesa de gás, gasolina, motor; tem o serviço do pessoal que desconcha. Limpo, vai sobrar pra mim, durante o mês todo, em torno de R\$7,00 o quilo. [Quem “desconcha”, ganha quanto?] Eles ganham assim, trabalhando o dia todo, uma média assim de 150 a 200 reais a semana cada um. Assim, tem essa época que o berbigão tá ovado, então o berbigão tá pesando mais. Uma lata de 18 litros chega

a dar, depois de desconchado, 1 quilo e 700 [gramas] de miolo. 18 litro é quase 20 quilo de berbigão numa lata. Eles ganham R\$2,50 o quilo do berbigão desconchado.

Tamanho:

Concha (valva) de referência: 38 x 28 mm (RIOS, 1985).

Concha (valva) analisada de exemplar jovem: 25 x 20 mm.

Concha (valva) analisada de exemplar adulto: 43 x 34 mm.

No calor, no verão ele tá mais gordo.

[Há diferença na produtividade no verão e no inverno?] *No verão, na verdade ele desova – então ele dá uma engordadinha. Então no verão ele é mais pesado [...]. Depois ele solta a ova, aí ele perde peso. Então no inverno ele não rende tanto.*

Todo verão ele é gordo... e magro no inverno. É questão da reprodução mesmo. No calor ele tá mais gordo, ele rende mais. O maior peso de carne dele é no verão. O peso dele é de setembro até o final do verão [maior rendimento da “carne”]. Mês de setembro ele começa a engordar. Até março ele tá gordo.

Eles dizem que o berbigão não cresce... Tá aqui o tamanho dele [mostrou concha grande de berbigão com 3,5 por 4,0 cm]. Eu queria só tirar berbigão desse aqui. E já teve vez de eu só tirar desse tamanho. Antes da dragação era só desse tamanho [...]. Comparando os que tiram agora e antes da dragação: este aqui de agora parece que é filhote [...]. A textura da casca [coloração] aqui é por causa do solo, não é por causa de tipo; uns dizem que é porque é de família diferente: família de preto, família de branco – não! É por causa do solo. Dizem os nativos que dá de ver a idade deles pela casca – esse daqui tá com quase quatro anos, se é como eles dizem, explicaram pra mim pessoas de idade [...]. Tá vendo a marca na casca dele [figura 10]? Isso aqui é um ano, e aqui a quantidade de meses que ele cresceu mais, porque chega no inverno e ele pára de crescer [...]. Tá vendo que a casca dele tem uma emenda? [...]. Porque no inverno todo ele é magro, só no verão que ele é gordo – em janeiro ele cresce muito. Porque no inverno ele para de se alimentar. E a desova dele é toda no verão. Em todos eles [conchas] dá pra ver... Aqui tá o ano [aponta banda larga na concha – figura 10].



Figura 10 – Conforme informações de extrativista, há linhas indicativas de crescimento na concha de berbigão (setas). A concha da foto pertenceria a um espécime com aproximadamente três anos de idade. Cada linha indicada representaria aproximadamente um ano de crescimento.

Locais de ocorrência:

O berbigão é explorado dentro da reserva no Banco A (figura 11) ou Banco do Baixio, assim como no Banco B ou Banco da Praia da Base (Banco das “Tipitingas”). Conforme relato dos extrativistas, o Banco A consegue se recuperar mais rápido que o Banco B, o que justifica uma maior extração (por mais meses) nesse banco.

No Banco A é onde ele consegue se recuperar mais depois das retiradas. Eu acho até que é por causa que ele tá mais próximo do manguezal e não tem tanta corrente de água. Então eu acho que o alimento dele pára mais ali. Porque no Banco B, lá nas “estipitingas” – na Praia da Base, é uma área mais aberta, e lá é só uma areia mesmo, não tem lama como aqui [Banco A] – é bem arenosa. Então lá ele demora mais em se refazer.

O Banco da Praia da Base é o Banco das “Tipitingas”, que é o Banco B. Tipitingas²⁹ ou “Estipitingas” – isso deve ser nome indígena. E tem outra versão: as três pitingas, as três pedras.

O berbigão dá uns cinco centímetros da areia.



Figura 11 – Banco A ou Banco do Baixio, localizado na Baía Sul (Florianópolis/SC).

²⁹ Segundo Nascentes por Houaiss (2009), do tupi *tipi'tiga*, que significaria ‘turvo’.

Forma de captura (extrativismo):

A captura do berbigão é atualmente (2012) realizada com um apetrecho de pesca denominado de gancho, que apresenta uma malha ou gradeamento com 13 mm de abertura. Esta captura apenas é permitida a extrativistas ligados à RESEX, cadastrados no ICMBio.



Figura 12 – Apetrecho de pesca conhecido como “gancho”, utilizado para captura do berbigão (*Anomalocardia brasiliana*) na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé.

[Gancho com malha de 13 mm... Sempre foi assim?] *Antes era quinze – acho que na época da criação da reserva. Foi antes da dragação [aterro de 1995]. [Mas quando o gancho começou a ser utilizado na área?] Acho que foi lá por 1985. Eles tiravam na época 750 lata por dia!!! Saía um caminhão aqui cheio todo dia, antes da dragação do banco. Ia pra São Paulo. Na época tinham umas 15 pessoas puxando o gancho.*

A reserva foi fundada em 92. Não existia praticamente o gancho... Primeiro gancho primitivo da reserva era feito de prego, era um rastelo; depois veio um pouquinho de gente mais inteligente, fizeram de arame [...]. Depois veio o ganancioso, que foi o gancho, copiado de uma reserva

que hoje em dia não existe mais porque acabaram com tudo – Rio de Janeiro. O gancho destrói o solo. No Rio de Janeiro, o berbigão lá era mais que aqui. Carcaram o gancho discordenadamente e acabou.

[A coleta do berbigão é realizada todos os meses do ano?] *Todos, não tem folga, só muda de banco. Isso é uma coisa que eu também venho debatendo. Os órgão competente dá defesa pra tudo e pra todos, por que que o berbigão não tem um defeso? Que é os quatro meses que a anchova tem [...], o bagre tem, a tainha tem defeso. Por que que o berbigão não tem? Por que é um molusco? Mas eu acho que devia tê, porque, se afasta quatro meses, aí você já não ia trabalhá doze meses, só oito. Só que é aquela coisa: nós devia*

ser unido, ter uma união na base, e na base isso não existe.

Então assim, a gente trabalha com o berbigão, daí você já viu o gancho, como é que trabalha, o sistema. Que às vezes a gente fala: pô, eu trabalho com o berbigão e a pessoa acha que você vai lá pegá com a mão. Aí, se você fosse pegá berbigão com a mão seria muito complicado pegá uma quantidade pra consegui vendê ou revende. Pegá com a mão é mais pra alimentação. Agora se for comercial tem que ser o gancho, um equipamento pra você arrastar.

[Mas como funcionam os bancos? É extraído em um e o outro fica descansando? Revezar?] *É que é assim, conforme a IN, tem a questão da sazonalidade. Tem um período que você pesca no Banco A e aí tem um período que você pesca no Banco B. A ideia é sempre: quando você tá no Banco A o Banco B tá fechado e ninguém pode pescar, justamente para ter a questão do desenvolvimento, o crescimento. Só que acontece que, como a grande questão de não ter a fiscalização, aí meio que a reserva, por mais que a associação tente controlar essa questão – de Banco A e de Banco B, atualmente tá todo mundo pescando onde quer – vai no A e no B. Ano passado a gente colocou umas placas, esclarecendo pros pescadores que o Banco A tava fechado. Muitas pessoas respeitô, que a gente tem um limite que a gente pode ir, e é complicada essa questão [...].* [Mas de quanto em quanto tempo se faz o revezamento de bancos?] *É que essa IN que tá valendo hoje é de 2005, ela tá um pouco desatualizada, aí seria mais ou menos, eu não me recordo bem as datas, é que ela não tá meio a meio – mais tempo de extração no Banco A que no Banco B³⁰ – que é o Banco das “Estipitingas”, lá de fora da Praia da Base. Esse aqui é o Banco do Baixio [Banco A].*

[Por que o menor tempo no Banco B? Qual banco produz mais?] *Assim, a produtividade é melhor no Banco A, no Banco do Baixio, entendeu? O berbigão cresce mais. E lá nas “estipitingas” acontece uma produção razoável, acontece que tem muito cascalho, que agora na RESEX tanto nos dois bancos tem o problema do cascalho – que é esse cascalho [aponta para conchas soltas de moluscos] que vai ficando, ficando. E tem áreas que não tem berbigão nenhum pela quantidade de cascalho. E outra coisa é que*

³⁰ Conforme Instrução Normativa N° 81/2005 do IBAMA: extração no Banco A de 1° de novembro a 31 de julho (9 meses); extração no Banco B de 1° de agosto a 31 de outubro (3 meses). Observa-se que esta IN foi revisada recentemente, sendo substituída pela Portaria do ICMBio N° 187, de 13 de maio de 2013 – com alteração dos períodos em cada banco (ICMBio, 2013).

o berbigão aqui do Banco A é maior que o do Banco B. Varia de local pra local, né. Mas geralmente no Banco A ele desenvolve melhor.

Por causa de quê a maior extração no Banco A? Porque no Banco A, não sei como é que tá agora, o berbigão crescia mais rápido. Só que o berbigão lá [Praia da Base ou Banco B] tá maior que do Banco A. Sabe o que que acontece? Nos anos passado que começaram a mexer com o gancho, não era tirado berbigão do Banco B. O capim lá era uma manta tão grossa... Ninguém queria tirar berbigão lá porque uma extensão de capim muito grossa. Tu arrastava o gancho um metro e pega capim. Tinha gente que dizia: “não vou fazer criação de vaca pra levar capim!”.

Quando nós pegava casca do berbigão [no Banco B, na época do forno de cal], a casca era bem mais miúda. O berbigão daqui [Banco A] era bem mais grado. Porque lá [Banco B] era tanto capim que tinha que o berbigão não crescia. Então, começaram a movimentar o banco [B], foi movimentando... O que foi que aconteceu? O berbigão cresceu! Porque, abriram espaço... Tiraram aquele capim, igual a uma manta. Começaram a revirar, o que foi que aconteceu? Pode ver que hoje você não vê mais cordão na Praia da Base. Antigamente fazia assim: fazia um lombo alto. Quando a maré secava ficava com água pela virilha quase, e agora não tem mais. A maré secava e ficava os camarão tudo dentro, os tainhotão... Ficavam tudo preso. Eu peguei cada linguado grandão lá!

[Quantos centímetros ele se encontra embaixo da areia/lama?] Ele fica uma média de dois centímetros enterradinho assim. [E o gancho, vocês passam muito fundo?] Não, não. O gancho fica enterrado uma média de quatro centímetros por baixo. [E vocês vão puxando por quantos metros, mais ou menos?]

Depende. Assim, aqui tem bastante berbigão, a gente aproveita o máximo. Mas, tipo assim, uns 5-6 metros e volta. Dá uma média de 12 metros de distância, ida e volta. [E tem uma técnica para puxar o gancho?] Tem. Se você chegar lá e jogar o gancho você não enterra ele. Conforme o lugar, você tem que ir dando soquinho, depois que você pega jeito você sente os dentes dele enterrando. Aí depois que ele enterrou você



não dá mais soquinho, você vem arrastando ele. Na hora que vê que ele tá aliviando você dá outro soquinho e enterra ele de novo.

[E autorização para extração?] Tenho a carteira para poder tirar berbigão [...]; essa aqui é de autorização para tirar o berbigão.

Processamento:

O processamento do berbigão relaciona-se especialmente ao processo de cozimento do molusco, retirada das conchas ou “desconchamento” e congelamento da carne – já que a procura local é pelo molusco sem conchas.



[Quanto de carne você extrai por quilo do molusco com concha, mais ou menos?]

A média é de 20 kg com concha pra 1,2 kg sem concha. Depende do verão e do inverno. No verão, uma lata (18L ou 21 kg) dá 1,2 a 1,3 kg (sem concha). Mas esse rendimento foi no mês de janeiro, na época do berbigão gordo. Ele gordo chega a render 1,5 kg de carne por lata.

[E um extrativista coleta quanto num dia?] Limpo, tem extrativista desse que extrai 18

quilo a 28 quilo limpo [“desconchado”] por dia.

Dá pra congelar a carne do berbigão. O meu berbigão aqui pra pesquisa aguentou nove meses congelado, próprio para o consumo.

Eu já congelei 13 quilos de berbigão por seis meses. Descongelei e parecia que era como se eu tivesse processado ele no mesmo dia.

Assim, é uma polêmica bem grande reconhecer as descascadeiras como extrativistas – eu acho que tem que reconhecer. Elas vivem do extrativismo! [...].



Figura 13 – Berbigão “desconchado” – forma como é tradicionalmente comercializado na região da Grande Florianópolis (SC).

Eu sempre digo: eu prefiro tirar (extrair) do que ficar aqui descascando. Porque aqui [na atividade de “desconchamento”] é mais psicológico a coisa, porque é muito repetitivo e muito quietinho, né [...].

Trabalham de segunda a sexta-feira e de sábado até meio dia. Então, é muito sofrido! [...] O braço não vai ficar apoiado – tem que ficar suspenso porque tem que trabalhar com a mão aqui: isso aí cansa! Daí dói as costas, porque fica aqui.

[O berbigão aguenta quanto tempo fora da água?] Vai depender do clima né. No inverno ele dura até três dias fora da água. No verão, temperatura alta, um dia, dois dias no máximo. Se tivesse um local de aclimatar, um ar condicionado, você poderia pegar no verão uma quantidade e armazenar ele, que seria interessante.

O berbigão tem o fumo. O fumo é um “picarro” que dá dentro na carne. Se você descascar ele no mesmo dia que tira ele tem o fumo, é mais forte. Se descascar ele no outro dia ele vai soltando aquele fumo. O fumo é um amargo que ele tem. Tem lugar que chamam o berbigão de papa-fumo.

O fumo é um amargor, é uma defesa natural dele – que ele cria. Se você descascar ele no mesmo dia a carne dele fica mais picante. Igual a uma pimenta – é a mesma coisa. [...] Agora, extrair ele num dia e no outro dia descascar ele não fica picante. E fica melhor descascar, porque a carne sai

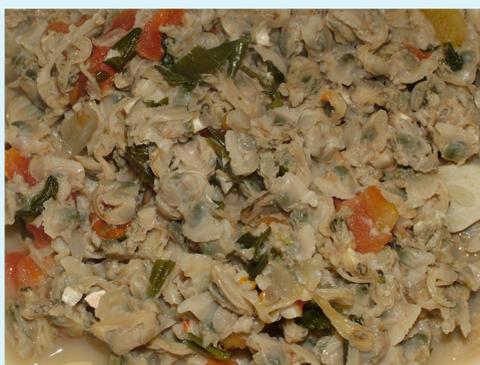
mais inteira.

E o berbigão também, se deixar de um dia para o outro ele expelle areia. Ele não fica com areia na carne. Se desconchar ele no mesmo dia ele fica com um pouco de areia na carne.

Sabor:

Porque se tu pegá o berbigão com a casca e pegá o miolo e tu for fazê um arroz, o com a casca é bem mais gostoso do que o outro [molusco já sem as conchas]. O com a casca é um sabor bem superior. Por que que o com a casca dá bem mais sabor? Porque mantém o líquido dele. Porque se tu for fazê isso, tu não pode usá muito, porque se não ele fica muito forte, porque o berbigão é um prato forte. [...] Se tu aumenta o uso com casca... pra pessoa que gosta da comida bem forte é coisa de primeira.

Formas de preparo (uso gastronômico):



“O berbigão tem duas cor de carne: tem o amarelo e o branco”.

[Aqui, o berbigão só pode ser consumido cozido?] É que é assim, acredito eu... Não sei se em algum lugar do mundo tem esse costume de comer ele “in natura”, porque, por ele ser pequenininho, não é fácil de abrir. A ostra já fácil porque ela tem um músculo ali e “trec”. E pra você comer berbigão “in natura” você tem que ter paciência, entendeu? Mas eu acredito que poderia. Mas, pelas nossas condições, só é consumido cozido, entendeu?

O mais simples que a gente come é frito com ovos. Omelete de berbigão. É bem gostoso. E o tradicional, que é o prato do manezinho, é o ensopado de berbigão com chuchu. [Mas ele já “descascadinho”?] Já descascado! Porque na verdade o manezinho nunca comeu o berbigão com casca. [E o pastel, é algo novo?] Não, o pastel é também bem velhinho. Que é assim óh, tu faz o ensopado do berbigão. Se tu não fez com molho, já tá preparada a massa do pastel, é só fazer o pastel. E o pastel é uma coisa bem crocante... Bar, restaurante, lanchonete... Chegô, quer comer um salgado, compra um

pastelzinho de berbigão, é uma coisa que vem da nossa ilha e ele é bem procurado! [Teria outro prato?] Uma lasanha!!! [Mas é algo mais novo, né?]. Pois é, aí que eu tô dizendo. Porque o berbigão, o berbigão é um produto que, tudo o que a carne faz, ele faz e um pouco mais. Pratos que você faz com berbigão você não faz com carne, e todos os pratos que tu faz com a carne você faz com o berbigão. Berbigão no palito [...]. A gente inventô. Peguemos os palitinhos, enchemo bem, passamos na farinha de rosca – fazia à milanesa, depois é só fritar. Porque não existe comida ruim, o que existe é comida mal feita. [Mas o berbigão com chuchu, ele é refogado? Vai o quê junto?] Tu refoga o tempero, tudo que tem direito: o tempero verde, o cheirinho verde, o tomate, a cebola. Tu refogô tudo, tu colocô o berbigão; quando tu colocô o berbigão tu coloca o chuchu também, picadinho como se fosse a batata. Só que o chuchu tem uma vantagem: o chuchu não tira líquido, ele não tira líquido do teu ensopado, e batata tira – por isso que o paladar de um e de outro é totalmente diferente. A batata inglesa deixa o ensopado com acidez, e o chuchu não – deixa com mais água; o chuchu é mais aguado.



Figura 14 – “Carne” do berbigão e alguns ingredientes típicos utilizados em sua preparação em Florianópolis (SC).

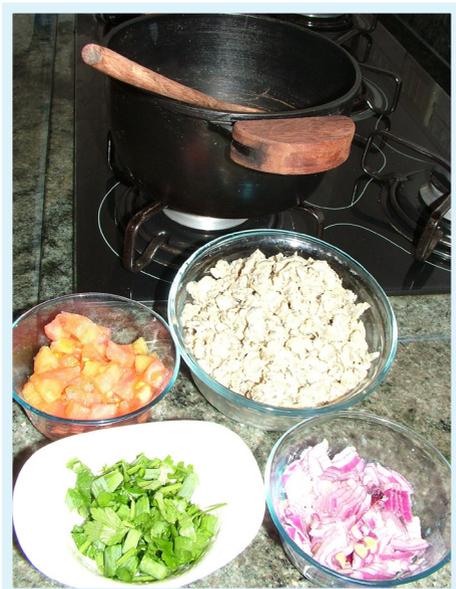
Tu acha que o “lambe-lambe” do berbigão é diferente? [Então também se faz com berbigão?] Sim! Se faz com berbigão, se faz com marisco. Tu escovô ele todo, tu colocô a água na panela pra fazer o teu arroz, né?

Tu pega isso e joga dentro. O que que acontece? Quando for comer não precisa colher, porque todo o arroz tá dentro das conchas. Então tu serve, vai pegando e comendo. Por que é lambe-lambe? Porque tu tem que tá lambendo toda a casquinha para tirar o arroz de dentro. [E do berbigão, deve dar mais trabalho pra comer?] Não! A pessoa que é rápida bota o berbigão inteiro na boca, quem trabalha é a língua! [Vai só arroz e os moluscos?] Não, não! [Vai outros temperinhos?] Na verdade, tem que fervê ele junto para o arroz acumulá dentro. Só que é assim ôh, tu tens que saber colocar a porção de concha de acordo com o sal, e tu não pode salgar o arroz, porque se não tu não vai conseguir comê (por causa do sal). Berbigão não se coloca sal; marisco não se coloca sal; sururu não se coloca sal; siri se coloca. Tu pega o aipo, pica bem pequenininho, pega uma salsinha, pega um manjericãozinho [...]. Mas tudo dentro de uma escala, pra um não tirá o paladar do outro, né? Tu pega, refoga junto com o arroz... “Colocô água?”... Colocô! Coloca os bichinho em cima. Deixa em cima e tu vai espetando eles pra dentro do arroz, né! Pra não deixá eles lá embaixo, no fundo. Bota cozinhá! Não bota a quantidade de água exata, tu sempre coloca menos um pouquinho, para o arroz não ficá muito cozido. Porque isso aqui [berbigão] vai dar uma certa quantidade de água. Ele solta aquela água ali, é o que vai dar paladar. Porque o gostoso não é a carne daqui não, o gostoso é o líquido que ele vai jogá na tua comida.

Eu tenho uma receita muito saborosa de torta salgada de berbigão. De cabeça eu não me lembro.

O berbigão dá pra fazer “a milanesa”. O berbigão... sabe como minha mulher faz? Ela pega o berbigão grado, descasca, ela vai enfiando tudo naquele palitão grandão e faz ele “a milanesa”. E de vez em quando ela coloca um pedacinho de tomate, um pedacinho de cebola com berbigão.

Pô, assim, tradicionalmente, desde criança que eu gostava muito era do berbigão com pirão de feijão. Você faz um molhinho de berbigão com chuchu – minha vó fazia muito, e o pirão de feijão... É muito bom! Outra coisa de muito tempo conhecido mesmo é o pastelzinho de berbigão. E outro que as pessoas gostam muito é o “lambe-lambe” – que faz com arroz, né, como se fosse um risoto. Aí você bota os temperos: pimenta, temperos verdes, tomate, cebola... O que você quiser. E é interessante que você usa ele “in natura” [com concha]... e é interessante que fica um prato meio exótico. O berbigão meio que vai abrir e o arroz vai ficar por dentro, por isso a questão do “lambe-lambe”, e fica muito bonito. Tem outro que a gente faz que é com macarrão – em vez do arroz, se faz separado o macarrão. Esse é um pouco mais sofis-



ticado, não é tão tradicional – eu gosto muito desse prato. E tem pessoas que fazem espetinho “a milanesa”, [...] e que fica muito bom... É uma delícia. [E o lambe-lambe?] O lambe-lambe de berbigão é o mais conhecido da galera. Tem pessoas que também gosta de fazer ele fritinho, e com ovo – tipo omelete, berbigão com omelete. Eu já não gosto muito de misturar com ovo, mas tem pessoas que gosta. Tem pessoas que fazem “strogonoff”; daí se usa creme de leite – tem pessoas

que fazem de carne, de frango, e tem quem faça de berbigão.

Eu gosto dele ensopadinho, né. Com bastante temperinho, né.

O pessoal faz pastel aqui também. Como a gente mais come: ele ensopado – na janta, na refeição. O pastelzinho também é bom, de berbigão... a falecida “Luci” fazia torta de berbigão. Ela fazia torta salgada de berbigão: muito bom! Nós faziam “a milanesa” também. [Mas como vocês mais comem?] Ensopado.

Dá pra fazer pastelão.

Ele fritinho com bastante tempero, com pirão d’água.

Óh, cozinha, descasca ele assim [...], coloca dentro de um pão de trigo, enche com um punhado dele!

Abundância:

O berbigão, tanto faz ser no inverno ou no verão, a quantidade dele não muda. Só que no verão, a procriação dele é maior. Porque, além dele ová mais rápido, eles são tipo de molusco que desova muito com trovoadas. Tu chega lá o berbigão é gordo; deu uma trovoada, tu vai lá no rio tirá, o berbigão tá magro. Ele desova tudo, tudo. O marisco é a mesma coisa. Com as intempere do tempo e lua cheia. Quando dá uma trovoada, no verão, ele

desova. O marisco do costão, tudo. [...] É que tá na época dele desová e ele recebe a carga...

Uma coisa que a gente escutou é que ano que chove muito influencia na quantidade que ele reproduz. Falaram que ano que chove muito a reprodução dele é maior.

Hoje tem menos. E era interessante falar que o que reduziu foi a dragagem [para o aterro da Via Expressa Sul em 95]. 90% da redução disso aí foi a dragagem, no Banco A. E não foi só no Banco A. É que a dragagem revirou a manta de areia e a areia invadiu tudo – tanto o marisco do manguezal como o Banco B também – foi por cima do Banco B... reduziu também.

Problemas e dificuldades vinculados à extração do berbigão:

Então, o que que aconteceu? Aí começemos a tirar o berbigão – começa a mexê com as casca morta; as casca morta vem para a superfície. Vem a ovulação da ostra, ela cria, como é uma área parada, ela não desenvolve, morre, e aí fica casca sobre casca, e aí fica aqueles torrão que a gente chama de cascalho, que hoje não se anda mais descalço. Na época de 90 a gente andava descalço; hoje não se anda mais descalço. Nós tamo perdendo a produção da nossa reserva se não tivé um meio de alimpá, daqui a 10 anos não vamo ter mais um bago de berbigão. [O cascalho mata?] Mata, porque ele toma conta do espaço, o produto embaixo não respira e quem não respira morre. É preciso fazer estudo? Não é preciso fazer estudo, porque em lugares em que nós chegava lá e tirava 30 a 40 latas por hora, hoje em dia não tem mais um bago de berbigão [...]. Porque o cascalho tá lá, e o cascalho tá aumentando [...]. Nós tinha dois pedacinho de cascalho, nós tinha um na ponta da Praia da Base e nós tinha uma aqui na ponta da “Proa Grande”. Hoje nós temo a metade do Baixio – o Baixio é da Proa Grande prá cá. Hoje mais da metade do Baixio já tá tomado pelo cascalho, e os cordão da Proa Grande até a Praia da Base nós já tamo com 40% do espaço tomado [...].

A ostra de cativeiro do Ribeirão, tá vindo a larva e pegando nas conchas e cascas e morre. Por quê? Porque o banco fica todo seco... Quando o banco fica todo seco ou frio, e ela não tem capacidade de sobreviver, então ela morre.

Então, cada concha daqui tem 30 ostrinha daquela. Cada ano vai amontoando mais. E o cascalho vai crescendo. Não tinha isso no banco do berbigão! Aí depois que começaram a cultivar a ostra no Ribeirão... E todo

o outro banco do berbigão tá tomado por isso aí. O grande vilão do cascalho é a ostra do Ribeirão.



Figura 15 – “Cascalho” – constituído por conchas de moluscos mortos – que se acumula nos bancos de areia de onde se extrai o berbigão.

O que prejudica a nossa reserva é a marisqueira de fora. As larva vem tudo parar aqui – de ostra e de marisco. Muito daquele cascalho ali é da larva da ostra do Ribeirão que vem pra cá.

É assim óh, eu vou ver se consigo explicá pra ti. Eles ficam quatro meses de um lado e depois passam pra cá [Banco A]. Mas dentro de quatro meses o berbigão pequeno não se torna adulto. Porque o berbigão no mínimo ele tem que ficá seis a oito meses pra ele se torná adulto – pra podê entrá na malha do gancho. Então qué dizê, eles vão tá sempre revirando, eles vão tá sempre criando cascalho, sempre dando chance para as ostras, e a produção dele cada vez menos. Porque hoje nós já temos vinte por cento do nosso Baixio já tomado, da reserva já tomada pelo cascalho. Aí “ah, mas 20%...”, é muita coisa dentro de uma reserva. Se 2% ou 1% já é muita coisa, imagina 20%? Hoje tu não consegue andar descalço dentro da nossa reserva. Não consegue (por causa do cascalho). Não tem condições! Então é provável que está acabando, porque estes 20% era área produtiva, e hoje em dia não é mais. Então tá se acabando. O que nós temos que fazê? Alimpá! Que ninguém qué! Então vai ser uma área tomada pelo cascalho.

E o que vai acabá com o berbigão do Baixio não é a quantidade que eles



Figura 16 – Algumas das conchas que integram o “cascalho”: (A) *Cyrtopleura costata*, ou “pissudo”; (B) *Mactra fragilis* ou violão/concha-branca; (C) *Anomalocardia brasiliana* ou berbigão; (D) *Lucina pectinata* ou “almeja”; (E) *Trachycardium muricatum* ou “linguaruda”; (F) *Crassostrea rhizophorae* e *C. brasiliana*, conhecidas como ostra-do-mangue ou ostra-nativa; (G) *Thais haemastoma* e (H) *Cymatium parthenopeum* – espécies de caramujos marinhos, além de *Crassostrea gigas* – espécie exótica de bivalve proveniente de cultivos próximos, conforme informação dos extrativistas da RESEX Marinha do Pirajubaé.

tiram para a alimentação, o que vai acabá é a quantidade de criação que alguns que não respeitam as normas tão trazendo e matando aqui na beirada desse mangue (as “sementes”). Porque eles tão tirando os produtor e tão matando os filhotes junto. Vai ter uma época que não vai ter mais produção. Porque quando a gente trabalhava entre 20 família, nós trabalhava como hoje nos bancos A e B. Então nós tirava o berbigão do Banco B. Quando assim “não tem mais”, nós ia lá no Banco A que hoje em dia eles tiram, porque nós não tirava lá; nós proibia. Nós tirava de lá pra replantar, entendesse? Então nós chegava aqui e replantava isso aqui tudo. Então nós pegava aquela terra “xoxa” [...] porque antes ele não crescia porque tinha tanto; a gente sabia disso. Como tem outros recurso que a gente nem divulga porque será um recurso que vai servir pra amanhã, não é pra hoje. Então a gente trazia e replantava. Com 4-5 meses a gente chegava lá, colocava o gancho, era a coisa mais linda do mundo. Era 3-4 ganchadas ia embora, tava pronto. Porque ele pegava aquela terra “xoxa”, mole. Porque a nossa área aqui é bem compactada, com areia e lama. Porque se não for os dois conjunto, uns 50% de cada um [areia e lama] não dá um produto bom. Então crescia rápido. Só que a ganância de querer tirar mais, mais, mais... Eu sempre dizia: gente, população que não tem a maternidade a intenção é acabá; tem que ter uma maternidade [...]. Porque gente, você não deixa este berbigão da Ponta da Proa Grande até a ponta da praia aqui de cima dos cordões, respeite essa área, não tire, tire só pra replanto, porque só pra replantá aguenta. Toda vez que vocês vão chega aqui vai tá minado. “Planta”! Vocês não querem plantá!

“Ah, mas ninguém tira nada agora com malha 14 mm³¹. [...] Não agora, mas ano que vem a gente vai ter dobrado. Porque nós não tamo dando chance. Ou vocês acham que o berbigão de um ano pra outro ele se torna adulto: não se torna!

Você vê que em 2003 que eu comecei aqui eu nem sabia tirar direito o berbigão ainda. Já dava pra tirar berbigão pra caramba – porque tinha. Apesar de ter acontecido ali a dragagem, ali ainda tinha bastante berbigão. Quando eu vim pra cá, eu não tinha o meu carrinho. Vou falar da parte financeira um pouco: eu não tinha meu carrinho, os outros ali não tinham [...]. Então, ninguém tinha carro, inclusive eu pagava aluguel. Depois que foi criada a associação, eu via que dava um dinheirinho legal, trabalhei um tempo, comprei um carrinho [...]. Logo o berbigão subiu o

³¹ Atualmente o gancho apresenta malha de 13 mm (2011-2013).

preço, mas começou a diminuir a quantidade. Por quê? Porque começou a dar dinheiro. [E quanto que vocês extraíam por dia e quanto que conseguem agora?]. Olha, naquela época, tinha gente que ia e tirava 20-30 latas [18L cada], entendeu? Eu não, minha média sempre foi essa: 15 latas o máximo. De 10 a 15 latas. Hoje pra tirar 15 latas de berbigão, óia, você não pode parar. Eu não fumo, na época fumava. Na época, dava uma puxadinha, parava e dava uma fumadinha. Depois dava outra puxadinha e outro cigarrinho, tirava lá minhas 15-16 latas, numa manhã. Hoje eu não fumo, trabalho, despejo o berbigão dentro da batera e boto na água, puxo, sem parar... Pra tirar 15 latas tem que escolher bem o lugar, se não, não tira. Então caiu muito a produção lá dentro da reserva, caiu bastante a produção do berbigão e subiu o preço. Eu digo pra eles: a nossa sorte é que o preço recompensa, equilibra. Quer dizer, equilibra o nosso lado – mas não da reserva. Hoje, quando começamo a tirar ali tinha bastante berbigão. Tinha um tamanho bom, ótimo pra trabalhar. Mas como ficou muito tempo parado criou muita sujeira em roda, o berbigão ficou mais localizado quase que num lugar só, entendeu? Então como são bastante, caíram tudo ali. Então o berbigão deu uma diminuída e voltou, tem bastante novo, entendeu. Mas semente. Isso aqui tá assim, não tem como tirar. Tem o grau mesmo, mas tem muito pouco berbigão no tamanho certo. É tipo assim: 30% do berbigão bom, no caso no tamanho certo, e os outros 70% são semente. Eu, na minha opinião, tinha que fechar de novo para deixar crescer aquilo ali – se não o estrago vai ser grande. Tem gente indo lá com o gancho miudinho [extrativistas ilegais] e vai trazer semente. Então, em 2003, quando eu comecei a trabalhar, tinha muito berbigão, apesar do preço ser menos, tinha bastante berbigão. Ele diminuiu consideravelmente... para quem trabalhou naquela época. Pra quem ia de noite: podia ir de noite naquela época. Onde parasse, não importava onde, tinha berbigão. Hoje não! Não adianta ir de noite porque nem de dia você consegue achar direito. Tem dias que você tem que ir com a maré baixa pra você ir olhando onde não tá puxado.

Por causa da minha doença, da minha coluna, eu não posso mais tirá o berbigão. Tiro um dia, lá uma vez ou outra, por exemplo, o peixe lá falhô, eu vou lá e tiro. Eu já vivi do berbigão, já vivi só do berbigão. Eu fui um cara que tirava 60-70 lata por dia. Quem trabalha do berbigão, quem trabalha o dia todo com o berbigão não tem condições de trabalhá com a pesca. Porque é uma das pescaria que mais mata, e ele tem uma vida curta. Extrativista que trabalha com – lá eles dizem vôngole, aqui é berbigão – tem a vida curta! Porque ele pode ser forte como for, mas quando chega os seus 35-40 ano, a coluna tá arriada. O primeiro que estoura é a coluna. Ser humano

com a coluna estourada ele perde imediatamente 70% da produção dele.

Na verdade, eu gosto do trabalho que eu faço. Só que isso é uma coisa que vai passando os anos e vai envelhecendo você não vai tar mais apto a fazer aquilo porque é muito pesado. Mas eu gosto, adoro estar no mar:

[...] *Você passar o dia lá no mar puxando berbigão. [...] Mas nosso trabalho é muito braçal, entendeu, e às vezes é complicado não ter nada relacionado à segurança do trabalho. Ninguém nunca nos ensinou nada em relação à postura, de como puxar o gancho, questão de alongamento, coisas simples. [...] Eu vejo muitas pessoas que força o trabalho braçal e aí quebra. Pô, eu digo pra você que se eu for dois a três dias, no outro dia eu tô quebrado, eu não sirvo pra mais nada – tenho que descansar para me recuperar. Complicada essa questão. Isso é outra possibilidade, né, segurança do trabalho para os extrativistas de berbigão.*

Aonde se colhe e não se planta, acaba. Pra nossa reserva temos duas soluções pro berbigão não sumir: primeira, é a manutenção que está de péssima qualidade; os cascalho; e eles não querem limpá [...] . Numa roça, se tu deixa o mato comê, toma conta, não dá nada – péssima qualidade do produto. E numa reserva é a mesma coisa: se tu cuida dela, ela sempre vai dá fruto bom [...]. Melhorar o manejo. Só que eles visam o dinheiro. Mas o dinheiro eles já tem [...]. O que falta é eles darem a manutenção pro berbigão procriá [...]. Não digo agora... mas daqui uns 10-15 anos, quem nascer daqui 10-15 anos não vai conhecer o berbigão. Vai se acabar. Eu digo isso porque outros lugares que tinham tanto berbigão como nossa reserva, se acabô; não existe. Ibirapuera era um lugar que tinha berbigão que era o negócio mais lindo do mundo; hoje, não tem! Rio de Janeiro, era uma loucura: hoje em dia não tem nem pra remédio. E nós tamo fazendo a mesma coisa que eles fizeram lá. Então, tinha que mudá a forma de trabalhar: trabalhar dois dias pra gente pra um dia pra reserva. Pra mantê! A hora que tivô essa consciência e fizê isso, vai voltar? Vai! Lá no Banco B tem uma ponta, um pedaço, que devia ser resguardado, não podia tirá, porque eu acho que um país, sem as maternidade, acaba com a população. Eu acho que nós devia fazê uma maternidade do berbigão. Tirô do Banco A, tirô tudo? Vai lá, pega, semeia. Semeô, não mexe mais. Lá não é pra comê, é pra ser semente, a matriz. Isso eu já venho brigando a uns 12 anos pra fazê isso [...].

E o que aconteceu é que o aterro movimentou muita areia, né, e eles poderiam ter pego essa areia fora da RESEX. Ai por questões econômicas, de economia, entendeu, eles pegaram de dentro da RESEX e detonaram. Ai pra você ter uma ideia dessa mudança que foi imensa, a área que a gente

trabalha hoje com o berbigão foi reduzida a mais de 50%. Aí imagina quanto berbigão que tinha antes dessa obra, fora o camarão, que era o principal produto.

[E as “descascadeiras”?] Assim, é uma polêmica bem grande assim, dentro da associação, reconhecer as descascadeiras como extrativistas – eu acho que tem que reconhecer! Elas vivem de uma forma do extrativismo! Sempre disse: não adianta eu trazer o berbigão aqui e não ter gente pra descascar. Então eu acho que têm que ser reconhecidas. Apesar de serem descascadeiras, mas vivem disso ali.

O Banco B é o da “Praia da Base” – lá nas “estipitingas”. Aquele lado lá (B) ele tá maior que aqui (o Baixo), só que o pessoal do Aririú tomaram conta da metade. Daí é aqueles ganchinhos pequenos, de forma ilegal. Isso aí é o que a gente briga com o ICMBio. O tamanho eles até pegam normal, mas eles batem lá a casca. Nós trazemo tudo pra bater em casa – não deixamo sujeira lá. E eles cobrem o que tem lá, cobrem a semente e acaba sufocando e morre. Então teve uma época que lá fora quase não tinha berbigão nenhum – deu uma recuperada legal. Mas teve uma época que eles judiavam bastante. Agora tão de novo. E a gente dá em cima para ocorrer a fiscalização.

Utilização e comercialização da concha do berbigão:

E a concha do berbigão é um negócio tão importante para a reserva... E hoje tá sendo jogado aí pra fazer aterro... Não tem projeto nenhum pra trabalhar com isso.

Tem gente aqui que vende, eu por enquanto não tô vendendo. Pescador faz tanta coisa [...]. Porque essa concha aí é um pecado estar jogando ela fora. As conchas, a gente vende algumas aí. Uma empresa comprava aí, eles faziam corretivo de solo, cal, ração animal – porque é cálcio, né. Aí foi parado de vender pra eles porque... na verdade ele pegava um pouco de mim, um pouco de cada extrativista. Só que tinha que encher o saco de um jeito certo, por causa de peso. Daí outro já enchia menos, e outro menos ainda. Aí dava diferença de peso lá. Daí eles ligavam pra mim: pô, eles não estão enchendo isso aí! Aí ficava mal... e paramos de vender. Agora cada um vende como pode. Mas a intenção, com a retomada da associação, é conseguir procurar novamente a empresa e tentar fechar...

[E vocês não tentaram procurar alguma floricultura? Para ornamentação?] Já! Acho que um extrativista tava vendendo. Esses tempo aí

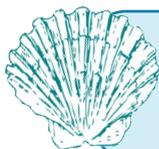
ele até dava um banho na “Quiboa” e colocava secar. Daí ele colocava em sacos plásticos, daqueles de 25-30 quilos e daí selava, né. Final de ano ele chegou a vender até seis reais o saco.



Figura 17 – Conchas de berbigão no entorno da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé – subproduto do pré-processamento do molusco (“desconchamento”).

“Um espanhol nos trouxe um dia algumas centenas de ostras: eram muito maiores que as ostras brancas de Saintonge; suas cascas tinham pelo menos cinco polegadas de diâmetro. Não se comem mais gordas e melhores em toda a França. Era um verdadeiro creme fresco, pelo gosto e brancura. Fizemos todo o possível para contratar o espanhol e descobrimos, então, o lugar onde as pegava, mas todos os nossos cuidados foram inúteis, pois ele guardou seu segredo, como se fosse interesse do governador”.

(Antoine Joseph Pernetty, 1763)³².



Ostra-nativa ou ostra-do-mangue

Crassostrea rhizophorae (Guilding, 1828) e
C. brasiliana (Lamarck, 1819)³³



³² FONTE: HARO, 1996 (p.94).

³³ *C. rhizophorae* e *C. brasiliana* já foram consideradas sinônimas, mas atualmente são consideradas espécies distintas.

Nomes populares:

Ostra-nativa, ostra-do-mangue.

Essa é nossa nativa.

Esta aqui é uma ostra. E ela é nativa sim.

Nomes científicos:

Crassostrea rhizophorae (Guilding, 1828) e *Crassostrea brasiliiana* (Lamarck, 1819)³⁴.

Nós temos a nativa, que é a do rio. Não, ela não dá dentro do mangue, ela dá dentro do rio. Nós temos a da pedra, que é nativa também; que é menorzinha. Porque na verdade a ostra chilena, a ostra de cativo, ela não cria na pedra. Porque ela tem que ser trabalhada com mais sombra, mais água. E essa aí nossa não. A nossa é resistente ao sol. Portanto, se tu pegá uma casca da outra e uma casca dessa nossa, tu vê que a casca é bem mais grossa. [E o senhor sabe o tempo para ela ficar grande assim?] Demora muito mais tempo, uma ostra pra ser adulta ela leva 4-5 anos [E a de cativo é 7-8 meses?] Sim. Portanto, o fungo do mar fura a de cativo e não fura essa daqui. Porque essa daqui [nativa] tem mais cálcio, tem mais cal.



Motivo da captura (usos):

Recurso alimentar local.

Utilizada historicamente para a fabricação de cal nas caieiras³⁵,

³⁴ Observa-se a possibilidade de referência a outras espécies de ostras descritas para Santa Catarina, como *Ostrea equestris*.

³⁵ Fornos de cal.

juntamente com as conchas do berbigão.

A ostra também dá o cal.

Comercialização:

Praticamente inexistente. Extraída pelos extrativistas para consumo pessoal.

Aqui a gente só pega para consumo. Ano passado eu tirei umas 80, mais ou menos.

[E vocês comercializariam?] Não... porque o pessoal tira pra consumo, porque é pouca, né.

O principal produto que a gente trabalha e que pode ser comercializado ali da RESEX é o berbigão. Os outros produtos – caranguejos, peixe, camarão, marisco, ostra – é mais pra consumo. Porque é assim, a gente ainda não tem o plano de manejo da reserva, e é no plano de manejo que vai estipular quantidades que possam ser pescadas e regra de pescarias.

E aí é outro que a gente não comercializa. Muitas pessoas até pega pra comê, mas muito pouco comercializado as ostras aqui da RESEX.

Tamanho:

Concha (valva) de referência: alcança 120 mm de comprimento para *C. rhizophorae* (RIOS, 1985).

Conchas (valvas) analisadas: 185 x 110 mm; 205 x 100 mm; 120 x 120 mm.

[...] Vi outras que eram mais ou menos assim [mostrou aproximadamente 30 x 10 cm], e uma dessas dependendo tem gente que tem em casa [concha].

Ela dá grande assim [aproximadamente 30 cm]. É!!! Aqui nós tirava ostra que o miolo dela dava um quilo. Quando nós pescava no rio com o meu pai, que o rio era limpo, tinha ostra que o miolo dava um quilo cozido! Hoje em dia não se encontra mais [...].

Um dia o cara aí tirou uma grande assim da pedra [mostrou aproximadamente 30 cm].

Já ouviu falar da história que a ostra, aqui em Santa Catarina, os por-

tugueses quando vieram para o Brasil, a concha da ostra faziam uma pia batismal³⁶. Lá no IBAMA tem uma carta do Dom Pedro, não sei de quem, que diz isso aí! [...]. E foi encontrada ostra na Baía Sul que o casco dela era uma pia batismal de grande.

[E ela fica de que tamanho ali, solta no Baixio?] Já pegamo ostra assim [mostra circunferência com aproximadamente 10 cm]. [E a ostra que fica no mangue-sapateiro³⁷, fica menorzinha?] Ela fica assim, quase do tamanho de uma ostra de cativoiro [*Crassostrea gigas*], miudinha assim [mostra aproximadamente 8 cm]; mas ela dá menorzinha. [...]. A ostra, quando tá bem gorda e dá uma trovoada, dá um choque térmico, ela desova [...].

Locais de ocorrência:

Essa dá agarrada nos cascalho³⁸. Dá também no fundo do rio. Porque no rio é assim: ela nunca dá direto dentro do rio, ela dá sempre na ponta dos paus. Os pau quebra, é velho, cai, aí forma os ostreiros que a gente fala. Nós temos ostreiros aqui dentro do nosso rio, da nossa reserva.

Porque a gente conhece as duas: uma que dá grudada na raiz e outra que dá no fundo do rio.

Tem uma que dá na pedra. Eu acho que essa da pedra e essa que dá agarrada na raiz do mangue é a mesma.

Ela dá nas barranca do rio, nas raízes do mangue – não dentro do mangue.

Essa daqui [nativa] se pega no rio, em cima da reserva a gente acha muitas delas também.

Aqui no nosso rio tem um ostreiro. No fundo do rio tem um lugar, na quina de um barranco, que dá muito.

Ela dá junto no banco do berbigão e dá no rio. Ela dá no banco do berbigão. Quando a gente tá tirando berbigão toda vida acha uma.

A ostra nativa nós temos de três qualidades. Em cima da pedra – ela não

³⁶ Provavelmente refere-se à concha da espécie *Tridacna gigas*, conhecida como ostra-gigante, mas que ocorre naturalmente no Oceano Pacífico. Em virtude das navegações, portugueses poderiam ter trazido essas conchas, que chegam a ter em torno de um metro de comprimento.

³⁷ *Rhizophora mangle*, espécie conhecida também como mangue-vermelho ou charuteiro.

³⁸ Conchas soltas de moluscos mortos que se acumulam sobre os bancos de areia onde de extrai o berbigão.

engrandece, sempre pequena. Eu sei, por causa da alimentação, que é muita quantidade e ela não tem espaço. Nós temos a do rio, que dá em ponta de madeira; quando a madeira seca e cai na lama, se forma um ostreiro. Aí caem bloco de pedra de ostra. E nós temos a nossa nativa que dá em ponta de croa, cascalho... Quase não se encontra. Eu peguei uma o ano passado, que ela inteirinha pesava um quilo e meio [...]. Eu tenho essa aqui também, tirada de mergulho, do rio. É nativa. Não tem nada a ver com a chilena, não tem nada a ver com a baboseira que tem aí fora. Eu sô contra. Eu se mandá dentro do estado de Santa Catarina, ostra chilena eu não deixava entrá. Acabô com nós! E essa [nativa] perdeu o valor. [Por que acabou?]. Porque uma ostra dessa aqui, ela vai tá o quê? Uns 8-9 anos [para a concha amostrada, de 18,5 x 11 cm]. E sendo ostra chilena, que é ostra de laboratório, dois anos [...].

Onde dá mais é nas raízes do manguezal, nas barrancas do rio, no banco do berbigão e no fundo do rio também.

Lá no rio tem um poço fundo que tem uma laje no fundão, lá tem muito dessa grandona assim.

Esta aqui é a concha nativa, né. [...]. As árvores do mangue... Tem aquele que é o que eles chamam de sapateiro, que dá umas raízes pra fora, aí o que acontece, ela se cria muito ali, grudada ali. Só que essas grandona elas dão mais no fundo do rio; aqui nas pilastras da ponte os piás sempre tiram aqui também. Daí mergulham e tiram. Aqui no rio, lá em cima, tem o poço do robalo, lá eles vão com uma verga na embarcação e vão batendo assim, e quando eles sentem batendo na ostra, daí eles mergulham lá. Só que a mais gostosa, a que tem mais sabor, é lá dentro do Baixio; então a gente cata lá de vez em quando. [Mas ela dá onde lá no Baixio?] Junto, lá na areia, solta. Porque ali se criou tanta ostra que elas não têm onde colar, que elas colam numa casquinha de berbigão [...]. Porque a ostra tem que ficar parada [...]. Mas tem ali bastante mortandade de ostra porque ela rola, né.

Forma de captura (extrativismo):

Lá no rio tem um poço fundo [...], lá tem muito dessa grandona assim. Tem que mergulhar. Eles vão lá, tiram com pé de cabra [...]. Mas é uma arriscada lá. Lá é uma água preta, perigoso. Eu nunca fiz esse tipo de trabalho não, mas eu já vi amigos tirando isso aí.

Ela dá no fundo, próximo ao barranco. Como nós fazia: nós pegava um bambu grande, fincava na lama, e descia pelo bambu e chegava lá e carcava, às vezes trazia só o cascalho, quase agarrado com a barranca do rio.

Aqui a gente tem muita ostra, umas ostras bonitas. Aqui a gente tem duas formas de pegar ostra. Essa aqui é uma ostra mais de fundo, entendeu [...]. Aqui no rio tem uns local que você vai e acha muita dessa, mas só com mergulho – daí dá pra pegá umas ostras grandes. E tem a outra ostra que tá mais grudada nas raízes né, e daí eu prefiro dessa ostra, né.

Quando nós era pequeno que nós pescava tainha e robalo de tarrafa com meu pai, nós pegava, meu pai falava: hoje nós vamos pegar ostra prá nós come. E aí meu pai levava um bambu grandão, fincava no meio do rio. Aí meu pai ficava só de cueca, mergulhava e se agarrava por aquele bambu e ia e chegava lá e procurava com a mão... Achava, porque tem uns cascalhos juntos.

Processamento:

Cozimento para retirada das conchas.

Sabor:

O sabor é diferente do da de cativeiro. Hummm, muito mais saborosa! O sabor dela, a carne dela, não sei assim, é mais saborosa! Ela é mais gorda, mais saborosa [...].

Em relação ao marisco-do-mangue, a ostra é mais saborosa, porque a ostra tem mais carne, né.

Diferenças entre o sabor da ostra-nativa e ostra exótica de cultivo (*Crassostrea gigas*):

[E qual da diferença de sabor entre a ostra-nativa e a de cultivo?]
Tem muita diferença! Se não trazer a casca e tu trazer os dois miolos, tu vai dizê, esta daqui é nativa e esta não é, porque a nativa, além de ser um pouco mais dura, ela tem mais paladar! Um aroma mais forte. E a outra, simplesmente tu coloca na boca, ela some, é uma coisa criada na marra! É uma coisa mais sólida [ostra nativa].

A nativa é mais saborosa. Duas vezes mais saborosa! Porque a ostra, ela não absorve poluição. Se ela comê a poluição ela morre. Não sei o que nela que ela é igual a um filtro. Só passa por ela o que é bom, o que é ruim ela manda de volta, entendeu?

Assim, porque... a gente tá mais num estuário, né, e aqui a água não é tão salgada como das ostras lá do Ribeirão [de cultivo], e ela tem um gosto mais adocicado se for relacionar com a ostra que vem do mar de fora, do

mar lá do Ribeirão. E outra questão que é muito interessante é a questão de, por ela ser nativa, e a outra lá, “*Crassostrea gigas*” ser exótica, acontece o seguinte: Florianópolis, cidade turística, e cidade turística tá tudo cheio no verão, e os turistas tudo pô, precisa provar as ostras de Florianópolis. Só que as ostras exóticas, que é cultivada no Ribeirão, nessa época é calor, e como elas vem do Pacífico, que é água fria, no verão as ostras tá tudo magra, magra, aí você vai comer uma ostra “in natura” tá magra. Não é o mesmo sabor. Aí é interessante que a ostra nativa daqui tá gorda! Tá forte, saborosa! [Mas em todas as estações?] Verão e inverno. Na hora de consumir mais ostras, eles consomem a ostra exótica e ela não tá com a qualidade tão boa quanto a nativa. O que pega é essa questão de você conseguir... [E de textura, dizem que é diferente.] Ela é boa, é grande, e é um pouco mais escura do que a outra [exótica]. A outra é mais clara, e essa é um pouco mais escura – e o sabor também é diferente. E tem umas que é grande, e tem umas que é bife [...].

Formas de preparo (uso gastronômico):

Essa ostra, pra mim, tem que ser pura. Cozinhô, sal, e deu! Pra mim, pra senti o gosto e o sabor dela. [Mas a comunidade daqui, normalmente come como?] Cozida! [Sem refogar, nada?] Não! Come purinha.

A ostra já foi um alimento muito forte nas famílias da comunidade... das nativas. Isso aqui é um prato, isso era um prato precioso! Isso aí feito com ovos, cebola, salsinha. A minha mãe pegava a ostra, cozinhava, cascava, tirava o miolo. A minha mãe fazia com salsinha, ovos e cebolinha, e às vezes espinafre e coisa. A minha mãe fazia aquela fritada – meu Deus do Céu! Comia com pirão de feijão, às vezes com pirão d’água, que nós chamava pirão de “nalho”. Esse pirão branco, e “nalho” é branco, né! Daí dizia: vai comê um pirão de nalho, era um pirão d’água. Mas a ostra foi um alimento muito importante na nossa vida. [E isso em que época?] Ah, na época da minha infância toda, até há pouco tempo. [...]. [Tá, mas vocês consomem ela crua?] Como! Chegava lá na pedra e tirava umas, abria e já comia.

[Vocês preferem crua que cozida?] Aí que tá o negócio! A nossa ostra...é que são marcas de ostra. A ostra da pedra entre cozida e crua, tem gente que prefere ela mais crua – eu já não gosto! Eu gosto cozida. A ostra chilena [Crassostrea gigas], entre cozida e crua, ela crua ela tem mais paladar. Agora a nossa, por ser uma ostra que leva muito tempo pra desenvolver, ela crua ela se torna uma coisa dura, rígida. Então cozida, ela

passa a ser mais tenra.

Nós tirava quatro dessa ostra grandona e dava um almoço pra todo ele. E era 10 filho. A minha mãe cozinhava ela, né, o miolo da bicha era assim!!! Ela picava e fazia aquele ensopadinho... fazia aquela fritada com cebola! E fazia com cebola, com cebola de cabeça e salsinha, tomate, tudo... Ah... com pirão de feijão a gente comia que chegava a se enroscá!

Quer saber como nós fazia, quando trazia do rio? Nós colocava em cima da chapa do fogão à lenha assá! Ela cozinhava com a água dela... Nós tomava aquela água de colher e comia a ostra. Era daqui, óh!!! Porque ela, em cima da chapa do fogão à lenha, aí ela abria. Aí ficava aquela concha cheia de água assim... Ohh! Eu bebia aquela água toda!

Se come mais cozida, aí você pode fazer um molhinho ou você pode até fazer ela gratinada né. Só que, por ela ser muito grande, a carne é mais consistente [...]. A que eu prefiro é a da raiz, porque essa aí é de fundo. A da raiz é menorzinha, só que ela é mais saborosa. Eu prefiro ela, entendeu? Ela é mais macia, a carne é mais macia, e aí eu gosto de pegar elas pra fazer gratinada. Aí você faz um molhinho branco e bota ela pra gratiná; cozinha né, faz um molhinho branco, coloca um queijinho por cima, né, e fica muito bom uma ostra gratinada desta.

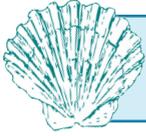
[Dessas, alguma você faz “a milanesa”?] A ostra faz, o berbigão dá pra fazer.

Isso feito com ovos!!!

Abundância:

A ostra aqui no nosso banco do berbigão dá bastante: a nativa!

[E é frequente?] É, tem bastante.



Marisco-do-mangue ou sururu

Mytella guyanensis (Lamarck, 1819)



Nomes populares:

Marisco-do-mangue, sururu.

Este é o marisco, mas é o sururu ou marisco-do-mangue.

Nome científico:

Mytella guyanensis (Lamarck, 1819).

Motivo da captura (usos):

Uso como recurso alimentar local.

Lá uma vez ou outra um tira um balde pra comê.

Se eu dizê pra vocês que na nossa região o sururu, lá uma vez ou outra um tira pra tomá cachaça...

Nós coletamos só pra consumo da família.

[...] aqui, na época de inverno, quando não tinha nada pra comê, isso aqui matava nossa fome, isso aqui (marisco-do-mangue), a ostra e o próprio berbigão.

Eu como mais marisco que berbigão.



Comercialização:

Praticamente inexistente, mas com apontamentos de viabilidade:

Nós vendia de baldinho, lá no trevo da Seta. Nós nem chegava a vir aqui, ficava tudo lá.

Aí tá o negócio: o sururu... Nós temos sururu no mangue, nós temos sururu na nossa encosta, tem em tudo quanto é canto. Só que é um produto que na nossa reserva não foi divulgado. [...]. E também é uma coisa que a gente não faz muita questão de divulgar porque isso aí é um patrimônio que a gente tá deixando pra mais tarde – talvez pro meu filho, talvez pro meu neto... Exploração pra mais tarde.

[...] Pra que que eu vou explorar uma coisa que tá quieta. Vai morrer? [...]. Por que que o cara vai querer explorar uma coisa se nós já temos dentro da

reserva coisa que chega pra sobrevivência da gente? Eu acho que o sururu dentro da nossa reserva, se os outro tivessem a cabeça que eu tenho, não divulgaria. Se nós, daqui a 20 anos, se nós perdê o berbigão, nós temos o sururu.

Tamanho:

Concha (valva) de referência: 70 x 33 mm (RIOS, 1985).

Concha (valva) analisada: 75 x 30 mm.

Eu tive lá em São Luís do Maranhão, e lá a fonte de renda do extrativista é o sururu. [...]. E quando eu fiz a entrevista com eles, eu disse pra eles que o nosso daqui era o dobro do tamanho do deles [...]. O deles é tudo miudinho [...].

Locais de ocorrência:

Não tem aquele matinho ali, ali é cheio! Ali do lado do rio é cheio. Qualquer lugar que tu vai (perto do capim) eles tão com a cabecinha assim de fora. [Fora da lama?] Na lama! Pra podê se alimentá e respirá!

Ele dá muito é na beirada do manguezal. [...] Perto da raiz das árvores. Fica só um tantinho assim pra fora do chão, pra ele se alimentar ali.

Nesse banco tá cheio. Ele dá assim encostado do lado do mangue, ele dá rasteirinho assim, pelo meio dos mangues mesmo. [...]. Na lama por dentro do mangue, no pé do capim, dá muito!

Ele dá no capim.

Forma de captura (extrativismo):

A extração é manual, né.

[É um trabalhão pra pegar, não é?] É duro porque é assim óh: é um produto que dá já na raiz do mangue; e ele tem uma base de sustentação em volta dele que é duro. Então até levá o dedo pra trazê ele de volta...

O sururu tira com o dedo.

*Esse aqui você tem que pegar de um em um, com o dedo. Tec, tec, tec... Daí dá muito trabalho. Ele dá muito é nesses capim assim [apontou para formações de *Spartina sp.*] e na beirada do mangue, né. Mais é na beirada do mangue, entre as marés, na oscilação da maré. [...]. O problema dele é a questão de ser chato de capturar ele né, de pescá o sururu, né. Que dá*

trabalho! Coleta de você sentar e de um em um, até encher uma lata. E aí às vezes o tempo que você fica pra tirá o sururu você ganha mais indo pegá o berbigão. Não compensa tanto, né.

Tem gente que diz que você com um cano de PVC de 40 você corta assim enviesadinho assim e puxá vai saindo, de um em um vai saindo quando tiver cheio.

Processamento:

Cozimento para “desconchamento”.

Sabor:

Este é o marisco-do-mangue. Esse é mais saboroso que o berbigão, oh!!!

Pra mim é o marisco mais saboroso que existe.

Pra mim ele é mais saboroso que o marisco do costão ou marisco da pedra [Perna perna].

Então, o sururu é um produto muito interessante. A gente tá muito acostumado ao marisco da pedra e o marisco de cultivo, né, só que esse aqui é um pouco diferencial, especialmente pelo sabor. Ele tem um sabor, mais, assim... requintado, um sabor mais diferencial que o marisco. E tem restaurante que até valoriza mais o sururu do que o marisco do mar [de costão]. Porque assim, o marisco do mar e do cultivo tem muito, tem bastante. E o sururu já é meio que uma iguaria. É assim: não é sempre que você vai ter – a dificuldade de você pegar, né.

Formas de preparo (uso gastronômico):

Nós era assim: nós trazia aquele balaião cheio; a minha mãe cozinhava panela assim grandona, aí nós já ia cascando e comendo, cascando e comendo. Daí ela dizia: “rapaz, você não me come isso aí assim, vão cascando e colocando no prato!”. Daí ela fazia frito, fazia ensopadinho, ela fazia qualquer, ela inventava! E dava certo! Era o alimento principal das pessoas. [Mais que o berbigão?] Não! Todo ele, né. Porque nós não comia só o berbigão. Nós comia um dia o berbigão, um dia nós comia o marisco, um dia era um ensopado de ostra, uma fritada de ostra, outro dia era o caramujo lá do Baixo.

[...] porque o sururu aqui não é divulgado, porque o “catarina” aqui não é acostumado a comê comida seca. [Então, como é que se come o

marisco-do- mangue?] *Porque geralmente aqui a gente cozinha, ensopa.*

[Eu soube que vocês fazem o “lambe-lambe”, isso é coisa daqui? Como é?] *Isso é coisa criada por nós aqui mesmo. Lambe-lambe é assim: tu pega o marisco, tem que escová ele todo, tem que deixar ele branquinho.*

[Deve dar um trabalho!] *Sem trabalho não dá um bom paladar! Ou tu acha que os lambe-lambe do berbigão é diferente? [Então também se faz com berbigão?]* *Sim! Se faz com berbigão, se faz com marisco. Tu escovô ele todo, tu colocô a água na panela pra fazer o teu arroz, né? Tu pega isso e joga dentro. O que que acontece? Quando for comer não precisa colher, porque todo o arroz tá dentro das conchas. Então tu serve, vai pegando e comendo. Por que é lambe-lambe? Porque tu tem que tá lambendo toda a casquinha para tirar o arroz de dentro.*

Se cozinha ele, se descasca ele, faz fritinho, ensopado, refogado. O prato típico do marisco é a gente pegá ele do mangue, cozinha e descasca ele, faz refogadinho.

Acho que o típico dele é comer cozido!

Com o sururu dá pra fazer “a vinagrete”, temperinho verde né, faz igual ao marisco do mar, pode fazer com o sururu. Cozinha, aí faz o molho “a vinagrete” – com vinagre, limão, cebola, tomate, cheiro verde.

Só cozinha e come com caipira, ou então você cozinha, desconcha, faz um molhinho – também fica bom. Ou então “a vinagrete”, ou ensopado mesmo. Um ensopadão!

[...] *só cozinha e com um limãozinho!*

Fazê ele “a milanesa”, pra você ver um negócio!

O marisco, pro meu pai, se fizesse ensopado ele não comia. Ele ia no mangue, pegava, cozinhava, fazia um pratão de pirão de feijão assim, tirando a casca e comendo junto com arroz.

Ele fritinho na hora!

Abundância:

[E tem bastante onde tem capim³⁹?] *É uma “imundice”.*

A minha mãe tirava muito sururu. Ela dizia que em 20 minutos elas enchiam um balde.

Tem, tem bastante.

³⁹ Formações de *Spartina* sp.

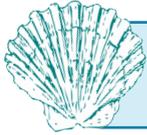
Marisco-do-mangue tem um bocado.

Observações:

Esse aqui [marisco-do-mangue] dá o ano inteiro. Chega no inverno e ele tá muito magro. Todos eles tão magros.

Olha, pode ir lá tirar marisco agora – tá seco de magro. O marisco quando tá bem gordo; a ostra quando tá bem gorda e dá uma trovoada, dá um choque térmico, ela desova [...].

[Esse marisco tem só uma cor de carne?] Não! Tem o branco e tem o vermelho. O marisco-do-mangue tem o branco e o vermelho também... mais alaranjado, né.



Mijadeira ou “pissudo”
Cyrtopleura costata (Linnaeus, 1758)



Nomes populares:

Mijadeia, “pissudo” ou “pissuda”

Essa aqui é conhecida como mijadeira.

Nome científico:

Cyrtopleura costata (Linnaeus, 1758).

Motivos dos nomes:

Pissudo – pelo sifão apresentar forma semelhante ao órgão reprodutor masculino humano.

Mijadeira – por soltar jatos de água.

Essa aqui na beira da praia tem muito. Só que essa aqui, o nome científico dela para o pescador é uma palavra que eu nem gosto de dizê quando tem mulhé [...] “Pissuda”!

Ele tem um nome complicado. Esse eles chamam de “pissudo”, por causa daquele sifão dele. Até teve uma época quando eu comecei, que eu não conhecia muito [...]. Eu tava sozinho no Baixio, tinha torrado a maré, aí ele veio e falou pra mim: “Você não achou nenhum pissudo aí moço?”. Aí eu olhei pra ele, todo desconfiado: “Nem conheço meu amigo, nem conheço isso aí”. Aí ele saiu, ficou quieto, e daí eu cheguei aqui e já procurei os pescador aqui. “O que que é isso?”. Aí eles se matavam de rir da minha cara: “É um bichinho que dá lá no mar, uma concha” [...]. Daí teve um dia que eles me mostraram o que que era.

Motivo da captura (usos):

Uso na alimentação (apontado pela maioria dos extrativistas entrevistados).

Utilizada como isca viva para pegar miraguaia⁴⁰:

Essa aqui a gente usa como isca para colocar no espinhel. No tempo da miraguaia, no tempo do peixe grado, a gente isca ela no espinhel – inclusive

⁴⁰ Peixe da espécie *Pogonias cromis*.

a gente isca ela pelo meio da casca [...]. O miraguaia pega nessa casca e “tum”. A miraguaia [...] tem uma “pedra” no céu da boca, ela pega assim e “tum” – come todinho.



Figura 18 – Exemplar de *Cyrtopleura costata* – espécie conhecida como “mijadeira” ou “pissudo” na RESEX Marinha do Pirajubaé (sifão em evidência).

Comercialização:

Atualmente inexistente, utilizada apenas para consumo pessoal. Contudo, já apresentou procura externa:

[...] Ele⁴¹ pediu pra mim tirar esse aí [...]. Só que isso é uma coisa que eu não tenho como fechar negócio com ele porque daqui a pouco ele arruma bastante venda, e isso aqui depende de maré, muito mais que o berbigão. Tem que estar seca a maré pra tirar ele, se não você não tira. Antigamente a gente pegava pra vender em dúzia – a mijadeira.

Tamanho:

Concha (valva) de referência: 78 x 31 mm (RIOS, 1985).

Concha (valva) analisada: 100 x 40 mm.

⁴¹ Representante de restaurante de frutos do mar de Florianópolis.

*Isso aqui tem um miolo que é uma beleza!
Mas depois de limpa, é um prato! Ela é bem mais carnuda que o berbigão.
Essa aqui tem uma carne bem gorda e bem carnuda.*

Locais de ocorrência:

Encontrada nas áreas de ocorrência do berbigão (bancos de areia). Também ocorre nas margens da Baía Sul – próximas à desembocadura do Rio Tavares.

Ocorre também onde tem berbigão. Tudo onde tem encosta de areia. Quê vê com a maré baixa que eu te mostro pra mais de mil desse aqui.

Enquanto o berbigão dá mais pro lado de dentro da croa, esse aqui também dá pro lado de fora da croa, em cima da croa, na parte mais elevada.

Ela dá enterrada na areia, na parte dura. [...]. Ele dá enterrado no banco de areia.

Essa dá enterrada funda. Essa na beira do aterro tem.

Dá ali no banco de areia é cheio. Na barranca da draga⁴² ali tem um monte disso aí.

Forma de captura (extrativismo):

É só ir ali no banco de areia com uma cavadeira, com uma maré bem seca.

É porque óh, essa parte de cima (da concha) fica sempre pra fora da água. Quando você toca, ela se manda, e ela viaja com a casca pra dentro; o túnel dela é às vezes um braço desse todo, lá embaixo.

Ela não vem com o berbigão! Tira no lugar que tira o berbigão, mas tens que fazer um buraco, porque quando o gancho vem, ela se manda pra baixo, ela não vem no gancho.

Ele tá assim (pra cima) e dá uma mijada, um jatinho. Aí a gente vai lá com a cavadeira e tira ele. Tem que ser rápido. [Por que ele vai pro fundo, né?] Vai, vai pro fundo.

Aí só quando torra a maré pra você conseguir achar eles, porque daí eles ficam um tanto assim pra baixo do chão, uns 50 centímetros. Aí o que acontece? Ele solta um sifão, ele fica lá fora, com aquilo que ele fica filtrando a

⁴² Local que sofreu alteração pela dragagem para aterro na Baía Sul.

água e se alimentando. [Você vê um jatinho de água, é isso?] Isso! E vê o sifão também. Então, o que que acontece? Pra você tirar ele, você tem que ir lá com uma cavadeirainha e cavoucar e puxar bem rápido porque ele vai lá embaixo; e cuidar muito quando vai colocar a mão porque é duas parte, e pra cortar a mão é fácil.

E se a gente pegá ele a gente tem que cortar ele. Tem que cortar esse sifão dele, porque ele dá comprido assim. A gente tem que cortar ele porque se não ele se enfia num buraco adentro, ele faz um buraco fundo assim óh.

E pra pegar, se tu chegô nela, pegô a mão e fez isso [girou a concha] – pode fazer o buraco que ela não sai mais do lugar. Se tu segurô ela e mexeu com ela, ela não desce mais – porque no que tu mexeu, ela perdeu a pressão e o perfil dela no descê.

Já visse como o buraco da mijadeira é liso? Ela tem o buraco redondo e é liso. Quando ela tá em cima, e a gente chega perto, ela mija a água pra cima e vai pra baixo. Mas se você cortar o sifão ela fica parada no mesmo lugar que tá. Você pega uma faquinha assim e corta – aí ela já pára na hora.



Figura 19 – Valvas abertas e parte interna de espécime de *Cyrtopleura costata* – espécie conhecida como “mijadeira” na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis/SC)⁴³.

⁴³ Observa-se na imagem a presença de caranguejo associado, com possibilidade de relação ecológica harmônica.

Processamento:

[...] *Essa aqui tem estômago, e o estômago dela tem lama.*

Só que uma coisa assim, óh, ela dá muita mão de obra, pra limpá tudo!

Mas depois de limpa, é um prato! Ela é bem mais carnuda que o berbigão.

A gente tira o miolo dele fora e tem uma parte de areia dentro. Tiramos só o miolinho bom mesmo.

Sabor:

Ela tem o sabor dela.

Formas de preparo (uso gastronômico):

Tiramos só o miolinho bom mesmo, daí a gente faz ensopadinho, fritinho, cozido.

Abundância:

Aparentemente é abundante na RESEX. Na superfície do banco de areia onde ocorre o berbigão, verifica-se muitas conchas soltas.

Em termos de concha, depois do berbigão, esta aqui é a que mais tem.



Figura 20 – Concha (valva) de “mijadeira” (*Cyrtopleura costata*), encontrada na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis/SC).



**Linguaruda, lingueta, manja,
rala-coco, “greluda”**

Trachycardium muricatum (Linnaeus, 1758)



Nomes populares:

Linguaruda, lingueta, manja, rala-coco, “greluda”.

Nome científico:

Trachycardium muricatum (Linnaeus, 1758).

Motivos dos nomes:

Linguaruda, lingueta: porque o molusco coloca parte do pé (muscular) para fora da concha, parecendo uma língua.

Manja: segundo alguns extrativistas, é um dos nomes mais antigos.

“Greluda”: parece com com o órgão reprodutor feminino.

Rala-coco: em virtude da estrutura da concha (com protuberâncias) que assemelham-se a um ralador.

“Linguaruda” porque ela solta um jato de água, e ela estica uma língua, por isso que eles chamam ela de linguaruda. [E como é que é esta língua?] É da cor da língua mesmo, ela abre.

Essa aí é a lingueta, linguaruda. Têm vários nomes, inclusive nomes que eu prefiro não falar. Mas é coisa tudo de pescador, né.

Eles chamam de um nome, mas não é bonito, sabe. Muito feio. [“greluda”].

Colocava no vinagre assim [...] de sacanagem, só pra ver ela soltar a língua; era malvadeza.

Quando coloca sal em cima ela coloca a “língua” pra fora.

Ela abre e joga a língua; e fecha, e já fecha rápido.

O rala-coco por ela ser meio que uma lixa, né, se ralar; e “greluda” porque ela solta um pé, o pé dela é bem grande. Aí dependendo, você vê ela se mexendo ou você joga um sal em cima e ela solta um pezão. E a galera colocou “greluda”. Daí tem esses dois nomes. [E o nome linguaruda?] Linguaruda pode ser; por causa do pé, entendeu.

Nós, na nossa língua, chamamos ela de lingueta. Por que lingueta? Porque a gente quando vem, sem cozinhar, a gente coloca vinagre. Quando ela vem ela fica entre as duas conchas, semiaberta; com a falta do terreno ela abre

um pouquinho. Tu coloca vinagre: ela tira quase todo o miolo pra fora, cuspidando.

Motivo da captura (usos):

Captura associada ao berbigão, normalmente não intencional com o “gancho”⁴⁴. Uso esporádico na alimentação.

Comercialização:

Praticamente inexistente.

Essa aqui não tem comércio; poucas pessoas vendem isso. Entendeu? Justamente pela dificuldade de você pegar, às vezes tem, às vezes não.

Só que as pessoas não se preocupam muito porque não tem comércio; é difícil você juntar uma lata dessa [18L]. Se tivesse condição de juntar uma lata dessa você ia vender por um preço bem mais elevado, né, por ela ser um diferencial.

São coisas que não dá pra trabalhar em comércio porque são em pouca quantidade, pequena escala.

Tamanho:

Concha (valva) de referência: 64 x 70 mm (RIOS, 1985).

Concha (valva) analisada: 55 x 60 mm.

Locais de ocorrência:

Isso aqui, ali atrás do banco da draga [...].

Essa dá na areia também – na lama misturada com a areia, que é onde dá o berbigão.

Ela dá no mesmo local do berbigão.

Forma de captura (extrativismo):

E quando você arrasta o gancho, dependendo do local onde você tá no Baixo, vem muita dessa.

⁴⁴ Apetrecho de pesca utilizado para captura do berbigão.

Processamento:

Ela tem que ser cozida, ela tem uma boa parte que tem que abrir porque é lama – tem que limpá. Essa aqui tem estômago, e o estômago dela tem lama.

Ela tem muita areia na carne. Consome, mas tem que lavar bem. Mesmo depois de cozida ela tem areia na carne dela.

O problema dessa aqui pra você comer é que ela tem um aparelho digestivo muito grande, e daí você tem que saber tirar, se não tem areia dentro. Na real você cozinha e tem que tirar um pedacinho dela pra comer mais o músculo, né. É fácil, você vê onde tá mais escuro e daí você tira.

E com relação à resistência fora da água, o berbigão é bem mais resistente. Ela não dura muito tempo fora da água não.

Fora da água, ela se abre mais fácil que o berbigão.

Sabor:

É bem mais carnuda que o berbigão! É boa!

Que o mais saboroso dela é o músculo. O pé e o músculo é bom.

Ela é tipo de uma carne mais forte que a do berbigão.

A carne dela é mais dura que a do berbigão.

Formas de preparo (uso gastronômico):

Às vezes que ela vem no meio do berbigão, cozida no meio do berbigão, eu tirava ela, botava ela na boca, comia, mastigava, mascava e engolia.

Essa aqui tem um buxinho, e tem uma língua compridona. Aí você cozinha, abre e tira aquele buxinho – parte e lava. Esse buxinho fica bem no meio. Aí a gente parte com a faca, abre ele e lava ali... porque tem areia dentro e a própria comida que ela filtra e tudo. Aí você lava bem aquilo ali, pica, porque ele é duro – como um nervo... é um nervinho.

A receita é simples: pica, e coloca na panela de pressão e dá uma fervida pra ficar molinho – se não ela é bem dura, bem rígida.

Com uma caipira⁴⁵, você cozinha e come.

É da cor do miolo do berbigão, um pouco mais escuro.

⁴⁵ Cachaça como acompanhamento.

Abundância:

Ela tá no mesmo local do berbigão, só que a população dele é bem maior que elas. Você dá uma ganchada, vem mil berbigão pra vir duas dessas. É muito de época.

Você tem que pegar, por exemplo, 10 latas [18L] de berbigão pra achar meia dúzia dessa. É pouca, muito pouca.

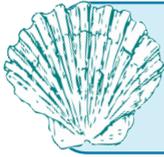
Tem muito disso aqui.

Pelo fato de ser pouca, a galera não dá muito valor pra ela. Não tem muita, né. Quando eu pego umas eu separo elas, daí eu preparo. Eu não tô muito preocupado com elas. Só quando vem, daí sim a gente aproveita.

Então, teve uma época que olha, você tinha que parar e jogar pra fora pra não trazer tanta junto – na mesma época que o ouriço tava infestando a reserva. Você não conseguia trabalhar quando torrava muito a maré. Nessa época tinha bastante isso aí e tinha ouriço. Quando torrava a maré ninguém ia trabalhar, que era muito ouriço. Aí foi o que aconteceu: foi uma época que deu bastante chuva, muita chuva, e as marés ficaram muito torrada, muito tempo, água doce mata. Baixa a salinidade. Então essa diminuiu bastante; mas ainda tem.

Isso aqui era bastante. Mas depois daquela força de água morreu muito.

Quando chega o inverno, a água fria, morre muito.



“Almeja”, concha-de-banha ou lambreta

Lucina pectinata (Gmelin, 1791)



Nomes populares:

“Almeja”⁴⁶, concha-de-banha, lambreta.

O pessoal conhece mais como almeja.

Essa aqui é conhecida como concha-de-banha.

Essa aqui é uma lambreta.

Mais lá pro nordeste é que eles conhecem como lambreta.

Nome científico:

Lucina pectinata (Gmelin, 1791).

Motivos dos nomes:

Tem gente que diz que é concha-de-banha porque a carne dela é igual a uma banha. [...] Os antigo é que diziam, meu pai é que dizia... pela carne dela ser branca igual a uma banha, é quase igual a uma banha de porco... um toucinho de porco. Quando ela tá gorda, a berada dela tem assim uma gordura igual a uma banha de porco.

O nome almeja deve ser por causa da colonização.

Motivo da captura (usos):

Alimentação local esporádica.

Isso aí o pessoal antigamente extraía muito. É, porque eles extraíam para consumo das família.

[Os extrativistas da RESEX comem?] Come! Quando se tira se come! Só que é assim óh, por ser uma coisa que dá trabalho, eles não tiram. E quem tira, tira pra comer, pra consumo.

Comercialização:

Comercialização praticamente inexistente, realizada por poucos extrativistas.

⁴⁶ Provavelmente corruptela de “amêijoa”, que segundo Houaiss (2009) pode ser uma designação para molusco bivalve da família dos lucínídeos, *Phacoides pectinatus* (sinonímia de *Lucina pectinata*).

O cara que eu entrego o berbigão disse que “aquela almeja lá, se tu tivê tu traz aí!”. Ele queria porque queria essas almeja. Ele disse que dava uma grana legal.

A última vez que eu tirei eu cheguei aqui com duas dúzias. Um cara passou a mão num 50 conto e levou – eu não dei preço [...]. É uma coisa que é cara. Digo que na reserva, em termos de preço, se fosse uma coisa que ela desse que nem o berbigão...

Tamanho:

Concha (valva) de referência: 51 x 48 mm (RIOS, 1985).

Concha (valva) analisada: 65 x 55 mm.

Locais de ocorrência:

Ele não dá junto com o berbigão. Ele dá mais no fundo que o berbigão. O berbigão dá uns 5 centímetros da areia. Esse aqui dá uns 20 cm.

Ela dá mais no Banco B, porque no Banco A não é tanto. [Vi conchas soltas dela no Banco A...] Trazida com a pressão das águas. E ela também não dá fora, ela dá na encosta aonde tem capim⁴⁷, 10 – 15 metros longe do capim, é a faixa que ela dá.

Nos dois bancos tem.

Essa dá mais enterrada.

Ela é muito consumida no norte. Essa aqui é encontrada em todo o território nacional. Todo o território brasileiro tem. [Mas aqui na RESEX, em que área?] No banco do berbigão tem. Só que aqui tem um negócio: nós não temos o hábito de consumi ela porque ela dá enterrada muito funda, dá mais ou menos 30 cm de fundura enterrada.

Ela dá mais pra Praia da Base, mais do que prá cá [Banco do Baixio].

Formas de captura (extrativismo):

Só que essa não vem no gancho. Essa tu tem que tirá com enxada. Enxada porque, tu vai prestando atenção e tu vê os furinho com areia branca, que de tanto levá água, ela tira a lama e fica aquela areia branquinha. [Mas só ela que faz isso?] Desse jeito só essa. E é uma coisa só com maré seca. Na Praia da Base tem muito.

⁴⁷ Formações de *Spartina* sp.

E pra pegá ela tem que cavar muito, dá muito trabalho, dá muita mão de obra. Daí cava com uma pá de corte.

Esse aqui dá uns 20 centímetros. Aí vai depender de você ter uma cavadeira, alguma coisa pra cavar – aí dá mais trabalho pra você catar essa aqui. [E ele dá perto da onde?] Ele dá no Baixio também. Aí você tem que ver que ele tem um furinho, e aí ele fica respirando [jatos de água]. Daí quando a maré tá mais torrada, se você tiver uma cavadeira ou alguma coisa pra cavá, porque ele fica a uns 20 centímetros, com a mão você não consegue cavar. Inclusive tenho um amigo que tem um restaurante e ele “pô, tu tens que conseguir umas pra mim”... “Mas meu, é muito trampo!”.

Processamento:

Essa não precisa tirá nada, porque tudo dela é aproveitado.

Essa você já come ela inteira, ela é mais limpa.

Sabor:

A carne dela aqui é grande, e ela tem um paladar fora de sério. Tudo quanto é jeito que eu comi ela – que fizeram pra eu comê, ela é gostosa.

[...] É bem gostosa! É bem gostosa mesmo!

Essa aqui a gente não tem hábito de comer, mas quando pega uma ela é boa.

Formas de preparo (uso gastronômico):



Com limão, cozida, com temperinho por cima, ensopada. Só que essa é mais pra quem gosta de degustar. Quem compra em dúzia.

Come ensopada, cozida, como a pessoa quiser, né.

[E você sabe como eles fazem no restaurante?] Eu nunca fui lá provar estes pratos requintados, mas acredito que eles devem aproveitar a concha, né, que dá um diferencial – a concha no prato.

“A milanese”, racham ela em duas partes e fazem “a milanese”.

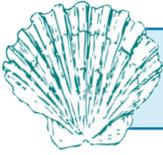
Abundância:

A gente não sabe a quantidade que tem porque ela dá muito profundo. Nós extrativista não pode dizer nada, porque ela dá muito profundo e não sabemos quantos anos ela leva pra dá. Mas não tem pouca não.

A casca dela morta vem muita quando se extrai o berbigão.

Esse é um animal que dá muito enterrado no fundo; dá uns 25 centímetro enterrado. É difícil de encontrar.

Aqui tem, só que o pessoal não tem muito hábito de tirar.



Canivete

Tagelus plebeius (Lightfoot, 1786)



Nomes populares:

Canivete.

Esse aqui é conhecido como canivete.

Nome científico:

Tagelus plebeius (Lightfoot, 1786).

Motivo do nome:

Canivete: pela concha ser cortante.

Motivo da captura (usos):

Consumo local por poucos extrativistas.

Tamanho:

Concha (valva) de referência: 74 x 23 mm (RIOS, 1985).

Concha (valva) analisada: 66 x 20 mm.

Ele até que é carnudo, sabe.

Essa aqui dá maior.

Locais de ocorrência:

Esse aqui também dá na areia. No banco do berbigão, na areia.

Ele dá enterrado na faixa de 40 centímetro.

Ele dá enterrado numa fundura assim [mostrou 30 – 40 cm].

Só que ele dá enterrado bem fundo.

Esse dá no banco de berbigão, dá na área do aterro aqui, óh! Toda área que tem fundo arenoso, que tem o chão duro, ele tem. Dá nos banco e na beirada da Baía Sul.

Formas de captura (extrativismo):

Ele dá 30 a 40 centímetro de fundura. Então, só cavando.

Processamento:

Esse aqui tem um tipo de um sifão que é cheio de pedrinha... cheio de areia.

[Tem que processar ele, cortar alguma parte pra consumir?] Tem que cortar o sifão dele, que é cheio de areia.

Sabor:

É que é o seguinte, todos os frutos do mar, quando tá magro, é ruim. Agora, quando ele tá gordinho ele é gostoso.

Formas de preparo (uso gastronômico):

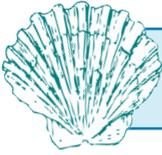
Cozido igual ao berbigão, descasca ele. Mesmo processamento do berbigão e do marisco.

Enspadinho.

Abundância:

Ele dá, mas dá no fundo.

Essa é outra raridade.



Mariscão

Atrina seminuda (Orbigny, 1846)



Nomes populares:

Mariscão.

Eu conheço como mariscão.

Meu pai dizia que era o mariscão.

Alguns até chamam de marisco-da-lama, diferente do marisco-do-mangue.

Nome científico:

Atrina seminuda (Orbigny, 1846).

Motivo do nome:

Mariscão: por ser grande e por se assemelhar na cor (“carne vermelha”) e em sabor ao marisco.

Esse aí dá uma carne vermelha.

Motivo da captura (usos):

Consumo local eventual (raro).

A carne dele é bonita pra caramba.

Esse aqui tem; também dá pra comer.

Comercialização:

Inexistente.

[Teria pra vender?] *É mais difícil.*

Prá vendê isso aí é difícil.

Tamanho:

Concha (valva) de referência: alcança 240 mm de comprimento (RIOS, 1985).

Concha (valva) analisada: 150 x 70 mm.



É grande, é todo cheio de carne.

É bem carnuda, grande.

Locais de ocorrência:

[E onde que ele ocorre?] Nos dois lados, no Baixio, enterrado na areia, junto com o berbigão.

Dá mais do lado de dentro da croa.

Isso aí aparece a ponta [fora da areia] em cima do Baixio.

Porque isso aí dá enterrado, de cima até embaixo.

Esse bicho eu só vi até hoje em cima do nosso banco de berbigão; eu nunca vi em outro lugar [...] – apenas no Banco A e no Banco B.

Ele não dá tanto onde tem lama, ele dá mais onde tem areia.

Ele dá muito pro lado de dentro da croa.

Formas de captura (extrativismo):

Tem a questão da maré torrada pra pegar ele.

Ele dá assim, óh, enterrado até quase em cima, depois você tem que mexer de um lado para outro e puxar ele.

Processamento:

Tem só que lavar ela para tirar a areia de fora.

É só lavar e cozinhar.

Sabor:

É gostosa, rapaz!

É boa, igualzinha à carne do marisco.

É o mesmo gosto do marisco do mar – que dá nas pedras [costão].

Formas de preparo (uso gastronômico):

Faz ele cozido. Mas dá pra fazer ele ensopado.

Ele é bom com uma cachacinha, com uma caipira.

Abundância:

Dá, ainda tem. Eu já peguei.

Esse aqui é mais raro – porque também a gente não vai atrás.

Isso aí dá pouco. Isso tem um a cada 20, 30 metro.

Observações:

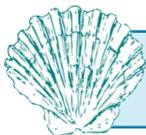
Ele é bem laranja a carne dele. Tem um marisco que um é branco e outro é laranjinha, né, então, ele tem a mesma cor avermelhada.

Mas esse aqui é a causa de muito acidente no Baixio. Porque ele fica só isso aqui [aponta região superior da concha, que fica para fora da areia]. Aí você vem, pra procurar o berbigão, e passa o pé... Olha, eu já dei corte no pé! Esse crespo dele [protuberâncias da concha] dá bem grande. Corta fácil o dedo.

Tem um caranguejinho que mora dentro dele – um caranguejinho marromzinho. Mesmo que ele esteja vivo tem o caranguejinho dentro. Você tira e ele tá junto. Ele tem uma membrana mole aqui em cima [entre as conchas/valvas]. E o caranguejinho fica sempre ali. Provavelmente ele solta algo para o caranguejinho.



Figura 21 – Valvas abertas e parte interna de *Atrina seminuda*, espécie conhecida como “mariscão” na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis/SC).



Violão ou concha-branca

Mactra fragilis (Gmelin, 1791)



Nomes populares:

Violão, concha-branca.

Esse aqui nós chamamo de violão.

Nome científico:

Mactra fragilis (Gmelin, 1791).

Motivo da captura (usos):

Utilizado raramente na alimentação.

Ele se come, é comestível também.

A carne dele também é boa. Só que ele dá enterrado muito fundo, e o pessoal não tem o hábito de tirar.

Ele tem uma carne bem bonita, o violão.

Esse se come.

Comercialização:

Inexistente.

[Teria pra vender?] *É mais difícil.*

Prá vendê isso aí é difícil.

Tamanho:

Concha (valva) de referência: 94 x 62 mm (RIOS, 1985).

Concha (valva) analisada: 82 x 57 mm.

Locais de ocorrência:

[...] *É enterrada também. Junto com o berbigão [área de ocorrência, não na mesma profundidade].*

Ele não vem junto com o berbigão, ele vem quando tá desenterrando, porque ele dá uns 30 cm enterrado.

Essa é a concha que dá na ponta da Croa Grande. É mais enterrada.

Por todo o banco do berbigão tem ele, só que ele dá muito fundo. De vez em quando a gente pega. Às vezes vem no gancho, né.

Esse dá enterrado muito fundo também. É o mesmo caso do canivete e da almeja.

Dentro do buraco do violão, se você coloca a mão nele, a lama é bem lisa... o buraco dele é bem liso. E aí ele desce pra baixo e pra cima. Porque todos esses moluscos, quando chegam a vir pra cima que a pessoa pega, é porque às vezes ele vai filtrar alguma coisa, porque já tem o próprio buraco pra baixo.

Formas de captura (extrativismo):

Esse aqui pra tirar ele tem que cavar com uma pá.

Vem muito pouco vivo no gancho [porque ele dá mais fundo que o berbigão].

Processamento:

Essa aqui tem que alimpá a ponta dela, que é uma casca. Na carne ela tem uma pele preta que, depois de cozida, a gente puxa e ela sai toda. É aquela carne preta que ela tem na ponta do sífão dela. Ela tem tipo uma capa preta por cima. É tipo um tecido, tipo um pano, tipo de uma pele. Deve ser a proteção do sífão dela.

[Essa também tem que tirar a areia de dentro?] *Tem!*

Sabor:

Essa aqui é boa também!

[E o sabor, é parecido com o do marisco?] *Não, não! É mais parecido com o da “almeja” [lambreta].*

Não é tão saboroso como o berbigão.

Quando ele tá muito velho, a carne dele é ruim, porque a carne dele é rígida e ele tá muito magro. Toda pessoa velha custa se alimentá, e esse bicho é a mesma coisa.

Formas de preparo (uso gastronômico):

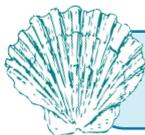
[E como é que se come?] *Cozido.*

Abundância:

Pequena escala [de extração]; muito muito pequena.

Essa é mais difícil de achar.

Essa aí também é só concha. Difícil achar ela viva – é mais enterrada.



Buzão, turu, bicho-do-pau ou teredo

Família: Teredinidae (Rafinesque, 1815)



Figura 22 – Tubo calcário secretado externamente por molusco bivalve perfurante de madeira da família Teredinidae, encontrado na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis/SC).

“Ele tem uma casca, quase igual a uma casca de marisco, mas igual a uma tripa”.

“Se você vê a cara desse bicho, ele tem duas cascazinhas igual a uma craca”.

*“Pô, ele acaba com a embarcação todinha. [...] Ele não escolhe madeira, o desgraçado”.*⁴⁸

⁴⁸ Depoimentos de extrativistas da RESEX (2012).

Nomes populares:

Buzão, turu, bicho-do-pau, teredo.

É bicho-do-pau, buzão.

Eu conheço teredo, e também tem outro nome: “turu”.

O mais conhecido por nós é buzão.

Ah... o buzão! Nós chamamo aqui de buzão. Lá pro norte eles chamam de turu.

Nome científico:

Espécies da família Teredinidae (Rafinesque, 1815) de ocorrência local.

Motivos do nome:

Bicho-do-pau: por desenvolver-se dentro de troncos e galhos caídos no manguezal, bem como em embarcações de madeira.

Motivo da captura (usos):

Praticamente inexistente. Raros extrativistas utilizam na alimentação, em virtude de sua aparência vermiforme. Muitos extrativistas conhecem os usos de outras regiões do Brasil.

[Tem também o teredo, o bicho-do-pau...] Afff! Isso aí é muito nojeto! Coff! [Mas o senhor não experimentou?] Eu não cheguei nem perto, eu saí da cozinha quando eu vi aquele troço tudo dentro da panela pra fazê! Não vô comê aquilo de jeito nenhum... [Mas onde era isso?] Foi em São Luís do Maranhão. [E lá eles comem?] Comem! Lá eles adoram.

Isso aí eu não comi. Não quero conhecê. [Mas já viu no norte do Brasil?] Já vi! É nojenta. É um verme cheio de leite. Porque ele é todo branquinho. [Você viu lá?] É o prato predileto deles!

[Mas não se come aqui?] Não! Isso aí serve só pra acabar com embarcação. Poucas pessoas utiliza. Outro dia eu trouxe uns aí: “Tu tá maluco, tu vai comê isso aí?”.

O pessoal do norte come isso daí cru, entra no mangue e come inteiro cru.

No nordeste eles comem de montão.

Sabe de uma coisa, o pessoal aqui do sul do país não tem hábito de comer esse bicho aí. É o hábito que a pessoa tem de não comer.

Se eu comer isso aí a minha mulher vai me matar – ela não chega perto de mim!

Utilizado como isca de pesca.

Porque ele tem outra função, de isca. Ele é boa isca pra pegá robalo. Aí você vai de anzolzinho ali no rio, você coloca de isca, e você pega robalo – que ele é bom pra isca.

Tamanho:

Tem alguns que dá de um tamanho assim [mostrou aproximadamente 50 – 60 cm com o braço].

[Qual o tamanho, mais ou menos?] Você pode pegar de 1 metro. [E espessura?] Grosso, um dedo assim! Só que o problema é que ele geralmente arrebenta.

Eu já peguei um assim [mostrou comprimento aproximado de 70 cm].

Locais de ocorrência:

Dentro de troncos e galhos caídos no manguezal, bem como na madeira de embarcações.

Ele vive dentro da madeira; dentro da madeira é feito um casulo tipo uma concha, e ele fica dentro daquela concha.

Às vezes eles estão mais nos tronco das raiz, ou às vezes eles estão em tronco que já derrubou.

Esse é o mesmo buzão que dá nas embarcação [...], só que no mangue ele dá grandão.

Tem madeira grossa do mangue que dá isso aí.

Ele só dá na área do manguezal.

Formas de captura (extrativismo):

Aquí desse lado tens uns teredos ali. Só que aquela questão de paciência né,

você tem que procurar ele, né. Ele não vai te achar.

Aí você identifica ele porque ele tem tipo uma casca em volta do corpo, né – faz um cilindro. E aí pra você pegar ele você tem que quebrar o cilindro e aí você tem que ir puxando ele bem devagarzinho; dependendo ele vai arrebentar e dar mais trabalho. E aí às vezes você tem que ter um facão pra limpá e aí você vai puxando.

Daí se tu tiver um pouco de delicadeza e cuidado, devagarzinho você consegue tirar ele. Vai tirar uns grandes.

Às vezes você dá sorte e encontra um tronco de árvore e puxa um “minhocão”.

Processamento e formas de preparo (uso gastronômico):

E aquilo ali eles colocam água quente – daí pra frente eu não posso explicar, porque eu saí fora. Mas, não dá pra mim, meu estômago... Tá loco!

Eu comi “a milanesa”!

“A milanesa”, uma delícia! Eu não me aventuro a comer ele cru; tem pessoas que vai no mangue e limpa ele ali um pouquinho e “nhac”. Eu não tenho meu estômago preparado pra isso. Aí eu prefiro levar pra casa. Aí você lava bem, você tira um pouco de resíduo, né, de madeira. Daí você limpa ele, e aí você faz “a milanesa”, né.

Sabor:

Teredo, esse eu comi. É bom!

Eu garanto que se tu comer e não saber você vai pedir “bis”.

Abundância:

Tem que andar no mangue pra encontrar, mas dá bastante nos troncos de madeira... As madeira tudo furada por ele.

Tem bastante, porque ele devora a madeira rapidinho.

Assim, você tem que andar um pouco no mangue para encontrar.

Ele dá bastante naqueles tronco de madeira podre.

3.2. SABERES E USOS DE MOLUSCOS GASTRÓPODES MARINHOS (Caramujos)

Reino: Animalia

Filo: Mollusca

Classe: Gastropoda



Os gastrópodes compõem a maior e mais diversificada classe de moluscos (RUPPERT; FOX; BARNES, 2005), com cerca de 70.000 espécies viventes, distribuídas nos ambientes marinho, terrestre e de água doce (BRUSCA; BRUSCA, 2007). Caramujos, caracóis, e lesmas são animais representantes dessa classe.

Dentre as características dos caramujos marinhos, em especial, pode-se citar: concha univalve e externa, respiração branquial, pé rastejador amplo e achatado, além da presença de rádula na cavidade bucal. A rádula é constituída por dentes quitinosos, sendo utilizada na alimentação como ralador, cortador, etc. (RUPPERT; FOX; BARNES, 2005). Em função dela, os caramujos marinhos são capazes de preda outros moluscos, perfurando suas conchas. Nos cultivos de ostras, por exemplo, a presença de caramujos pode ser considerada uma grande ameaça.

Dentre as espécies de gastrópodes marinhos de ocorrência na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé, utilizadas como recurso alimentar pela população local, duas delas podem ser enfatizadas: caramujo-de-fel ou caramujo-da-pedra (*Thais haemastoma*) e caramujo-peludinho ou caramujo-de-pivida (*Cymatium parthenopeum*). Ambas as espécies serão caracterizadas a seguir, com base no etnoconhecimento.



**Caramujo, caramujo-de-fel,
caramujo-da-pedra**

Thais haemastoma (Linnaeus, 1764)



Nomes populares:

Caramujo, caramujo-de-fel, caramujo-da-pedra

Esse é o caramujo-de-fel.

Nome científico:

Thais haemastoma (Linnaeus, 1764)⁴⁹.

Motivos dos nomes:

Caramujo-de-fel: em virtude de sua “glândula digestiva” (hepatopâncreas), cuja secreção pode conferir amargor à “carne” do molusco caso não seja retirada antes da preparação gastronômica.

Caramujo-da-pedra:

Pega agarrado nas pedras.

Motivo da captura (usos):

Consumo local esporádico.

De vez em quando eu como um caramujinho. Mas eu gosto de comer ele... Porque é pouco. Então eu trago, cozinho junto com o berbigão ali na panela, aí eu tiro e como elequentinho.

Eu como só de vez em quando ele cozido – trago de lá uns dois, três.

Nos meses de setembro, quando dá as maré seca... Daí a gente vai mais lá e tira. Às vezes tira uma caixa ou duas.

Comercialização:

Comercializações esporádicas.

Eu tinha encomenda! Eu tenho freguês disso aí!

[Tem preço?] Tem! Tá na faixa de 25 real o quilo.

[E vendem pra quem?] Isso aí a gente vende na peixaria.

⁴⁹ Segundo Rios (1985), *T. haemastoma* preda espécies de mexilhões, ostras, cracas, berbigão (*A. brasiliana*), entre outras.

Quando chega no começo do verão, né, especialmente quando a maré tá muito seca, eles vão no “cascalho” e tiram muito. Tem gente que vende. Só que dá muita mão de obra pra tirá.

Tamanho:

Concha de referência: 75 x 52 mm (RIOS, 1985)⁵⁰.

Concha analisada: 45 x 30 mm.

Ele dá em torno de 5 cm, 6 cm; do tamanho de uma bola de pingue-pongue. Esse de fel não dá muito grande.

Locais de ocorrência:

Ele dá inclusive onde tem “cascalho” no banco do berbigão, é onde dá muito disso aí.

Esse caramujo aí é o caramujo que dá no costão rochoso e tem no banco do berbigão.

[Onde tem mais? Aqui no Banco do Baixio, ou lá, na Praia da Base?] No Baixio, onde tem mais “cascalho”.

Esse pequeninho dá mais em costão, marisqueira, esse pequenino [caramujo-de-fel]... Onde tem pedra, bastante cascalho, porque eles ficam grudados um em cima do outro.

Dá lá no banco de areia. Lá tem muito. [E ele fica em cima?] Fica! A gente chega lá no banco de areia e tá assim, meio seco, uuuu, tá cheio assim, óh! Ele fica bem na flor da terra mesmo.

No cascalho tem muito dele.

Esse caramujo-de-fel dá muito no costão rochoso, no mar de fora.

Formas de captura (extrativismo):

Coleta manual.

Com maré baixa! Com maré alta tu não consegue de jeito nenhum, porque isso aí é coisa de pedra, né.

Junta com a mão em cima do cascalho, no banco do berbigão.

Ele dá um morro, um em cima do outro. Quem olha assim até parece uma...

⁵⁰ Espécie que apresenta polimorfismo (RIOS, 1985).

flor. Tem um negócio branco agarrado nele. Quem olha assim parece uma flor que tá lá. Vai lá e tem um morro, 100 – 200 agarrado, um em cima do outro. Eles se juntam tudo.

Às vezes junta 40 aqui, três ali e dois adiante.

Processamento:

[Vocês vendem com a concha?] *Não. A gente pega, cozinha ele, descasca ele, tira o fel dele... Dá uma mão de obra danada!*

Ele é duro. Cozinha, tira ele, depois podes fazer do jeito que quiseres. Só que ele tem um fel, você tem que saber alimpá ele por causa do fel dele. Ele tem um risco verde – tu tira ele que ele sai direitinho.

[Retira alguma parte antes de comer?] *Sim! Aquela parte onde ele sai pra fora da conchinha, onde ele gruda, eu sempre corto ali – onde é mais escurinho. Tem um nervinho, tipo uma veinha, que eu corto ali por dentro dele, tipo um felzinho. Aquilo ali eu tiro tudo. É fácil tirar, fica na “flor” da carne dele. Só corre a ponta da faca e puxa a ponta e sai. Não sai sujeira nenhuma, só aquela.*

Às vezes eu descasco, coloco no freezer, quando dá vontade de comê esse tipo de comida eu vou lá e pego. [Congela já cozido?] Já prontinho! [É muito difícil tirar a carne dele?] Depois de cozinha, ele tem uma aba, uma parte dura, quando a gente puxa ali, leva a pontinha da faca, ele solta. Ele não tem só o fel dele. Ele tem aquela plaqueta dele. [...] Aquela plaqueta dele [localizada na abertura da concha] é igual a uma fibra. Ela, só ao cozinhar, já solta por si.

Sabor:

É uma carne rígida, mas com paladar.

Isso aí é a mesma coisa que está comendo uma moela de frango. A carne e o sabor dele é igual à moela de frango.

Não é venenoso o fel dele, só que é amargo.

O caramujo-de-fel solta aquela resina na carne, então ele fica mais forte, então ele se torna mais saboroso [em comparação ao caramujo peludinho⁵¹]. É a mesma coisa igual a uma pimenta.

É mais forte que o berbigão! É gostoso, é gostoso!

⁵¹ *Cymatium parthenopeum.*

*É muito bom. Ele é tipo uma cartilagenzinha.
Não, não é como o berbigão! É como o polvo.
É bom! E ele é duro!*

Formas de preparo (uso gastronômico):

Dá pra fazê picadinho um refogadinho.

Eu pego ele, tiro ele e faço refogadinho. Fica igual a uma moela de frango. Tirava caramujo, tirava o fel dele... Cozinha ele, puxa ele, tira o fel e tira aquela coisa grossa – ele tem uma capa, tira aquilo fora e pronto! Bota ele na panela, lava bem, tempera e ensopa, e come com pirão, com feijão, com arroz, hehehe.

*A gente colocava no vinagre e conservava muito. Fazia conserva [conser-
va de caramujo].*

Faz ele bem picadinho, igual carne moída. Com temperinho, bem picadinho, também é gostoso. Eu tenho um moedor de moer carne lá em casa. Eu já moí, fica gostoso. Frita ele né, bota tempero, daí fica igual a uma carne moída.

Abundância:

Esse aqui é assim óh: se juntá, num instantinho você enche um balaio.

Tem bastante!

[Esse é o caramujo que mais tem aqui na reserva?] É.

O mais comum, que é esse aí, que é o da pedra.

O de fel dá um em cima do outro, em torno de 40 a 100. Ele faz bolas grandes assim, maior que uma bola de futebol – um agarrado no outro.



Caramujo-peludo ou
caramujo-de-pivida

Cymatium parthenopeum (von Salis, 1793)



Nomes populares:

Caramujo, caramujo-peludo, caramujo-de-pivida, caramujo-pivudo.

É o caramujo pivudo que nós chamemo!

Nome científico:

Cymatium parthenopeum (von Salis, 1793)⁵².

Motivos do nome:

Caramujo-peludinho: em virtude de projeções da camada externa da concha.

Caramujo-de-pivida⁵³:

A gente abre a carne dele assim e ele tem três pividas dentro dele.

Motivo da captura (usos):

Uso esporádico na alimentação local.

Esse se come e não tem fel. Só que esse tem a pivida que tem que tirar a pivida... é fininha. Aí a gente tem que abrir a carne e tirar – tem uma de cada lado.

O peludo não fica grudado, sempre sozinho [não gregário como o caramujo-de-fel⁵⁴].

Comercialização:

Comercialização esporádica.

[As duas espécies de caramujo são coletadas pra vender? Caramujo-de-fel e caramujo-peludo?] Se pegá, pode misturar. Só tem diferença o tamanho da carne.

⁵² Segundo Rios (1985), alimenta-se de espécies de bivalves como *Anomalocardia brasiliiana* (berbigão) e *Perna perna* (marisco).

⁵³ “Pividas” possivelmente representam os rins e glândula digestiva (hepatopâncreas).

⁵⁴ *Thais haemastoma*.

Vende-se a 25 reais o quilo, e mistura-se os dois.

[Teria para vender se alguém quisesse comprar?] *Tem, tem. Dá pra vender. O mesmo cara que compra o berbigão me falou: “Não tem caramujo?”... Eu disse: “Óh, tem mas é pouco”. Ou o berbigão ou o caramujo! Eu não posso largar o berbigão pro caramujo. Ele disse pra mim: “Quando torrã a maré você pega um pouco hoje, vai congelando. Daí traz pra mim que eu vendo tudo”. E eu: “Tá, vou ver aí”.*

Tamanho:

Concha de referência: 72 x 37 mm (RIOS, 1985).

Conchas analisadas: 95 x 50 mm; 145 x 75 mm.

Esse peludo chega a uma faixa de 10 centímetros. Ele dá grande!

Esse aqui dá grandão, esse aqui dá grandão assim [mostra aproximadamente 10 – 15 cm].

O caramujo-peludo dá maior que o caramujo-de-fel [Thais haemastoma].

Esse de pívida ou peludo dá grandão. O de pívrida dá carne 5 – 6 vezes maior que o de fel.



Figura 23 – Exemplar adulto de caramujo-de-fel (*Thais haemastoma*) da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubáé (dimensões: 145 x 75 mm).

Locais de ocorrência:

[Ele ocorre no mesmo lugar do outro, do caramujo-de-fel?] *Esse peludo dá espalhado. O de fel dá grudado um em cima do outro, onde tem cascalho.*

Esse peludo dá bem em cima dos baixios. O peludo dá mais sozinho. Normalmente ele não tá em cima do cascalho... Geralmente dá um separadinho do outro.

Formas de captura (extrativismo):

Coleta manual.

Esse não dá pelo cascalho. Esse dá solto pelo banco de areia todo.

Tem que estar baixa a maré pra pegar ele.

Processamento:

Nós temos esse tipo aqui que não tem fel, aí a gente tem que abrir a carne dele, passar a faca e tirar duas pívidas que ele tem, porque ele te um gosto ruim naquela pívida – uma pívida branca assim, do tipo uma massa.

*Tem três pívidas. Tem uma no meio e tem uma de cada lado. Ela deixa um gosto ruim. É igual a uma massa. Não tem a massa do cu da galinha, é quase igual aquilo ali, só que é comprida. [E vocês tiram?] *Tem gente que come tudo! [...]* Depois de cozido a gente come tudo.*

[E cozinha com os pelinhos e tudo?] *Sim. Daí tem que quebrar para tirar a carne de dentro. E a parte que eu mais gosto dele é a parte do final dele [...]. O finalzinho. Aquilo ali é gostoso!*

Se cozinhar ele bem, ele sai inteirinho. Se não, ele parte.

O bom é tirar ele num dia e cozinhar ele no outro, igual ao berbigão. Se tu cozinhar ele no outro dia sai ele inteirinho. A mesma curvinha que tem na concha dele sai na carne, a mesma coisa.

Sabor:

Eu gosto.

O cabeludo não é tão gostoso.

Formas de preparo (uso gastronômico):

Mesma forma de preparação de *Thais haemastoma*⁵⁵.

A mesma coisa que o outro – da mesma forma que prepara o de fel faz o peludo.

Abundância:

[Tem muito?] *Época. Porque ele migra, né. Ele é um bicho que é assim: hoje ele tá aqui, amanhã lá adiante. Ele anda. Esse da pedra também migra.*

O caramujo-de-fel é muito mais que o peludo [em termos de quantidade].

⁵⁵ Ver forma de preparo do caramujo-de-fel (pg.145).

3.3. SABERES E USOS LOCAIS DE MOLUSCOS DE FORA DA ÁREA DA RESERVA

Além dos moluscos bivalves e gastrópodes de ocorrência na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé, utilizados localmente na alimentação, há espécies que não ocorrem na área, mas que são ocasionalmente consumidas pelos extrativistas locais. Esses moluscos são provenientes de áreas de “mar aberto” (“mar de fora” ou “mar grosso”), especialmente da face leste da Ilha de Santa Catarina (oposto da reserva, que se localiza na porção oeste, em águas de baía).

Dentre as espécies de uso histórico, destacam-se: a castela (*Olivancillaria* spp.); o moçambique (*Donax* spp.), além do marisco ou mexilhão (*Perna perna*). Essas espécies serão contextualizadas a seguir.



Figura 24 – Vista da praia da Lagoinha do Leste, uma das praias de “mar aberto” da Ilha de SC.



Castela ou castelinha

Olivancillaria spp.



Nomes populares:

Castela, castelinha.

Esse aí é a castelinha, né.

Nome científico:

Espécies do gênero *Olivancillaria* (Orbigny, 1839).

Motivo da captura (usos):

Utilizada esporadicamente na alimentação local.

Comercialização:

Inexistente.

[Existe comércio?] Não, isso é muito pouco, nas praias do oceano tem muito pouco.

Tamanho:

Concha analisada: 50 x 30 mm.

Locais de ocorrência:

É das praia, de mar aberto. Já comi.

Na praia de mar aberto ela dá bem no topo da areia. Ela dá na faixa de mar na altura dos joelho.

Tem uma sobrinha minha que mora lá na Solidão – lá eles tiram isso aí e por isso eu já comi.

Em toda praia de mar grosso tem.

Essa é a castelinha do mar de fora. Essa não dá aqui.

Na praia do Rio Vermelho, lá onde entra pelo parque, lá tem muita! Se for lá no verão e pedir para um pescador ele vai achar.

Eu pegava muito na Praia dos Açores, ali no sul da Ilha.



Formas de captura (extrativismo):

Pra achar ela a gente tem que procurar com o pé.

Não tem que cavar! A gente tem que procurar com o pé.

Ela dá na areia. Quando tem bastante e no que a maré vem e volta, fica aparecendo o casco.

Isso aí... Sabe como antigamente nós fazia? Nós fazia um quadro de madeira, tá, com uma rede bem miudinha. Nós levava na praia e enchia. Ia pegá o tatu [tatuíra⁵⁶] e pegava ela. Pega tatuíra e pega ela.

⁵⁶ Crustáceo da espécie *Emerita brasiliensis*.

Processamento:

Eu chamo ela de lesma, porque ela tá sempre aberta. E pra limpá ela, um segredo: porque quando tu tira, ela se fecha; e quando ela se fecha, ela leva areia com ela e tranca. Então, se tu fizer ela fechada, não há quem coma (por causa da areia). Então, tu pega uma vasilha grande, enche de água salgada e bota ela dentro. Ela abre todinha, todinha, todinha, e ela viaja; no que ela viaja, ela deixô toda a gosma dela com a areia. Aí você pega ela na frente limpa. Os outros caramujos não tem esse problema.

Se você colocar ela numa bacia com água, ela vai se abrindo, vai se abrindo, igual uma flor.

Ela não tem fel.



Sabor:

Uhhh, isso aqui é um prato delicioso.

É gostoso isso aí.

Ela é mais gostosa que o caramujo da reserva.

Hummm! Isso é gostoso que só vendo!

[Em relação aos outros caramujos que ocorrem na RESEX, essa é mais gostosa?] Olha, o gosto... Ele é mais gostosinho, sabe por quê? Devido à água que é diferente.

Formas de preparo (uso gastronômico):

Cozidinho, ensopadinho.

Isso aí, o jeito que ele é mais gostoso é no feijão. É porque é assim, óh: a gente que vive de pesca, já passou por coisas boas e coisas ruins. E às vezes, dentro das coisas ruins, a gente aprende as coisas muito boas. Isso aí eu aprendi a comer, indo pra praia pescar e não matá peixe pra comê. [...]. E eu botei o feijão no fogo e coloquei ela no feijão porque, inclusive ela é dura, mais dura que o caramujo [espécies de ocorrência na reserva].

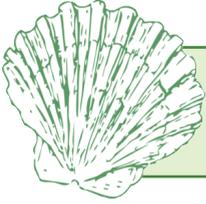
Isso aqui descascado com tatuíra... é uma beleza.

A gente cozinha ela, lava ela bem lavada e come.

Abundância:

Dessa aqui se comia bastante. Na Barra da Lagoa dá muita.

Ela é muito pouquinha [quantidade capturada]. Quando a gente vai pescar na praia à noite aí encontra.



Moçambique ou moçambiquinho

Donax spp.



Figura 25 – Concha de *Donax hanleyanus* (Philippi, 1842) – espécie de “moçambique” comum em Santa Catarina.

Nomes populares:

Moçambique, moçambiquinho.

Ela se chama Moçambique.

Nome científico:

Espécies do gênero *Donax*⁵⁷.

Temos de três marcas: nós temos um grande, nós temos um pequeno e temos um dá só em madeira em alto mar – aí carrega; aí é bem miúdo. Mas quando bate na areia que pega a areia, daí é que fica o grande.

Você sabe que tem de dois tipos: tem esse que tem essa listra e tem todo branco.

Nós temos um listrado, que dá na praia... Tem até uma listra legal rosada. Nós temos o branco, que é mais pequeno, e temos um grande, que tem a ponta do bico vermelho [...]. Essa da ponta vermelha em muito pouca praia que dá.

Motivo da captura (usos):

Uso esporádico na alimentação local.

[O senhor já comeu? É bom?] Já! É carne! Ele tem uma carne rosadinha.

Já comi bastante.

Sim, a gente na praia tira muito pra comê isso.

Comercialização:

Inexistente.

Tamanho:

Concha (valva) de referência: 28 x 15 mm para *Donax hanleyanus* (RIOS, 1985).

⁵⁷ Espécies do gênero *Donax* podem apresentar variações de padrão de coloração dentro da própria espécie.

Concha (valva) analisada: 35 x 20 mm.

[...] *Muito pequenininho.*

Locais de ocorrência:

Essa é concha de mar grosso.

Na Barra da Lagoa tinha muito disso aí.

Também é de mar aberto.

Na faixa de areia, isso é só em mar aberto, né.

O que dá agarrado na madeira não é o mesmo que dá na areia.

Formas de captura (extrativismo):

Captura manual na faixa de areia, especialmente em praias do leste da Ilha de Santa Catarina, onde o mar é aberto.

A gente joga uma peneira para pegar tatuíra, e pega ele junto.

Processamento:

É só cozinhar. É o mesmo segredo do berbigão. Se deixar de um dia para o outro ele expele areia, porque ele tem muita areia também.

O moçambique é pior ainda porque é areia fina.

Sabor:

É bom! Tem o mesmo gosto da carne do berbigão.

Formas de preparo (uso gastronômico):

Ensopadinho de moçambique, uuuu, que coisa boa!

Ensopado e frito. Os mesmos prato do berbigão.

Abundância:

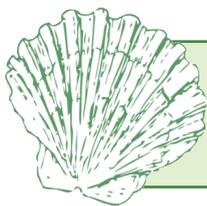
[**Tem muito na Ilha?**] *Olha, quando eu era pequeno tudo quanto era praia de mar aberto tinha demais. [...] Mas onde o pessoal tá tomando banho, tipo Joaquina, Barra da Lagoa... desapareceu⁵⁸. Tanto ele como o*

⁵⁸ Segundo Thomé et al. (2004), *Donax hanleyanus* é sensível a alterações ambientais, sendo considerada espécie bioindicadora.

tatuzinho – a tatuíra. Uma praia que tinha muito mocambique e tatuíra era a Lagoinha do Leste.



Figura 26 – Projeção do pé de *Donax hanleyanus*, espécie conhecida popularmente como “mocambique” na Ilha de Santa Catarina.



**Marisco, marisco-da-pedra ou
mexilhão**

Perna perna (Linnaeus, 1758)



Nomes populares:

Marisco, marisco-da-pedra, marisco-do-costão, mexilhão.

É o marisco-da-pedra.

Nome científico:

Perna perna (Linnaeus, 1758).

Motivo da captura (usos):

Uso na alimentação.

Comercialização:

Antigamente havia a extração nos costões para vender, mas atualmente a comercialização baseia-se no cultivo. Contudo, extrativistas alegam que a atual⁵⁹ extração de mariscos nos costões da Ilha de Santa Catarina é realizada por mergulhadores.

Antigamente a gente tirava do costão pra vendê.

O que tá matando os mariscos grado dos costões são os mergulhadores tirando para vender pra restaurante.

Quando ele é velho ele dá grandão nas ilhas... Na Ilha do Xavier ou nas Irmãs, nessas ilhas tem. Só que é assim, como eu te digo, é encomendado pelos restaurantes de luxo. Aí os mergulhador vão lá...

Tamanho:

Concha (valva) de referência: alcança 170 mm de comprimento (RIOS, 1985).

Aqui, de cultivo, entre 8 e 9 cm. Mas no fundo do oceano, não sei se vocês já viram, tem casca de marisco com 15 a 20 centímetros.

Locais de ocorrência:

Nos costões rochosos marinhos, especialmente em praias do leste

⁵⁹ Ano de 2012.

da Ilha de Santa Catarina, onde o mar é aberto.

Nos costão tem. Aqui na Ilha, no costão da Lagoinha do Leste tem muito marisco grado.

Lá no costão da Barra da Lagoa pra Galheta, lá tem marisco no costão que tem mais de 20 centímetro. Mas só mergulhador que tira ele, porque ele dá nos fundo do costão... E aquele que é gostoso!

[...] Quando nós ia para a Barra da Lagoa a gente tirava aqueles bitelão assim!

Na Ilha do Xavier ou nas Irmãs, nessas ilhas tem.

Formas de captura (extrativismo):

Lá é extraído com uma cavadeira. Leva uma cavadeira e um saco; pára na pedra e arranca, porque dá muito grande na pedra. Com a mão é até difícil de arrancar.

A gente levava um panelão grande, de alumínio [...]. A maior parte do pessoal aqui ia pro costão, especialmente durante os meses de setembro, na época que a maré dava muito seca; e eles tiravam, descascavam e vendiam a carne pro mercado público.

Processamento:

É só cozinhar.

Sabor:

O marisco-do-costão é mais gostoso que o marisco de cativoiro.

O marisco-do-mangue⁶⁰ é mais gostoso que o marisco-do-costão. [...] Mas o marisco-do-mangue é pequenininho, e o marisco-do-costão, grande.

O grandão, tem que ver o sabor dele... A carne dele é rígida. Aquele que é saboroso. Aquele grandão é que tem a carne saborosa.

Formas de preparo (uso gastronômico):

Dá pra fazer ele frito, ensopado... Eu gosto de comer ele cozido.

E eu gosto é daquele grandão.

Nós cozinhas, fazia um pirão de água e “pau”: comia até não querer mais!

⁶⁰ *Mytella guyanensis.*

Fazer ele na grelha.

Ele assado... hummm! Faz um braseiro, coloca ele em cima da grelha que ele assa. Aí ele abre assim.

“A milanese”.

Lambe-lambe⁶¹.

Abundância:

Todos os costões aí tem marisco, mas a depredação está demais.

⁶¹ Ver lambe-lambe em formas de preparo do marisco-do-mangue (pg.104-105).

Considerações Finais

A Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé, apesar de completar 21 anos de existência em 2013, é uma reserva que apresenta diversos problemas a serem solucionados – como a necessidade de estruturação de um plano de manejo. Além disso, a conservação dos ecossistemas locais encontra-se em alerta, ameaçada pela expansão urbana em seu entorno e pela pressão sobre os recursos naturais locais. Essa ameaça estende-se à manutenção da população vinculada à RESEX, bem como ao etnoconhecimento tradicional associado, que tenderá a desaparecer, caso não seja valorizado.

Verifica-se a necessidade de caracterizações complementares sobre a população local. Em especial, de estudos de registro e análise do etnoconhecimento associado, um conhecimento “tradicional” adquirido com anos de observação e relação direta com os ecossistemas locais. A ameaça a esse conhecimento origina-se dos processos de padronização cultural, da hierarquização de saberes e da urbanização.

Políticas públicas para o ecodesenvolvimento local são necessárias. Enfatiza-se que as medidas oriundas dessas políticas não são de fácil e rápida aplicação. Isso porque elas não devem apenas “envolver” a comunidade local, mas serem “construídas” por ela. Assim sendo, os integrantes da comunidade tornam-se agentes e sujeitos de sua transformação.

Referências

BRASIL. Decreto Federal Nº 533, de 20 de maio de 1992. Cria a Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé. **Diário Oficial da União**, 21 maio 1992, Seção 1, p.6314.

_____. Lei Federal Nº 9985, de 18 de julho de 2000. Institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza. **Diário Oficial da União**, 19 jul. 2000, Seção 1, p.1.

_____. Decreto Federal Nº 6040, de 7 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. 2007. **Diário Oficial da União**, 8 fev. 2007, Seção 1, p.316.

BRUSCA, R. C.; BRUSCA, G. J. **Invertebrados**. 2 ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 968p.

CAMPOS, N. J. Usos e formas de apropriação da terra na Ilha de Santa Catarina. **Geosul**, Florianópolis, v. 17, n. 34, 113-135, 2002.

CECCA (Centro de Estudos Cultura e Cidadania). **Uma cidade numa ilha**. 2 ed., Florianópolis: Insular/CECCA, 1997. 248p.

CHAMY, P. Reservas Extrativistas Marinhas: um estudo sobre posse tradicional e sustentabilidade. In: I ENCONTRO NACIONAL DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO EM AMBIENTE E SOCIEDADE, 2002. **Anais**. Indaiatuba, 2002. Disponível em: http://www.anppas.org.br/encontro_anual/encontro1/gt/conhecimento_local/Paula%20Chamy.pdf. Acesso em: 30 mar. 2012.

GOMES, A. M. S. Entre os conflitos da biogeografia física e os redemoinhos da biogeografia cultural. In: HISSA, C. E. V. (Org.). **Saberes ambientais: desafios para o conhecimento disciplinar**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2008. p.214.

HARO, M. A. P. (Org.). **Ilha de Santa Catarina: relato de viajantes estrangeiros nos séculos XVIII e XIX**. 4 ed., Florianópolis: UFSC / Editora Lunardelli, 1996. 236p.

HOUAISS. **Dicionário eletrônico Houaiss da língua portuguesa**. Versão 1.0. Editora Objetiva, 2009.

IBAMA. Instrução Normativa N° 81, de 28 de dezembro de 2005. Regulamenta a extração do berbigão (*Anomalocardia brasiliiana*) na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé. **Diário Oficial da União**, 29 dez. 2005, Seção 1, p.128.

_____. **Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé – SC**. Disponível em: <<http://www.ibama.gov.br/resex/pirajuba/visite.htm>>. Acesso em: 15/05/2012a.

_____. **Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé - Plano de Utilização**. Disponível em: <<http://www.ibama.gov.br/resex/pirajuba/plano.htm>>. Acesso em: 15/05/2012b.

ICMBio. Instrução Normativa N° 01, de 18 de setembro de 2007: Disciplina as diretrizes, normas e procedimentos para a elaboração do plano de manejo participativo de unidade de conservação das categorias Reserva Extrativista e Reserva de Desenvolvimento Sustentável. **Diário Oficial da União**, 20 set.. 2007, Seção 1, p.101-102.

_____. **Documento consolidado da caracterização da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé com indicação de estudos prioritários e subsídios para construção do plano de utilização e programas de sustentabilidade - Produto N°4**. Florianópolis: ICMBio/MMA, 2009. 90p.

_____. Portaria N° 113 de 26 de dezembro de 2011. Cria o Conselho Deliberativo da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé/SC. **Diário Oficial da União**, 27 dez. 2011, Seção 1, p.68.

_____. Portaria do ICMBio N° 187, de 13 de maio de 2013: Estabelece normas para utilização sustentável das populações naturais de berbigão (*Anomalocardia brasiliiana*) na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé. **Diário Oficial da União**, 14 maio 2013, Seção 1, p.52.

ICMBio; UNIVALI; Comunidade. **Oficina para diagnóstico e sistematização dos conhecimentos da comunidade tradicional da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé**. Outubro/Novembro de 2009.

MELO, A. T. **Aspectos ecológicos da formação de um manguezal em área de aterro hidráulico (Via Expressa Sul, Fpolis, SC), através de mapeamento**. Dissertação de Mestrado em Biologia Vegetal, Florianópolis (SC): UFSC. 2008. 158p.

MILLER, J. R. Biodiversity conservation and the extinction of experience. **Trends in Ecology and Evolution**, v.20, n.8, 430-434, 2005.

MMA. **CNUC - Cadastro Nacional de Unidades de Conservação**. MMA/Secretaria de Biodiversidade e Florestas. Disponível em: <<http://homolog-w.mma.gov.br/index.php?ido=conteudo.monta&idEstrutura=119>>. Acesso em: 20/05/2012a.

_____. **Relatório parametrizado – Unidade de Conservação: Reserva Extrativista Marinha Pirajubaé**. Disponível em: <<http://sistemas.mma.gov.br/cnuc/index.php?ido=relatorioparametrizado.exibeFormularioPortal>>. Acesso em: 20/05/2012b.

OLIVEIRA, C. P. L. **Análise da evolução do manguezal do Rio Tavares (Ilha de Santa Catarina, SC) utilizando a fotointerpretação**. Dissertação de Mestrado em Engenharia Ambiental, Florianópolis (SC): UFSC. 2001. 133p.

POSEY, D. A. Etnobiologia: teoria e prática. In: RIBEIRO, B. G. (Org.). **Suma etnológica brasileira (1) – etnobiologia**. 2 ed., Petrópolis: Vozes, 1987. p.15-28.

RIBAS, L. C. C.; ZUCULOTO, J. R. M. **Saberes etnobiológicos sobre moluscos na Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé e sua perspectiva no ecodesenvolvimento turístico.** Projeto de Pesquisa, Florianópolis (SC): CFC/IFSC, 2011.

RIBAS, L. C. C.; ZUCULOTO, J. R. M. Os extrativistas da Reserva Extrativista Marinha do Pirajubaé (Florianópolis, Santa Catarina, Brasil) – visões endógenas sobre a reserva e o turismo local. **Revista Turismo & Sociedade**, v.5, n.2, 391-422, 2012.

RIOS, E. C. **Seashells of Brazil.** Rio Grande (RS): Fundação Cidade do Rio Grande e Universidade do Rio Grande; Museu Oceanográfico, 1985. 328p.

RUPPERT, E. E.; FOX, R. S.; BARNES, R. D. **Zoologia dos invertebrados.** 7 ed., São Paulo: ROCA, 2005. 1145p.

THOMÉ, J. W.; BERGONCI, P. E. A.; GIL, G. M. **Guia ilustrado: as conchas das nossas praias.** Manuais de Campo USEB. Pelotas: USEB, 2004. 96p.

VÁRZEA, V. **Santa Catarina: a ilha.** 2 ed., Florianópolis: IOESC, 1984 [ed. Original: 1900]. 258p.