



Boletim do Museu Paraense Emílio
Goeldi. Ciências Humanas

ISSN: 1981-8122

boletim.humanas@museu-goeldi.br

Museu Paraense Emílio Goeldi
Brasil

Ramalho, Cristiano Wellington Noberto

Pescados, pescarias e pescadores: notas etnográficas sobre processos ecossociais
Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, vol. 11, núm. 2, mayo-
agosto, 2016, pp. 391-414

Museu Paraense Emílio Goeldi
Belém, Brasil

Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=394054353004>

- Como citar este artigo
- Número completo
- Mais artigos
- Home da revista no Redalyc

redalyc.org

Sistema de Informação Científica

Rede de Revistas Científicas da América Latina, Caribe, Espanha e Portugal

Projeto acadêmico sem fins lucrativos desenvolvido no âmbito da iniciativa Acesso Aberto

Pescados, pescarias e pescadores: notas etnográficas sobre processos ecossociais Fish, fisheries and fishermen: ethnographic notes about ecosocial processes

Cristiano Wellington Noberto Ramalho

Universidade Federal de Pernambuco. Recife, Pernambuco, Brasil

Resumo: Este escrito focaliza três conceitos êmicos (pescados, pescarias e pescadores), importantes para a compreensão do trabalho pesqueiro artesanal em duas praias pernambucanas no Nordeste brasileiro: São José da Coroa Grande e Carne de Vaca. Por meio de pesquisa etnográfica de cunho comparativo, discuto as aludidas categorias enquanto processos ecossociais, apoiando-me nas noções de produção e de reprodução social de Godelier e Lukács. Assim, processos ecossociais são entendidos como um irrevogável metabolismo do pescador com a natureza, cujo trabalho torna-se condição *sine qua non* da produção e reprodução social da pesca artesanal enquanto categoria constitutiva e constituída das formas de ser e das determinações de existência socioeconômica, culturais e ecológicas. Além disso, os processos ecossociais são mediações societárias vinculadas a determinados tempos históricos, condições ambientais encontradas, particularidades locais e suas interações com a totalidade social, a exemplo do que se apresenta nas distintas pescarias (jangadas, caícos e botes) e maneiras de ser pescador nas praias de São José da Coroa Grande e Carne de Vaca.

Palavras-chave: Sociologia do trabalho. Socioantropologia da pesca. Pesca artesanal. Sociologia rural.

Abstract: This paper focuses on three emic concepts (fish, fisheries, and fishermen) that are important to understand artisanal fishing at two beaches of Pernambuco in the Brazilian Northeast: São José da Coroa Grande and Carne de Vaca. Using a comparative ethnographic approach, I discuss these concepts as eco-social processes, supporting the concepts of social production and reproduction of Godelier and Lukács. Thus, eco-social processes are understood as an irrevocable metabolism of the fisherman with nature. Consequently, the fisherman's work becomes a *sine qua non* condition for social production and reproduction of artisanal fishing as a category that at the same time constitutes and is comprised by 'ways of being' and by socio-economic, cultural and ecological conditions of existence. In addition, eco-social processes are social mediations linked to certain historical times, given specific environmental conditions, local characteristics and their interactions with the whole of society. An example of this is presented through the different fishing practices (with rafts, boats and canoes) and ways of the fishermen at the beaches of São José da Coroa Grande and Carne de Vaca.

Keywords: Sociology of Work. Social anthropology of Fisheries. Artisanal Fisheries. Rural Sociology.

RAMALHO, Cristiano Wellington Noberto. Pescados, pescarias e pescadores: notas etnográficas sobre processos ecossociais. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 11, n. 2, p. 391-414, maio-ago. 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1981.81222016000200004>.

Autor para correspondência: Cristiano Wellington Noberto Ramalho. Rua Tenente Agripino, n. 92, Campo Grande, Recife, PE, Brasil. CEP: 52040-040 (cristiano.ramalho@yahoo.com.br).

Recebido em 24/11/2014

Aprovado em 20/06/2016

APRESENTAÇÃO

[...] então concluiremos que uma palavra, quando dita, dura mais que o som e os sons que a formaram, fica por aí, invisível e inaudível para poder guardar o seu próprio segredo, uma espécie de semente oculta debaixo da terra, que germina longe dos olhos, até que de repente afasta o torrão e aparece à luz, um talo enrolado, uma folha amarrotada que lentamente se desdobra (Saramago, 1980, p. 273).

Na tarde do dia 10 de novembro de 2009, encontrei Seu Ciso, pescador experiente da praia de Carne de Vaca¹, última do litoral norte de Pernambuco, reparando sua rede à beira-mar. Ele me convidou para sentar ao seu lado, porque desejava “conversar um pouco”. Foi quando disse uma frase que me remeteu a um trecho proferido pelo personagem Gilliatt do livro “Os trabalhadores do mar”, de Victor Hugo (2002, p. 31): “tendo feito um recenseamento na ilha, perguntou-se-lhe a profissão, e ele respondeu: ‘pescador quando há peixe’”.

Próximo ao emitido por Gilliatt, Seu Ciso falou: “todo pescador tem sua pescaria, e toda pescaria tem seu pescado que ela quer pegar. Pescador só existe por conta dos pescados, e mais ainda por ele fazer pescaria”.

Isso me conduziu a algumas reflexões, ao indicar que sem pescados não haveria pescarias e pescadores, permitindo aproximações com o trecho “pescador quando há peixe”, de Hugo (2002, p. 31). De fato, sem peixe ou pescado não há pescador, pela imbricação que há entre ser social e natureza, especialmente “por ele fazer pescaria”, segundo Seu Ciso.

A combinação desses termos já tinha sido feita pelos pescadores de São José da Coroa Grande, última praia do litoral sul de Pernambuco (Figura), um ano antes. Por isso, inquirei-me: essas noções locais seriam regularidades socioculturais presentes nas maneiras dos próprios pescadores interpretarem e viverem seu trabalho e suas

vidas nas águas? Elas significariam um *ethos*, linguagem típica de um ofício pesqueiro artesanal?

Percebi que as transcrições indicavam aspectos significativos, já que as categorias levaram-me a pensá-las enquanto partes integrantes de uma dinâmica ecossocial² histórica, cujo trabalho (a pescaria) assumia centralidade; situação clarificada pelo depoimento de Seu Inácio (pescador de São José da Coroa Grande, Pernambuco): “quem já viu pescador sem ter e praticar pescaria?! É com a pescaria que a gente vira pescador, porque é ela quem faz com que os pescados sejam pegos por nós”. No geral, os peixes [pescados], as armadilhas e embarcações [pescarias] e os trabalhadores das águas [pescadores] são partes integrantes da produção e reprodução social da pesca. Segundo Edim (pescador de São José da Coroa Grande, Pernambuco), “pescaria é um tudo na pesca, e é ela quem liga o pescador ao peixe na luta pra viver”. Por isso, para João Paulo (pescador de Carne de Vaca, Pernambuco), é “um triângulo onde a pescaria é o mais frontal”. Nesse sentido, “quer saber como é um pescador?! Olha a pescaria dele”, no entender de Alexandre (pescador de São José da Coroa Grande, Pernambuco). Sem dúvida, a pescaria é a comprovação de um conhecimento em plena elaboração e execução, porque “os peixes tão na água e tem que saber usar a armadilha certinha pra eles, naquela pescaria correta, e o pescador é o cara que sabe disso. É uma continuidade dos pescadores velhos pros novos essa sabedoria” (Seu Mário, pescador de Carne de Vaca, Pernambuco), que se recria com o atributo ancestral de desvelar a natureza para que esses trabalhadores apropriem-se das potencialidades ecológicas.

Através desses conceitos locais, identifiquei contextos particulares e gerais, de maneira diacrônica e sincrônica, onde a categoria pescaria assumiu papel preponderante nas narrativas dos entrevistados. Isso não representou que

¹ Este local (Carne de Vaca) foi-me indicado pelo pesquisador Pedro Silveira (Coordenação Geral de Estudos Ambientais e da Amazônia, da Fundação Joaquim Nabuco - CGEA-FUNDAJ), a quem agradeço.

² Vale destacar que a ideia do uso desse termo ecossocial foi-me sugerida pela pesquisadora Solange Coutinho (CGEA-FUNDAJ), a quem também agradeço. Porém, o desenvolvimento socioantropológico do referido conceito, com seus limites e possíveis qualidades, é de minha inteira e única responsabilidade.

eu levasse a negligenciar as demais categorias (pescado e pescador), visto que elas são valiosas para o entendimento mais adequado da própria categoria pescaria.

Face ao exposto, construí o enunciado a seguir enquanto esteio analítico deste texto:

As pescarias – organização sociocultural e econômica do trabalho, manejos técnicos e tecnológicos (barcos e armadilhas, relações sociais) – anunciam modos de ser e fazer-se pescador artesanal distintos, com suas alternativas de apropriação humana (material e imaterial) da natureza aquática de acordo com os tipos de nichos ecológicos e dos pescados encontrados, onde as mediações históricas e as múltiplas

dinâmicas societárias, econômicas, jogam um peso importante. Assim, a pescaria é a síntese do processo de (re)produção social do pescador, seja na forma de ser, seja na sua determinação de existência ecossocial.

Este escrito resulta de pesquisa etnográfica desenvolvida de outubro a dezembro de 2008 em São José da Coroa Grande (ou simplesmente São José para os nativos)³ e um ano depois (nos mesmos meses) em Carne de Vaca, onde entrevistei 42 pescadores (22 em São José e 20 em Carne de Vaca) e oito comerciantes/atravessadores (cinco na primeira praia e três na segunda). Nos referidos períodos, aluguei casas para residir durante a pesquisa de campo (Figura).



Figura. Litoral de Pernambuco. Fonte: Ramalho, 2015.

³ A partir deste momento em diante, utilizarei no artigo São José da Coroa Grande ou São José como sinônimos.

O fundamental foi compreender, de modo comparativo e sob o olhar sincrônico e diacrônico sustentado na etnografia, as semelhanças e especificidades presentes nas pescas das referidas praias e em uma mesma localidade, desvelando-as como totalidades parciais inseridas numa 'totalidade totalizante' do capitalismo, que as influencia – sem determiná-las mecanicamente de modo homogêneo –, ao se apresentarem por meio das categorias pescados, pescarias e pescadores existentes nas duas regiões praiaeras examinadas.

Nunca é demais frisar que a importância do método comparativo remonta ao surgimento e à legitimação da ciência sociológica na segunda metade do século XIX. Na visão de Durkheim (2004, p. 10), "só se explica comparando. Uma investigação científica, portanto, só poderá chegar a seu fim se se referir a fatos comparáveis, e terá tanto maior possibilidade de êxito quanto maior for a certeza de que reuniu todos os que pudessem ser eficazmente comparados".

Exagero positivista à parte acerca da supervalorização e da finalidade da abordagem comparativa, é inegável seu valor para melhor entendimento em face de determinadas realidades e certos temas socioantropológicos, especialmente aqueles que busco tratar neste estudo, ao enlaçar processos particulares aos universais, totalidades parciais à 'totalidade totalizante' do capitalismo, como postulado por Mészáros (2002) e Lukács (2010, 2013), tendo em vista que, como ocorre no presente estudo, "há casos em que a comparação elege relações, processos e estruturas, procurando combinar configurações sincrônicas e diacrônicas" (Ianni, 2007, p. 241).

Para dar conta dos desafios e do problema de pesquisa apontado, dividi o texto em três momentos: 1º) inicialmente, realizarei uma breve abordagem, em tom de apresentação, sobre os conceitos utilizados neste artigo, aproximando

considerações êmicas e científicas; 2º) no momento seguinte, haverá uma descrição sustentada nas definições locais dos pescadores de São José e de Carne de Vaca acerca do seu universo pesqueiro, de caráter mais descritivo, com base nas vozes dos homens das águas; 3º) por fim, efetivarei uma reflexão teórica sobre as mencionadas definições êmicas, interpretando-as enquanto processos ecossociais, com base nos conceitos de produção e reprodução social de Godelier (1969, 1978, 1981) e Lukács (1979, 2010, 2013). Nesse sentido, optei em realizar o debate teórico, de modo mais detalhado, no último item do presente texto, após as narrativas dos pescadores artesanais. Não é demais frisar que a presente pesquisa, ao guiar-se pelas entrevistas e pelo que observei em campo, centrará seu foco no universo do trabalho, da pescaria artesanal, sem deixar de valorizar os aspectos dos pescados e dos pescadores, enquanto uma tríade que se comunica, informa e se estrutura mutuamente. Portanto, este artigo é sobre o trabalho da pesca artesanal.

Sobre as localidades pesquisadas, é necessário acrescentar que Carne de Vaca tem sua pesca voltada para rios, estuários e águas marinhas do mar de dentro, ficando a 74 km da capital pernambucana (Recife). Não se pesca, portanto, no mar de fora (depois dos arrecifes em mar aberto ou alto-mar)⁴. Já a praia de São José da Coroa Grande, que recebe o nome do próprio município e se localiza em sua sede, está a 125 km de Recife, Pernambuco. A pesca é desenvolvida artesanalmente no oceano Atlântico, seja no mar de fora (mar-alto), seja no mar de dentro, próximo à praia⁵.

O ENCONTRO DE CONCEITOS: UMA BREVE INCURSÃO

No presente momento, resolvi esmiuçar, com base nas entrevistas, os termos pescados, pescarias e pescadores,

⁴ Carne de Vaca localiza-se em Goiana, que conta com uma população de 75.644 habitantes (IBGE, 2010), e é o município externo à região metropolitana do Recife (RMR) de maior produção pesqueira do Estado, com 2.864,7 toneladas (t) capturadas das 13.999,5 (t) de Pernambuco, ou seja, 20,5% da sua produção geral (CEPENE, 2006).

⁵ São José da Coroa Grande registrou 18.172 habitantes (IBGE, 2010), sendo o lugar de maior produção pesqueira do litoral sul pernambucano (603,2 toneladas capturadas em 2006), fora da RMR (CEPENE, 2006).

para, em seguida e de modo abreviado, apresentar os conceitos de produção e de reprodução social, relacionando-os:

a) Pescados:

Seus ciclos de aparecimento e desaparecimento definem-se por questões naturais ou devido às intervenções humanas no ambiente, como evocou o pescador Seu Dorgival (de Carne de Vaca): “tem a época do caranguejo, da tainha, do camarão, mas essas épocas tão mudando por conta das coisas que as usinas jogam na água, que as fazendas de camarão fazem, detonando tudo”. Assim, os pescados dependem de condições ecológicas favoráveis; e se isso não acontece, as pescarias são afetadas negativamente. Além disso, os pescados “são coisas feitas por Deus e atuam devido à sua vontade” (Seu Maragogi, de São José da Coroa Grande), sendo, assim, sagrados e governados, para alguns, por força sobrenaturais. Por isso, possuem inteligências próprias, são espertos e ágeis, com capacidades de lutar pela sobrevivência e de fugir da ação humana, podendo “pregar peças nos homens” (Seu Dorgival). Moram e são partes integrantes de lugares (as águas marinhas e estuarinas), não sendo submetidos às vontades humanas.

b) Pescarias:

Meios pelos quais os pescadores capturam os pescados, através das armadilhas (redes, linhas, covos etc.) e navegações. São processos técnico-tecnológicos, organização social do trabalho e formas de saber-fazer pesqueiro, explicitando “aqueles conhecimentos dos antigos” (Seu Olival, de Carne de Vaca), que se recriam em gerações sucessivas. Cada pescado tem peculiaridade para

ser “apanhado de tal jeito e não daquele. Já aquele pescado tem que ser desse e não de outro modo. Por isso, cada qual exige uma pescaria própria” (Seu Lula, pescador de Carne de Vaca) ou “um jeito típico pra ele mesmo” (Seu Inácio), a depender da profundidade, espécie, lugar e época.

Há, assim, determinadas pescarias exclusivas para certos pescados (covos para a lagosta e alguns tipos de peixes – dentão, cioba etc. – e linhas para dourado); algumas delas exigem investimentos monetários maiores (como espinhel⁶), pelo fato de as embarcações passarem mais tempo no mar, no intuito de capturarem lagostas. Segundo o pescador Tato, “as pescarias de mar-alto têm que ter investimento mais pesado, por conta dos barcos maiores e que passam muitos dias nas águas”.

c) Pescadores:

Profissionais que fazem da “pesca seus meios de vida” (Alexandre) e são portadores de “um jeito de ser que é somente deles” (João Paulo), um modo de vida pleno de especificidades socioculturais. O pescador é o “cara que sabe usar e desenvolver as pescarias” (Seu Mário), por conhecer e deter um ofício que é aprendido junto aos seus familiares, porque “a pesca é uma profissão de família” (Paulo, de Carne de Vaca), uma atividade ancestral, comunitária.

O pescador é um trabalhador singular, cujo “foco é ir lá e pescar o peixe, de entender das coisas do mar. Ele trabalha numa coisa que é específica no bairro, aqui no município de Goiana, para vender pros outros e se alimentar também, e aí sobreviver” (Seu Dorgival). Sem dúvida, o pescador insere-se numa trama social, onde cumpre determinado papel na escala socioeconômica,

⁶ Segundo os pescadores de São José da Coroa Grande, a pescaria com espinhel foi uma tecnologia implantada na localidade há algumas décadas por um grupo de pesquisadores do Departamento de Aquicultura e Pesca (DEPAQ) da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Buscou-se, entre outras coisas, com a referida implantação, melhorar o índice de captura sem necessariamente gerar aumento na depredação dos recursos pesqueiros, ao provocar a pesca seletiva e, com isso, diminuir a possibilidade de descartes de outras espécies que não eram foco do trabalho nas águas. Todavia, tal tecnologia acabou por reforçar situações de desigualdades socioeconômicas já existentes e/ou criou novas situações, pois o espinhel foi apropriado, em larga medida, por comerciantes de pescados que eram também proprietários de barcos e que tinham condições monetárias para implantar a aludida pescaria (ela não é um armadilha barata), fato que produziu, por um lado, o aumento na jornada de trabalho da tripulação embarcada (mestres e proeiros) e, por outro, não deixou de aumentar seletivamente a pressão sobre as espécies-alvos da captura (cioba, principalmente). Tais questões foram os custos socioeconômicos e ambientais oriundos do aumento dos ganhos financeiros por parte dos donos dos instrumentos de produção, tendo como suporte disso a utilização da tecnologia do espinhel.

enquanto produtor primário. Há vários modos de ser pescador, pois o mesmo é definido pelo tipo de pescaria que faz, de condições materiais que detém para exercer seu trabalho, já que “toda pescaria tem uma fórmula de ser pescador” (Seu Izaque, de Carne de Vaca). Ser pescador é lidar com um tipo de pescaria, de situação e de condição de classe, que denuncia, dentre tantos aspectos, a baixa escolaridade. Então, “é um cara que tem estudo fraquinho, porque a maioria tem primário em São José” (Alexandre), sendo portador de um sentimento religioso, “de crença nas coisas sagradas” (Walter, de São José).

Como essas categorias êmicas podem ser problematizadas pelas ciências sociais? Compreendo que as abordagens de Maurice Godelier sobre o processo de produção e de György Lukács sobre reprodução social apresentam encaminhamentos teóricos férteis para o exercício de aproximação e análise diante dos conceitos de pescado, pescaria e pescador, efetivados pelos trabalhadores da pesca artesanal em Pernambuco.

Para Godelier, a produção social contém “ao menos três conjuntos de condições materiais e sociais que permitem aos membros de uma sociedade produzir e reproduzir os meios materiais de sua existência social” (Godelier, 1981, p. 174). Assim,

A produção – a combinação funcional de três conjuntos de variáveis (os fatores de produção M [meio ambiente] – E [equipamentos] – H [homens]) – assume formas diversas, segundo a natureza das variáveis e as maneiras possíveis de combiná-las. A relação das variáveis entre si é recíproca. As matérias-primas exploradas (M) dependem do estágio tecnológico do equipamento (E) e do “*know-how*” (H) que as torna exploráveis. Reciprocamente, o instrumental e o “*know-how*” exprimem a adaptação a um certo tipo de recursos exploráveis. Não há, portanto, recursos em si, mas possibilidades de recursos oferecidos pela natureza, no quadro de uma dada sociedade, num determinado momento de sua evolução (Godelier, 1969, p. 328).

Entendo que há nos “três conjuntos de variáveis” – meio ambiente (M), equipamentos (E) e homens (H), apontados por Godelier – similitudes com as três categorias

– pescado (natureza), pescaria (instrumentos de trabalho) e pescador (ser social) – elaboradas pelos trabalhadores das águas de São José e de Carne de Vaca.

Pude, então, relacionar pescado “às condições ecológicas e geográficas” (Godelier, 1981, p. 174) encontradas, que, no primeiro instante, ainda são meras possibilidades de recursos para os seres humanos; pescaria “às forças produtivas, isto é, aos meios materiais e intelectuais que os membros de uma sociedade acionam no interior de diversos processos de ‘trabalho’ para agir sobre a natureza [...]” (Godelier, 1981, p. 175), transformando-as, de fato, em recursos, em valor de uso para as pessoas, através do conhecimento, do *know-how* passado de geração a geração; e pescador “às relações sociais de produção” (Godelier, 1981, p. 175), diálogos de classe, sociabilidade familiar, costumes e um modo de ver e ver-se no mundo, que isso anuncia a partir de suas relações com outros grupos (atravessadores etc.), com as mediações sociais e os poderes públicos. Tais processos resultam de racionalidades socioeconômicas ligadas às estruturas e dinâmicas culturais e históricas de cada grupo, de cada sociedade, segundo Godelier (1981), necessitando ser entendidas através disso; e com os pescadores tal questão não é diferente.

Embora as comunidades de pescadores componham uma totalidade social, os processos de produção e reprodução social ocorrem em situações particulares, nos atos singulares tecidos por indivíduos e suas comunidades, os quais experienciam determinados contextos alimentados de especificidades socioambientais, econômicas, políticas, históricas e culturais. É no diálogo entre os complexos sociais (economia, religião, política, cultura, classes sociais), entre o particular e o universal, que se põe em movimento a vida dos trabalhadores da pesca, pois “a reprodução no âmbito de ser social está, por princípio, regulada pela mudança interna e externa”, onde “verificam-se mudanças contínuas, embora mínimas, nas ferramentas, nos processos de trabalho etc., cujas consequências se evidenciam abruptamente, em certos momentos nodais,

como mudanças qualitativas” (Lukács, 2013, p. 160), em termos materiais e imateriais nas formas de sociabilidade.

Isso pode ser constatado nos processos de reprodução dos pescadores e de suas pescarias, que se dão, hoje, em contextos diferentes dos anos de 1960 a 1990, em São José e Carne de Vaca. Para os pescadores, isso se explicita nos instrumentos de trabalho:

As pescarias mudaram com a chegada das linhas de náilon, dos barcos de motor, do comércio. Chegaram atravessadores de fora, com o aparecimento da BR pra Recife. Isso afetou nossas pescarias, pois há mais compradores de peixe (Seu Inácio, São José, Pernambuco).

Não tinha rede de náilon e nem caíco com rabeta. Antes a gente ficava trabalhando mais na beirada da praia, com pescaria de mangote, ou na pescaria de curral com canoas grandes, e agora não. O caíco é mais ágil e fácil de fazer e as redes são mais variadas. Isso foi ajudado, na minha visão, pelo comércio, que tá mais grandinho quando olhamos pro passado (Seu Ediburgo, Carne de Vaca, Pernambuco).

Para efetivar uma interpretação mais aprofundada sobre a realidade narrada pelos pescadores, recorro à noção de produção de Godelier – já citada –, associando-a à de reprodução de Lukács, que a entende enquanto sinônimo de respostas dos sujeitos.

Na compreensão de Lukács (2013, p. 170), “a rigor, ser significa o mesmo que reproduzir a si mesmo” particular e genericamente, apoiando-se, para tanto, em três elos: (a) na natureza em si (meio ambiente e sua reprodução puramente biológica); (b) na primeira natureza (o trabalho enquanto eterno metabolismo do ser social com a natureza, condição ontológica do ser humano); e (c) na segunda natureza (cultura, religião, valores de classes sociais, gênero, política, mercado, ideologia, Estado), que é constitutiva e constituída da primeira natureza, do trabalho enquanto base para a reprodução social. Elos esses que formam e conformam um “complexo de complexos societários”, de “ordem natural” e de “ordens sociais” (Lukács, 1979, 2010, 2013), cujas qualidades podem ser

conectadas aos termos pescados, pescarias e pescadores, a saber, aos processos ecossociais.

Processos ecossociais são entendidos como um irrevogável metabolismo do ser social com a natureza, cujo trabalho torna-se condição *sine qua non* da produção e da reprodução social dos pescadores artesanais, enquanto categoria constitutiva e constituída das suas diversas formas de ser e das suas singulares determinações de existência socioeconômicas, culturais e ecológicas encontradas em dadas localidades. Assim, os processos ecossociais são mediações societárias vinculadas a tempos históricos, condições ambientais existentes, particularidades locais e suas interações com a totalidade social, inclusive o mercado, o que se revela nas diversas maneiras de ser e fazer pescador artesanal, presentes, por exemplo, por meio das noções nativas de pescados, pescarias e pescadores, das distinções entre as pescarias e pescadores de jangada, caícos e botes.

A simbiose das definições êmicas com as aludidas categorias científicas (éticas) torna-se um terreno promissor para a minha análise. A abordagem ética tem a ver com a interpretação que os cientistas efetivam em relação à determinada cultura (o outro), fundamentando-se, para isso, em categorias científicas para compreendê-las. No que diz respeito à leitura êmica, almejei entender certa cultura a partir dos referenciais tecidos pelos próprios sujeitos que a fazem existir. Todavia, embora a abordagem ética seja essencial e mais do que necessária para desvelar processos, compartilho o princípio de que:

Um levantamento das categorias explicativas do sujeito que vive a história nos oferece, ademais, a lógica das múltiplas perspectivas que estão sempre em relação nas situações estudadas. A possibilidade de identificação sujeito/objeto aproxima experimentação e conceptualização. Esse movimento parte de um momento em que deve haver identificação entre sujeito e objeto da produção do conhecimento (Ferraz, 2009, p. 15).

Assim, associo-me à concepção da qual “a proposição de fazer a experiência das categorias é um caminho para a compreensão. O diálogo etnográfico, que se dá no tempo

da pesquisa de campo, é um momento vivo de construção do conhecimento no exercício da compreensão” (Ferraz, 2009, p. 14).

Por isso – neste escrito –, a opção em começar pelos depoimentos dos pescadores foi a escolha que adotei, especialmente no intuito de identificar a presença de processos ecossociais nas construções conceituais e vivências socioambientais edificadas pelos trabalhadores da pesca, as quais receberam colorações particulares, por conta das dinâmicas de cada praia, mas sem deixar de manter elos comuns. Sendo assim, compreender essas questões nos lugares pesquisados, começando por São José da Coroa Grande e, depois, Carne de Vaca foi a minha estratégia teórico-metodológica.

DO PESCADOR AO PESQUISADOR

Cada comunidade pesquisada possui dinâmicas ecossociais que necessitam ser interpretadas no que guardam de singular e/ou universal. Muito disso tem conexão com as condições ecológicas encontradas em cada praia e seus processos sócio-históricos, econômicos e culturais. Dessa maneira, apresentar esses elementos, através das narrativas dos próprios trabalhadores da pesca, é o que farei em seguida, começando por São José da Coroa Grande e, posteriormente, por Carne de Vaca.

SÃO JOSÉ DA COROA GRANDE

Os pescadores dividem a plataforma continental em territórios de pesca, da praia até a parede/talude, tendo no fundo das águas um referencial valioso, conhecido através da “saçanga, uma linha com um peso, uma chumbada na ponta por onde a gente fica sabendo da profundidade” (Zeca). Assim, o oceano é mapeado em mar de dentro, lama, cascalho e pedra, porque “é lá que andam as diferenças dos pescados, dos pescadores, de suas pescarias” (Seu Babau). Sobre isso, é imprescindível recorrer (e recorri) aos depoimentos dos marítimos:

a) Mar de dentro:

Parte rasa que começa na praia e vai até os arrecifes. Praticam-se pescas “de jangadas, arrastões de praia, tarrafas, jererê e vara, pegando os peixes mais fraquinhos de preço” (Seu Babau), como a tainha, xira, siri, salema, que não despertam interesse dos grandes comerciantes por serem “de terceira” (Luís de França). Ademais, “as pescarias não são caras, como aquelas do alto-mar” (Seu Benedito), e feitas por pescadores detentores, na maioria, de seus instrumentos de trabalho (jangada, tarrafas, linhas e redes mais simples). No caso da divisão do ganho, é a mais antiga e opera-se através do quinhão desde “tempos remotos” (Wilson), a saber “se vão dois pescadores, e a pescaria der 30 quilos de peixe, são dez quilos da jangada – pro reparo dela, do pano da vela e da armadilha – 20 quilos divididos pra cada um dos pescadores, dez a dez. Tudo na igualdade” (Seu Maragogi).

Quem comercializa são os pescadores, que saem “com carrinho de mão, carregando um isopor com os produtos dentro” (Alexandre), vendendo-os nas ruas, de casa em casa, para os moradores locais, veranistas e pequenos comerciantes (feirantes). Observei isso quando morei nesta praia. Sobre as condições dos jangadeiros, Seu Inácio definiu: “sabe, nós somos os mais livres daqui, porque os camaradas no bote são cativos devido à pesca ser mais comercial”, ou seja, eles necessitam de maiores investimentos monetários, aspecto que os subordina a terceiros (comerciantes, atravessadores etc.).

b) Lama:

Com profundidade de 7 a 17 braças (uma braça equivale a 1,5 m), a lama situa-se após os arrecifes e os primeiros takis (pedras), apresentando esse nome “por ser uma parte do mar que tem lama dos rios e dos mangues” (Alexandre). Nesse lugar inicia-se o mar de fora, existindo a ocorrência de peixes como agulha, boca mole, bagre, cururuca, sapuruna, além do camarão. Este último pescado, de considerável valor monetário (em torno de R\$ 16 a 20,00 o quilo), é alvo dos botes (barcos motorizados)⁷,

⁷ Barcos artesanais feitos de madeira, com 7 a 12 metros, movidos a motor, com quilha, convés e cabine fechada.

que “chegaram na praia no início dos anos de 1970 trazidos pelos comerciantes e donos de terras, vindo junto redes de náilon” (Seu Naninho, ex-pescador e dono de barco), o que levou ao surgimento e distinção entre, inclusive, grupos sociais mais e/ou menos capitalizados no setor pesqueiro.

Esse território é frequentado pelos jangadeiros, que o disputam em condições desiguais com os botes, pois estas embarcações têm maior capacidade de captura, com suas redes de arrasto duplo, velocidade e deslocamento rápido e intenso na área de lama. Conforme disse Seu Inácio, “essa pescaria pega tudo que é pescado, e novinho, além do camarão. Chega a ser malvadeza”. Além dessa armadilha, pesca-se com redes de espera ou cerco. Boa parte dos botes é de “propriedade de comerciantes, atravessadores e de gente que não sabe nem pescar” (Edim).

c) Cascalho:

De 18 a 23 braças, localiza-se o cascalho, onde o “chão do mar tem mais pedrinhas” (Valter), e os peixes mais comuns são “dentão, piraúna, cangulo, guaiúba, e surgem umas guarajubas, garaçumas, e o que mais chama atenção dos botes, as lagostas pegas de covo” (Seu Benedito). Nos botes, desenvolve-se a pescaria de espinhel, “que é voltada por essas bandas mais pra cioba” (Seu Maragogi). Há, nos cascalhos, os usos de redes de espera e, em menor medida, da pesca de linha, que, além de serem usadas pelos botes, são praticadas por jangadas.

Nesse território marítimo, a presença dos barcos se sobressai com a ascensão do regime de trabalho individualista e, assim, mais mercantilizado, fundamentado na divisão por “bandas” (tipo de quinhão), inibindo o “regime antigo da igualdade mesmo” (Luís de França). Na “banda”, ocorre a seguinte partilha: se a pescaria for executada de espinhel, rede ou covo, onde os pescadores (proeiros e o mestre) não conseguem individualizar seu pescado com uma marca⁸, como é feito na pescaria de

linha, e se capturarem 300 quilos de peixe – cioba, por exemplo –, duas partes ficam para o dono do barco (uma que ele alega ser para o conserto do bote e das armadilhas e a outra para despesas com o rancho, combustível, gelo, iscas, botijão de gás etc.) e a terceira (última “banda”) é dividida pela tripulação de três a quatro homens.

Seu Naninho disse-me: “o bote mudou muito a divisão do ganho. Por exemplo, o barco é meu e eu dou tudo: óleo diesel, rancho, que é a alimentação dos homens, gelo. E as pessoas vão e pegam 100 quilos de peixe. Eu vendo por R\$ 750,00. Aí, R\$ 250,00 são da tripulação e R\$ 500,00 do barco. Cada quilo eu pago a R\$ 2,50 e vendo pro atravessador a R\$ 7,50”. Em alguns casos, o mestre leva 10%, a que chamam de comissão.

Na pesca de linha, a preferida pelos pescadores de bote, a divisão por “banda” é realizada pela quantidade que cada pescador captura individualmente, colocando em xeque o que existia na pescaria de jangada de linha junta, onde “todos juntavam a produção de sua linha para dividir na igualdade. Era mais comum do que na linha separada” (Zeca). Hoje, na linha individual, recebem pelo que cada um consegue extrair do mar, a saber, quando uma tripulação é composta por três homens, e se um deles pegar 100 quilos de peixe e os dois restantes 70 e 80 quilos, cada um receberá pelo que produziu, ou seja, se forem peixes de primeira (cavala, dourado, sirigado) recebem R\$ 2,50 por quilo e se forem de segunda (biquara), R\$ 2,00. Esse é um preço fixo pago pelos donos dos barcos, “e isso é uma espécie de cartel desses caras” (Seu Babau), fato que acontece também por parte dos atravessadores em relação aos donos de barcos – isso quando não são eles os próprios donos dos meios de produção –, que pagam entre R\$ 7 a R\$ 8,00 o quilo dos pescados (pelos de segunda e até pelos de primeira qualidade). Constatei que os atravessadores vendem ao consumidor final esses pescados entre R\$ 10 e R\$ 15,00 o quilo, a depender

⁸ “Se pro mar for quatro pescadores, o procedimento é dessa maneira: o mestre não marca nada, né; um proeiro faz uma marca no rabo do peixe, o outro duas e o último tira um pedaço da cabeça do peixe, da testa” (Seu Benedito, pescador de São José, Pernambuco).

da época do ano. Isso significa que quatro homens, ao pescarem de rede, covo ou espinhel, dividirão o ganho de R\$ 2,00 a R\$ 2,50, onde cada marítimo fica com R\$ 0,50 e, no máximo, R\$ 0,63.

Verifiquei que a tripulação – de vários botes – executa pescas distintas ao mesmo tempo, porque, ao colocar covos, lança em seguida redes e, no intervalo disso, trabalha com pesca de linha.

d) Pedras até a parede:

De acordo com o pescador Alexandre, este é um “lugar que começa com 24, 25 braças e termina com umas 180 braças. É um mundo de fundura e demora umas quatro horas pra chegar lá de bote”. Recebe esse nome por ser formada “por aquelas pedras grandes ou pequenas, os tacs e cabeços. Já a parede é uma pedra bem maior e depois o fundo aumenta muito e pro pescador artesanal fica ruim, porque não é muito seguro não” (Valter), sendo o fim da plataforma costeira a cerca de 40 milhas da costa.

Se nas outras áreas a marcação dos pesqueiros⁹ é realizada com base em pontos existentes no continente (árvores, morros, prédios) de maneira triangular – “no meio de tal ponto e outro há um pesqueiro, olhando da água pras terras” (Zeca) –, para se lançar redes, covos, espinheis ou linha, das pedras em diante, onde a terra começa a não ser mais vista, a marcação dos locais de pesca passa a ser feita apoiando-se nos astros e/ou através da saçanga. Vários mestres de botes têm utilizado recentemente o GPS para mapear pesqueiros. Contudo, a navegação continua a fundamentar-se no conhecimento patrimonial dos pescadores. Nesse pedaço do mar, há uma hegemonia das pescarias de bote – espinhel, covo e linha –, sendo afrontadas por pouquíssimas jangadas de alto, “jangadas grossas que quase não existem mais, praticamente” (Seu Maragogi). Há peixes mais nobres (cavala, sirigado, cioba, carapeba, dourado, agulhão, guarajuba, guaiúba, saramunete), de primeira e segunda, capturados nas pedras (recifes), de linha e espinhel, e, em

menor quantidade, de covos (cioba, dentão). Há também a presença de lagostas, justificando o uso dos covos.

Como os investimentos são maiores (compras e/ou reparos de equipamentos, além de despesas com a tripulação e com o barco para colocá-los no mar), os botes passam entre sete a 15 dias no oceano. Tomando por referência as pescarias que ficam sete dias em alto-mar, constatei que aquelas de linha têm um custo de R\$ 700,00, as de espinhel, de R\$ 1.200,00, e as de covos, de R\$ 1.700,00, situação que ocorre, principalmente, pelo consumo de combustível, visto que os demais itens mantêm-se iguais. Por exemplo, a pesca de linha “gasta 100 litros de óleo, por ficar mais tempo parada no mar. Já a pescaria de espinhel gasta 250 litros, porque ela se movimenta metade do tempo, do dia. E a de lagosta gasta 350 litros, por ficar, vamos supor, de 5 h da manhã até dez da noite, e no dia seguinte é a mesma coisa” (Seu Naninho).

Parte considerável dos custos “é bancada pelos atravessadores e aí você fica na mão deles” (Wilson), sendo também sustentada por uma grande empresa de pescados regional. Alguns pescadores (proprietários dos instrumentos de produção) não conseguiram saldar suas dívidas e entregaram os barcos aos comerciantes (um deles detém sete barcos), e outros vivem em um processo de autoexploração, com o aumento da carga de trabalho de toda sua tripulação – normalmente familiares – para conseguir saldar débitos. Tornou-se comum nas três últimas décadas a pescaria da lagosta durar duas semanas, e o mar ser “varrido em seus quatro cantos” (Seu Inácio). Varredura que é sinônimo de exploração e intensificação do trabalho e vem a diferenciar ainda mais as pescarias de bote das de jangada.

Cada um desses nichos ecológicos, mar de dentro e mar de fora (lama, cascalho e pedra), é apropriado por pescadores artesanais com capacidades técnicas, tecnológicas e econômicas diferentes, visto que “uns possuem equipamentos mais modestos, antigos e

⁹ *Habitat*, comedouro ou abrigo dos pescados.

simples, são mais humildes e pescam aqui no mar de dentro com suas jangadinhas” (Alexandre), e existem aqueles “com mais renda, que pescam com coisas mais modernas, nos botes, os pescados mais caros e ficam mais tempo n’água” (Seu Babau). Independentemente disso, “o pescador artesanal é o cara que tem um conhecimento antigo, que vem lá atrás, e trabalha com seus parentes, compadres, amigos mesmo, com aqueles instrumentos simples não tão tecnológicos como o dos barcos industriais” (Walter), cujo trabalho é forjado em regime de parceria, sendo que parte considerável da produção é vendida.

São quatro tipos de pescarias feitas por pescadores artesanais: dois são jangadeiros¹⁰ e os outros dois tipos são pescadores de bote¹¹. Esses pescadores revelam formas de ser e fazer-se pescador, a partir de uma íntima interação das condições de trabalho com as possibilidades socioambientais encontradas.

As jangadas de alto-mar e de mar de dentro eram exclusivas na localidade durante as seis primeiras décadas

do século XX, onde as suas produções destinavam-se ao consumo familiar e ao mercado local, embora já começassem a aparecer intermediários de fora (Recife, Pernambuco, Maceió e Alagoas), que buscavam a lagosta e o camarão de São José. Quando os pescadores chegavam do mar nessa época, tocavam o búzio para informar aos moradores que havia pescados para a venda. Os barcos motorizados (botes) e as redes de náilon foram introduzidos na praia por um comerciante e um dono de terras na primeira metade do decênio de 1970. Além disso, a melhoria do acesso ao local via estrada, principalmente nos anos de 1980, aumentou consideravelmente a especulação imobiliária na região, permitindo a chegada de novos comerciantes e atravessadores de pescados. Tudo isso mudou as condições da pesca e dos pescadores na localidade até os dias de hoje (quadro 1).

No quadro 1, que resulta das entrevistas feitas com os pescadores locais, há uma narrativa sintética sobre a história da pesca na praia de São José.

Quadro 1. Síntese histórica da pesca em São José da Coroa Grande, Pernambuco.

(a)	Saída da casa dos pescadores da beira-mar por conta da compra de suas áreas por veranistas, donos de pousadas, restaurantes e marinas;
(b)	Intensificação do comércio de pescados com a presença de sujeitos regionais e grandes empresas do setor, com interesse na lagosta, camarão e alguns tipos de peixes (a exemplo da cavala, bonito, cioba);
(c)	Subordinação dos pescadores de botes ao mercado e/ou a terceiros (donos dos botes e armadilhas, normalmente comerciantes), com a introdução de relações desiguais de partilha dos ganhos e maior tempo de trabalho no mar (até 15 dias), gerando superexploração de sua força de trabalho e também dos recursos naturais;
(d)	Aumento dos turistas e da presença de veranistas na localidade, ocorrendo o crescimento de bares e de restaurantes dedicados aos frutos do mar, o que intensificou a demanda pelos pescados;
(e)	Paralelamente a esse processo, houve a permanência da pesca de jangada, que continua a abastecer, em maior medida, o mercado local, almeja a alimentação familiar e mantém as tradições pesqueiras locais de trabalho anteriores ao aparecimento dos botes, inclusive com suas formas de autonomia possível.

¹⁰ Os de alto e os de mar de dentro, que possuem seus próprios meios de trabalho. Os segundos pescam, mais próximos à costa, produtos de menor valor mercantil, e os primeiros vão até a região de cascalho, capturando pescados de maior valor monetário. Possuem maior autonomia de trabalho, quando comparados aos pescadores de botes, por possuírem seus instrumentos de trabalho, apesar de uma renda monetária inferior.

¹¹ Um pesca camarão e peixes na lama e cascalho, chegando até o talude. Entretanto, não chegam a passar mais de um dia no mar, trabalhando em regime de parceria em barcos próprios e/ou de terceiros – comerciantes locais. O segundo tipo trabalha cerca de 15 dias no mar, dedicando-se à pesca de lagosta, ciobas, cavala, nas regiões de cascalho em diante, onde os barcos e instrumentos de captura pertencem aos comerciantes locais. O regime de parceria impera, cabendo ao mestre escolher sua tripulação e responsabilizar-se por ela.

CARNE DE VACA

Distintamente de São José, a parte do oceano Atlântico que banha Carne de Vaca possui um mar de dentro mais vasto, com maior diversidade de pescados, inexistindo uma cultura do trabalho de pescarias de bote. A confluência disso possibilitou pouco interesse pelo mar de fora. Na realidade, “não se tem uma tradição de bote aqui” (Seu Izaque), “a gente nunca teve costume de pescar lá fora” (Lourenço), o que gestou processos ecossociais singulares e, com isso, uma forma singular de ser pescador artesanal.

Além da dimensão geográfica, há grande fertilidade no (e do) mar de dentro, ocasionada pela decisiva presença de manguezais e estuários, onde “dois rios, o Megaó e Goiana, jogam suas águas direto nesse mar e o mar neles também, fazendo com que se tenha muita criação e muito pescado andando por aí na frente de nossa praia” (Xaba). A cor mais escura do mar local ratifica esse intercâmbio expressivo entre as águas doces e salgadas. De fato, é “um mar que sempre alimentou o povo daqui” (Seu Ediburgo).

Devido a essa ecologia, o caíco (espécie de canoa movida à vela latina e/ou a motor de rabeta – de baixa potência) é a navegação predominante no local, e típica de pescarias realizadas antes da arrebentação com o mar de fora, que “leva de 30 a 40 minutos” com este veículo (João Paulo) para ser atingida.

Com esse tipo de canoa, alcança-se, no máximo e “brevemente, as pedras antes dos cascalhos” (Lourenço). Suas características náuticas adaptam-se bem aos rios, estuários e às águas oceânicas do mar interior, podendo ser encalhadas (ou ancoradas) com facilidade na praia e em mangues. Ademais, o fabrico, compra e/ou reparo dos caícos são menos onerosos¹² em comparação ao dos botes¹³.

Essa navegação (caíco) pertence aos pescadores, bem como as armadilhas (tarrafa, rede de emalhar – espera ou cerco – e linha) mais acessíveis aos seus ganhos

financeiros. Sobre isso, Seu Ediburgo argumentou: “se a gente pescasse de bote, a gente tava na mão do empreseiro [dono dos meios de produção], e com o caíco, que é uma navegação mais barata, a gente fica mais liberado”.

Acerca disso, a história do trabalho local ajuda na apreensão das características da pesca nesta praia. Por exemplo, em uma animada e coletiva conversa que estabeleci com alguns pescadores – Seu Olival, Seu Ciso, Seu Ediburgo, Paulo, Seu Armando, Tato – à beira-mar no dia 22 de outubro de 2009, eles recordavam como era Carne de Vaca até o fim da década de 1980. Assim, pude ouvi-los discorrer e discutir sobre o passado, relatos que estão destacados no quadro 2. Tais fenômenos societários – reunidos sinteticamente no quadro 2 – influenciaram a cultura produtiva, as práticas ecossociais vigentes, com alguns rompimentos e permanências.

Atualmente, os pescadores, no período de chuva (maio a julho), passam 12 horas nas águas, porém “a média é de quatro a oito horas” (Armando) durante o restante do ano. Existe número expressivo dos que pescam quatro dias por semana, descansando nos outros. Navegam próximo à costa, no mar e nos rios da localidade, já que “esses locais são os preferidos das tainhas, espadas, sauna, xaréu, siri e do camarão vila franca” (Galego). A pescaria é feita, predominantemente, com redes de emalhar, havendo dois pescadores na embarcação, tecnologias que possuem baixa capacidade de captura frente aos botes. Assim como acontece com os jangadeiros de São José, o sistema de partilha da pescaria no caíco fundamenta-se no quinhão, cuja força de trabalho é “familiar e de nossos amigos mesmo” (Tato).

O mercado pesqueiro é local e a produção é vendida pelos pescadores em suas próprias casas ou em carrinhos de mão pelas ruas. Parcela da produção é comprada por atravessadores da região (na maioria, familiares dos pescadores) para comercializá-la em bares e restaurantes em outras praias do município de

¹² Um caíco novo custa R\$ 2.400,00 e um usado, cerca de R\$ 800,00 (preços relativos ao mês de novembro de 2009).

¹³ Um bote novo custa de R\$ 18.000,00 a R\$ 22.000,00 e um usado, cerca de R\$ 10.000 (valores de outubro de 2008).

Quadro 2. Síntese histórica da pesca em Carne de Vaca, Goiana, Pernambuco.

(a)	Quem controlava a pesca eram quatro comerciantes locais, que tinham canoas (maiores que os caícos e usadas, normalmente, para a despesca dos peixes no curral) e currais de pesca;
(b)	Cada empreseiro (misto de dono dos instrumentos de pesca e comerciante) pintava suas embarcações de uma única cor, para distingui-las das de outros empreseiros;
(c)	Sempre se pescou no mar de dentro devido à fertilidade das águas;
(d)	A pesca mais mercantil era feita de mangote (espécie de arrasto de praia), tecido de algodão para se capturar camarão, e com rede de emalhar para peixes, que eram beneficiados (artesanalmente) para serem vendidos seco-salgados;
(e)	As redes, currais e canoas eram caras e, por isso, inacessíveis aos pescadores, que, além de se verem obrigados a repassar toda a produção que pescavam para o empreseiro, não tinham renda monetária, visto que se viam constrangidos a comprar seus alimentos em pontos comerciais dos próprios empreseiros. Era uma espécie de sistema de barracão de engenho, baseado no vale, onde ficavam sempre endividados;
(f)	Isso começou a mudar face à redução na dificuldade que os pescadores tiveram para adquirir os seus instrumentos de trabalho (tornaram-se mais baratos, com a chegada do caíco e redes de náilon), que se juntou à diminuição do interesse, redução de ganhos e descontinuidade nos negócios familiares (com o falecimento dos antigos empreseiros do setor pesqueiro local) por parte das novas gerações de comerciantes, na segunda metade dos anos de 1980;
(g)	Com a melhoria das estradas e o aparecimento de outros atravessadores, veranistas e turistas, estabeleceu-se maior dinâmica socioeconômica na localidade (sem que isso tivesse grande pujança), circulando renda monetária entre os pescadores.

Goiana – especialmente Pontas de Pedra – ou na feira pública situada na sede da cidade. Nas palavras de Seu Ciso, “não há grandes comerciantes, pombeiros aqui, porque nossos produtos são peixes de terceira e eles não têm tanto interesse”. Prova disso são os valores dos pescados vendidos diretamente pelos pescadores por quilo, a exemplo da tainha (R\$ 6,00 a R\$ 7,00), sauna (R\$ 4,00), xaréu (R\$ 5,00) e espada (R\$ 3,00). Já “o caranguejo vende-se por corda, que vêm 20 caranguejos, a R\$ 7,00” (Seu Mário). Quando os atravessadores compram caranguejos, revendem por R\$ 8,00 a R\$ 9,00, R\$ 6,00, R\$ 7,00, R\$ 5,00, R\$ 10,00, inibindo margens consideráveis de lucros. No caso do camarão de maior tamanho, a produção é pouca e em curta temporada (outubro a dezembro), diferentemente da tainha, “que dá o ano todo e é melhor pra renda” (Seu Dorgival).

Para os pescadores, “a melhor época pra vender é de janeiro a março, pois tem muita gente de fora [veranistas, turistas, banhistas], e os bares daqui compram nossa produção por conta desse povo que chega” (Seu Mário). Por isso, “o pior período é o inverno, porque a nossa praia fica vazia, difícil pra comercializar, e obriga a gente a

vender mais pros pombeiros. Só temos eles pra vender mesmo” (Seu Lula), o que acaba sendo um mal necessário.

Três questões são essenciais para que eu ressalte a peculiaridade de Carne de Vaca ante São José: 1º) a pesca artesanal é mais uniforme no que diz respeito ao regime de trabalho, técnicas e tecnologias, embora isso não signifique falta de complexidade; 2º) os pescadores dividem os locais de pesca, de acordo com as dinâmicas ecológicas do mar de dentro, a saber, pescam nos rios/estuários, croas, canais, lamas (em menor medida) e em recifes (pedras); 3º) essas formas de apropriações dos nichos ecológicos dependem, fundamentalmente, das estações do ano (inverno e verão) para definição de seus usos, já que “são elas que dizem as coisas pros pescadores” (Armando), devido à pesca concentrar-se no mar de dentro a partir das decisivas influências dos rios e estuários.

Assim sendo, é pelos ciclos das estações que guiarei a minha escrita a seguir.

a) Inverno:

Como afirma Seu Olival, o inverno é o “período de chuvas, águas frias e escuras, que a gente chama de suja, e que vai de maio a agosto”, ocorrendo quando os rios

Megaó e Goiana recebem consideráveis águas oriundas das suas cabeceiras ou em outros trechos, o que os leva a chegar “mais cheios” (Seu José) para desaguar na foz do Pontal de Carne de Vaca. As chuvas “trazem das terras muitas coisas e poluições, ficando as águas barrentas demais e ruins pras pescarias, inclusive no mar daqui, afugentando os pescados” (Seu Armando).

Nessa época, os pescadores deixam de trabalhar no mar da praia e se deslocam pelo mar de dentro para outras localidades de Goiana (Pontas de Pedra, Barra de Catuama e Catuama), chegando, em poucos casos, a pescar no mar da ilha de Itamaracá, no intuito de capturarem peixes (tainha, principalmente), porque “a água de lá é mais limpa no inverno” (Seu Dorgival). Esse processo aumenta as horas de trabalho. Agora, “pro caranguejo é melhor no inverno no Megaó. Na verdade, eu fico nele de maio a setembro, depois eu passo pra pescar de rede de tainheiro e sauneiro até maio” (Seu Mário), utilizando estratégias combinadas durante o ano, por estação.

No geral, o inverno “é a época onde a gente sai mais pra longe, que a gente trabalha mais, porque a gente sai pra buscar outras águas mais limpas em outras praias, indo de cinco da manhã e voltando de quatro, seis da tarde” (Seu Ediburgo). Dificuldade que se soma à baixa no comércio de pescados.

Além disso, os pescadores buscam as pedras (recifes) da galeia (início do mar-alto na parte norte), das malhas (após a área da lama) e da barreta (fronteira com o mar de fora na parte sul) para realizarem pescarias de linha e redes de fundo (caçoeira), capturando os peixes galo, xixarro, aracimbora, paru, sapurana, ariocó, xira, guarajuba, cioba, budião. Nessa localidade, atinge-se a maior profundidade do mar interno de Carne de Vaca, de três a nove braças.

É nessa região – entre a galeia e as malhas há área da lama – que ocorrem conflitos com os botes da praia vizinha (de Acaú, na Paraíba), os quais frequentam o lugar para extrair camarão com suas possantes redes de arrasto.

Na área próxima à praia, alguns pescadores desenvolvem a pescaria do “camarão pequeno com rede

sauneiro e de tarrafa, porque eles gostam da água mais suja” (Tato), surgindo na “praia trazidos pelos ventos norte e sul” (Galego) e passando por áreas do mar interno, como os canais da Barra e da Égua, e as croas (bancos de areia), como a do Bandeira, em “suas beiradas” (Hula).

Independentemente da estação, a pescaria do marisco, nas croas, é desempenhada pelos pescadores e, principalmente, pescadoras o ano inteiro, com base na coleta manual, sendo guiada pelo fluxo das marés. A participação dos homens na mariscagem cresceu, nos últimos anos, com o aumento do valor monetário desse produto.

b) Verão:

Conforme o pescador Lourenço, nesse período “fica tudo mais brando e a água mais limpa, melhor de fazer pescaria”. Ocorre de setembro até meados de maio, sendo a época em que os pescadores ficam mais presentes no mar de dentro da praia de Carne de Vaca. Tornam-se episódicas suas saídas para outros mares, se comparado ao inverno. Como relata Seu Lula: “Oxente, no verão não tem precisão de sair daqui, não. É peixe à vontade por essas bandas, principalmente o que o pessoal gosta mais de pescar, que é a tainha”.

Há uma profusão de espécies de pescados cristalizada nas variadas pescarias “de rede, de sauneiro, tainheiro e caçoeira” (Xaba) em distintos locais do mar de dentro, como os canais da Égua, Barra e do Arrombado, as croas (Bandeira e Tabatinga) e a área de lama, bem como os rios da região. Além dos recifes (malhas, galeia e barreta), há pedras anteriores, a exemplo dos Galos (submersas) e Cachá, que são pontos valiosos para a pesca do pampo, bagre, cabumba e tainha.

Os rios Goiana e Megaó são espaços corriqueiramente apropriados. Para os pescadores, esses rios são “aqueles lugares na beira do mar que têm a mistura da água doce com a salgada, e que sobe o continente pra dentro, tendo os mangues neles” (Seu Izaque), simbolizando a junção das águas fluviais, estuarinas e os manguezais. Neles, desenvolvem-se trabalhos com redes de emalhar e tarrafas

– pescarias praticadas por duas, em média, a três pessoas, e há casos de um único pescador –, seguidas por aquelas efetivadas por coleta manual “nas margens, caranguejo, marisco, sururu e ostra” (Seu José). Essas três últimas são exercidas fortemente pelas mulheres.

No entender de Seu Mário, o mar de Carne de Vaca e os seus diversos pontos pesqueiros pedem “armadilhas próprias [...] tudo é pescaria, mas cada uma é um esquema diferente de trabalhar pra pescar pescados, com esquemas diferentes de costumes. Cada armadilha pede um esquema. É um conhecimento diferente. Tem um pescador diferente”. São, portanto, objetivações do conhecimento patrimonial pesqueiro com suas gestões ecológicas.

As questões formuladas ao longo dos diversos relatos expressam processos de (re)produção sociocultural e são manifestações de dinâmicas ecossociais e do saber-fazer ancestral, em suas especificidades e generalidades, onde a força societária das definições locais para pescados, pescarias e pescadores resplandecem-se na definição sobre como é viver nas (e das) águas piscosas.

DO PESQUISADOR AO PESCADOR

Problematizarei, de maneira detalhada, as três categorias locais (pescaria, pescado e pescador) a partir do debate das ciências sociais, apoiando-me nos conceitos de processo de produção, de Godelier, e reprodução social, de Lukács. Tais conexões serão promovidas com o objetivo de relacioná-las e discuti-las por meio da Socioantropologia da Pesca, especialmente a do trabalho pesqueiro.

Realizarei, para tanto, uma separação entre esses conceitos, para fins meramente didáticos, iniciando meu diálogo pela categoria pescaria, a mais central para os pescadores e que, em virtude disso, perpassará as demais.

PESCARIA

É no ato de pescar que se pode entender a distinção ontológica entre ser social e natureza e, assim, a diferença

entre sujeito (ser consciente) e objeto (natureza-em-si orgânica e inorgânica), entre teleologia e nexos causais, que coexistirá enquanto unidade íntima na diversidade expressa no desenvolvimento da própria práxis social.

Isso não representa uma separação entre o humano e o meio ambiente, mas sim distinções ontológicas, visto que, além de “constatar que as categorias e as leis da natureza, tanto orgânica quanto inorgânica, constituem em última análise (no sentido da alteração fundamental da sua essência) uma base ineliminável das categorias sociais” (Lukács, 1981, p. 94), antes de qualquer coisa “o ser humano pertence ao mesmo tempo (e de maneira difícil de separar, mesmo no pensamento) à natureza e à sociedade” (Lukács, 2010, p. 41-42), onde o simbólico e o material apresentam-se nas formas de reprodução social.

Pertence à sociedade e ao meio ambiente ao mesmo tempo por conta do trabalho, que sempre foi e “é condição necessária do intercâmbio material entre homem e natureza; é condição natural eterna da vida humana” (Marx, 1982, p. 208). É por isso que o ato da pescaria necessitou do pescado desde os primórdios, para sua objetivação, pois “até hoje não se inventou a arte de pescar em águas onde não haja peixe (Marx, 1982, p. 205)¹⁴, onde a realidade não traga “possibilidades de recursos oferecidos pela natureza” (Godelier, 1969, p. 328), para que a práxis humana realize-se e o pescador exista e se reproduza no tempo e no espaço. Segundo Furtado (2002, p. 25), “em outras palavras, os bens oriundos dos ecossistemas aquáticos, ao se tornarem recursos, pressupõem a presença humana em sua relação”.

Além disso, assim como no contexto dos camponeses, no qual o ser humano, a natureza e o sobrenatural são partes de um único mundo (Queiroz, 1973), essa situação apresenta-se na esfera do trabalho pesqueiro, já que o mundo simbólico dos pescadores artesanais (a noção de que os peixes são regidos por uma funcionalidade

¹⁴ Tal passagem é uma nota de rodapé na obra de Marx.

baseada no sagrado e/ou de que o mar tem seu próprio 'temperamento', inclusive de revolta diante de determinadas ações humanas) também impõe suas imagens e explicações ao mundo material (Diegues, 1996; Furtado, 1987; Britto, 1999; Ramalho, 2012). Por isso, quando os homens do mar trabalham, não é recomendado que cuspiam nas águas, falem mal de pessoas já falecidas ou chamem palavras de baixo calão, já que isso pode desagradar os mares de dentro ou de fora, ao fazê-los arredios, inimigos das boas pescarias e da sobrevivência dos próprios pescadores. O plano das simbologias invade, dessa maneira, a materialidade, e esta interfere naquela, enquanto momento dialético de feitura dos processos ecossociais. Inspirando-se nos argumentos de Godelier, Edgard de Assis Carvalho lembra que:

[...] o ideal não é nunca pensado como contraposto ao material. Não constitui também seu reflexo passivo e muito menos é causado mecanicamente por ele. Antes de mais nada, constitui uma modalidade de produção de sentido diretamente imbricada e articulada no conjunto das práticas sociais. Não goza de autonomia relativa, não constitui instância autônoma, porque o pensamento pensa simultaneamente matéria e ideia (Carvalho, 2003, p. 62).

As pescarias são contextos históricos (caícos, jangadas, botes, redes, espinhel, linha, mariscagem), pois se transformam internamente ao se transformarem os pescadores e o mercado pesqueiro, como foram os casos das mudanças ocorridas nas praias de São José e de Carne de Vaca, relatadas pelos pescadores, que as elucidaram ao detalharem o deslocamento da hegemonia das pescarias de jangadas para as de botes (São José) ou das canoas e currais para a pesca com os caícos (Carne de Vaca), passando pelo emprego de novas armadilhas que chegaram juntamente com a abertura das estradas, pujança do mercado e, com isso, ampliação da rede de relações sociais vinculadas à divisão social do trabalho na pesca.

Isso foi um fenômeno social geral, a exemplo do que aconteceu na Lagoa de Ibiraquera, em Santa Catarina, segundo a análise abaixo:

A partir de 1970, a construção de estradas em muitas comunidades favoreceu o desenvolvimento de mercados para a venda do pescado. Primeiramente, os atravessadores compravam o pescado na Lagoa para vendê-lo nas grandes cidades, a exemplo de Florianópolis. Neste caso, um atravessador adiantava o dinheiro ou comprava apetrechos de pesca para um dado pescador. Este, por sua vez, via-se obrigado a vender para o atravessador sua captura configurando assim um sistema de patronagem (Seixas; Berkes, 2005, p. 128).

Além disso, quando articulo essa dimensão diacrônica à sincrônica, ela se anuncia como fundamental. Por exemplo, Furtado mostrou algo significativo acerca da diversidade de pescas nos mesmos espaço e tempo histórico no Pará, particularmente devido à sazonalidade de espécies:

A escolha destas alternativas é sazonal. Com relação à pesca de curral e de rede, estas alternativas são influenciadas tanto por fatores econômicos como ecológicos. A demanda do mercado tem ditado a escolha do tipo de equipamento para a captura do pescado. As espécies de peixes capturados pela tiradeira e a tarrafa são quase sempre de pequeno porte e de qualidade pouco valorizadas no mercado consumidor extra-local, para onde vai o grosso da produção dos pescadores. As mais valorizadas são capturadas pelo curral e pela rede. Torna-se claro por que os pescadores preferem operar com estas duas modalidades de pesca. Esse fator assume um papel de reforço na escolha dessa modalidade. As condições ecológicas da região de Marudá também ajudam nessa escolha (Furtado, 1987, p. 230).

Tal situação ajuda-me a explicar a diversidade de pescarias em Carne de Vaca e São José, a partir da junção entre estratégias societárias múltiplas em termos técnico-tecnológicos e as dinâmicas ambientais inerentes à costa, ao mar e aos rios, no inverno ou no verão, comprovados nos modos de apropriação das áreas piscosas e suas profundidades diferenciadas como lama, cascalhos, pedras, canais, croas e estuários, em um mesmo tempo histórico e espaço geográfico.

Zarur (1984, p. 70) encontrou usos territoriais distintos em uma mesma pescaria (caranguejo) na Flórida,

EUA, em razão das estações do ano, pois, “no verão, a maioria dos pescadores de caranguejos coloca suas armadilhas perto da linha da rebentação, na esperança de conseguir maior quantidade de *jimmy crabs* (caranguejo macho). Nas outras estações, as armadilhas são colocadas entre 15 a 20 quilômetros da praia”.

Tudo isso me leva a considerar que “o cotidiano de trabalho dos pescadores é marcado pelo tempo natural dos sistemas ecológicos e pelo tempo mercantil das práticas econômicas” (Brito *et al.*, 2009, p. 136). Assim sendo, “essa reflexão permite afirmar que o sentido dado ao processo de trabalho dos pescadores das localidades, seja para subsistência ou comercialização, se coadunam com elementos ecológicos, cuja composição é internalizada nas práticas de pesca” (Brito *et al.*, 2009, p. 136).

Por isso, pescados (peixe, lagosta, camarão) exigem pescarias próprias (rede, linha, covo) e pescadores para que elas existam. Na pesca, o papel da consciência, através do trabalho, das relações familiares, dos valores imateriais, vislumbra-se, sobretudo, na maneira como os pescadores artesanais percebem as condições ecológicas encontradas, e aí produzem mecanismos (pescarias) para capturar a natureza, em termos objetivos e subjetivos, transformando-a “assim em uma natureza ‘socializada’” (Godelier, 1981, p. 175). Conhecimento que agrega, além de componentes socioculturais, metabolismos ambientais:

A minúcia do conhecimento dos pescadores sobre a distribuição espacial dos peixes envolveu a percepção de movimentação ou migração entre *habitats* e a ocupação de *habitats* diferenciados ao longo do ciclo de vida (por exemplo, no período reprodutivo) e do ciclo ontogenético (por exemplo, diferenças entre *habitats* entre juvenis e adultos) (Fernandes-Pinto; Marques, 2004, p. 172).

Se, por um lado, as pescarias são mediações tecno-tecnológicas (barcos e armadilhas) entre o pescador (ser social) e o pescado (ente ecológico), de outro, não deixam de ser também processos de organização produtiva, sistema de parceria baseado

na família e no compadrio – os quais regem a vida dos homens embarcados e assumem “a função de relações de produção” (Godelier, 1978, p. 50) –, divisão social do trabalho e formas de arranjos socioculturais e econômicas específicas de uma cultura produtiva particular, onde o saber-fazer pesqueiro ancestral é essencial (Ramalho, 2011, 2006). Com isso, posso frisar que “as pescarias (canoas/redes) materializam processos reais de organização social, sob as quais os pescadores efetivam a sua própria reprodução social” (Britto, 1999, p. 49).

Então, compreendo a “[...] pescaria como processo de produção” (Duarte, 1999, p. 101) com suas relações sociais e emprego de técnicas e tecnologias tradicionais postas em execução por um conhecimento patrimonial (tradicional). É isso que se manifesta nas quatro formas de pescarias encontradas em São José da Coroa Grande – os jangadeiros de alto-mar e de mar de dentro e os botes que passam, no máximo, 24 horas no mar e aqueles que chegam a 15 dias ininterruptos nas águas – e na passagem da canoa para o caíco, em Carne de Vaca, clarificando processos ecossociais pesqueiros. Os processos ecossociais mostram dinâmicas históricas e atuais na pesca artesanal e revelam que o fundamental a inquirir-se “[...] não é o que se faz, mas como, com que meios de trabalho se faz” (Marx, 1982, p. 204).

Apesar das transformações vividas, a exemplo de São José com a inserção de sujeitos capitalizados na pesca (classe dos comerciantes e donos dos instrumentos de produção), a força de trabalho ainda é de base familiar e por meio de amigos, bem como o conhecimento patrimonial continua no centro do trabalho pesqueiro.

A permanência desses elementos tradicionais é um fenômeno que não coloca em risco a expansão da lógica capitalista na pesca, porque ela se apropria, em muitas regiões pesqueiras, dos ganhos do trabalho alheio à custa da manutenção de relações sociais de trabalho e saber-fazer ancestrais.

De maneira geral, independentemente das plurais pescarias, seria impossível pensar o trabalho

pesqueiro, inclusive do ponto de vista histórico, sem ter a complexa compreensão das dinâmicas ecológicas que o envolvem.

PESCADOS

Pescados são entes orgânicos que vivem em metabolismo com outros corpos orgânicos e inorgânicos (da flora e fauna estuarina, fluvial e marítima), cujos processos vinculam-se à reprodução biológica sem que haja uma autoconstrução radicalmente distinta da anterior, fato comum somente aos humanos.

Os pescados referem-se às dinâmicas ecológicas (físicas, químicas e biológicas) presentes em dados ecossistemas (rios, mangues, estuários, praias, oceano, mata atlântica), com seus ritmos, sazonalidades, causalidades, intercâmbios e transformações decorrentes do meio ambiente (atmosfera, temperatura, salinidade, processos físico-químicos etc.) ou são aquelas dinâmicas ecológicas oriundas das intervenções socioeconômicas (despejos químicos nas águas resultantes das usinas e indústrias, construção de complexos portuários e de fazendas de camarão, desmatamento de mangues etc.), que impactam e exigem capacidade de resiliência dos pescados e dos ambientes naturais nos quais os mesmos estão inseridos.

Além disso, a práxis pesqueira conduziu mudanças no processo de (re)produção da natureza, a exemplo do que aconteceu no Brasil com o surgimento de uma nova classe social – industriais da pesca –, estimulada pela Superintendência de Desenvolvimento da Pesca (SUDEPE), que funcionou de 1962 a 1989 (Neto, 2003; Diegues, 1983; Ramalho, 2014). Em decorrência disso, houve consideráveis aumentos na captura de algumas espécies (sardinha, atuns etc.), de forte interesse mercantil, com a implantação de modernas e poderosas pescarias, explicitadas na presença de barcos maiores e mais potentes – com sonar, GPS, fabricação de gelo e condições mais amplas de armazenamento de frutos do mar e de navegação –, uso de grandes redes de arrasto

industriais, varredoras do fundo das águas marinhas e de sua fauna, bem como a presença de trabalho assalariado.

Alterações que se apresentaram – só que em bases artesanais – com a expansão e o aumento excessivo na captura da lagosta e do camarão em São José, ou devido aos impactos negativos oriundos dos viveiros de camarão e da poluição canavieira na área de Carne de Vaca.

A aliança de tais elementos (direta ou indiretamente relacionados à pesca) gerou a superexploração de vários recursos pesqueiros e/ou conduziu a limites físico-químicos na recriação biológica de inúmeras espécies. Assim, diversos pescados, por conta dessa pressão sobre seus ambientes, tiveram suas capacidades de resiliências afetadas, pois o “biológico pressupõe uma constituição especial do inorgânico e, sem a interação ininterrupta com ele, não é capaz de reproduzir o seu próprio ser nem por um instante” (Lukács, 2013, p. 191).

O ambiente costeiro liga-se a interações ecológicas sofisticadas (água, flora, fauna, bactérias, fungos etc.), com suas causalidades e leis de funcionamento, e quaisquer transformações nisso podem levar a prejuízos inestimáveis ao mundo natural e social. Sem dúvida, os pescadores de Carne de Vaca dependem da biodiversidade para sua reprodução social.

Sobre o ecossistema manguezal, é oportuno dizer:

O que une na verdade e estrutura o ecossistema num todo coerente e funcional é a interação dinâmica de suas diferentes partes, expressa com a transferência ou o fluxo de matéria e energia de um componente – ou parte – aos outros componentes dentro do ecossistema e entre o ecossistema manguezal e os ecossistemas adjacentes (Vannucci, 2002, p. 76).

Portanto, é impossível negar o peso – sem que isso ecoe em um determinismo geográfico – das condições ambientais para a estruturação da pesca, haja vista os conteúdos ecológicos encarnados nas pescarias e tipos de sociedades pesqueiras que habitam Carne de Vaca e São José, a saber, o litoral norte e sul de Pernambuco.

Estuários e manguezais são explorados pela pesca de pequena escala, além da coleta manual de moluscos e crustáceos. Na região costeira, a pesca é realizada em duas zonas distintas: na área interna aos recifes, denominada pelos pescadores como mar de dentro, e na zona externa aos recifes, incluindo a plataforma e o talude continental (mar de fora). A maior parte das atividades pesqueiras desenvolvidas pelas comunidades do litoral norte do estado é realizada no mangue e na zona estuarina, enquanto as comunidades do litoral sul concentram suas pescarias na zona estuarina e no mar de fora (Lessa *et al.*, 2006, p. 69).

Os fatores naturais resplandecem-se nas particularidades dos pescados, nos gêneros e ritmos de pescarias existentes em cada região da costa pernambucana. Os pescados colocam novas questões para os pescadores e suas práticas de pescarias, anunciando que a natureza não é passiva e impõe seus ritmos infinitamente causais ao pescador. Se tudo fosse mera repetição, o trabalho do pescador não se enriqueceria do imponderável e, consequentemente, não se aperfeiçoaria em suas técnicas de pescarias e nem colocaria em movimento suas próprias simbologias, por isso “o conhecimento dos pescadores se constrói na prática, trabalhando” (Brito *et al.* 2009, p. 137).

PESCADORES

A pescaria é um momento meio orquestrado por uma finalidade presente na ideação do trabalho do pescador, com seus valores, necessidades e possibilidades socioambientais, com vistas a extrair das águas os pescados, trazendo em si implicações das relações e processos socioeconômicos mais gerais, como também das situações e interações de classes imanentes à pesca artesanal, cujos mecanismos clarificam as formas de ser e as determinações de existência no ser e fazer-se pescador. Desse modo, “vemos, por fim, que toda produção é um ato duplo submetido às normas técnicas de uma relação determinada dos homens com a

natureza e às normas sociais que regulam as relações dos homens entre si no emprego dos fatores de produção” (Godelier, 1969, p. 345).

Esta questão revela que o fazer humano, seja ele elementar ou não, imediato (trabalho) ou mediado (práxis), traz valores de mundo como referência à consciência, na qual a finalidade precede e guia a realização autocriadora do próprio pôr teleológico¹⁵ sobre a natureza, com suas transformações constantes. Finalidade do trabalho que se apresenta na consciência e, com isso, na sua projeção sobre determinada realidade, no intuito de transformá-la de acordo com as necessidades humanas, sempre renovadas de sua classe ou grupo social.

Interesses de mercado e/ou costumes tradicionais decifram-se a partir daí, bem como processos de subordinação ou de maior liberdade frente aos valores do capital, por exemplo. Nesse caso, processos mais gerais, intrínsecos à práxis, à categoria pescador, com seus sistemas de mediações mais complexos (religião, política, mercado, Estado, cultura), apresentam-se na interação mais imediata (pescaria) entre pescador (práxis) e o pescado (natureza), ofertando um tipo de organização social do trabalho, de reprodução social.

[...] devemos ter sempre em mente que a reprodução se dá num entorno, cuja base é a natureza, na qual, contudo, é modificada pelo trabalho, pela atividade humana; desse modo, também a sociedade, na qual o processo de reprodução do homem transcorre realmente, cada vez mais deixa de encontrar as condições de sua reprodução “prontas” na natureza, criando-as ela própria através da práxis social humana (Lukács, 2013, p. 171).

Realmente, tal organização é “uma práxis social, um padrão normal de trabalho, uma forma de regulação social de trabalho” (Dal Rosso, 2008, p. 198), que se explicitou na época do domínio dos comerciantes/“empresários” (donos

¹⁵ A teleologia é restrita ao trabalho (Lukács, 1979, 2013).

de canoas e currais) em Carne de Vaca e que se aviva, desde 1970, na pescaria de bote feita de espinhel, covo ou rede em São José, com sua partilha concretizada na forma da “banda”. Um dos exemplos disso é a pescaria de bote em linha separada, cuja individualização do ganho tornou-se sinal da instalação de uma ‘ética’ marcadamente mercantil.

Essa práxis reguladora do trabalho, de ordem mais individualista, e influenciada pela propagação de uma cultura capitalista, já havia sido identificada no Ceará, em meados do decênio de 1970, por Chaves (1975), indicando a amplitude desse fenômeno:

A tripulação se classifica no local em tripulação de “linha junta” e de “linha separada”. Linha junta, quando a produção de todo é posta num único monte comum para, ao cabo, subtraído o quinhão do dono, ser dividida de modo igual pela tripulação. Linha separada, quando cada um pesca para si. Nesse caso, cada pescador marca o seu peixe para identificá-lo posteriormente em terra. Antigamente a quase totalidade das tripulações era de linha junta. Na atualidade, inverteu-se a situação: quase todas são de linha separada. Segundo nossa hipótese, tal fato ocorreu em virtude da intensificação do capitalismo comercial na região. Alegam os pescadores que o importante é conseguir mais peixe para vender em quantidade maior e ficar com algum excedente para outras necessidades. Em razão disso, preferem pescar de linha separada “porque assim uns não se encostam nos outros, e quem trabalhar mais e tiver mais capacidade, obtém mais” (Chaves, 1975, p. 25).

As pescarias são o desnudamento das razões de ser pescador, seja quando buscam adequar-se às exigências do ambiente para melhor apropriar-se dele, seja motivadas pelas renovadas necessidades decorrentes das transformações econômicas, históricas, políticas e culturais originárias da inserção do pescador na sociedade mais abrangente. “Assim, uma pescaria tem dimensões biológicas, tecnológicas, econômicas, sociais, culturais e políticas” (Berkes *et al.*, 2006, p. 26).

Os pescadores (segunda natureza) compõem uma totalidade social a partir do desenvolvimento de suas particularidades (individuais e comunitárias), que se ampliam na mesma medida em que a totalidade

expande-se historicamente, através do mercado, poder público, comunicações, ampliação das redes de relações sociais, divisão regional e nacional do trabalho, estradas, onde ambos (o indivíduo e a totalidade) são movimentos e “essas interações inevitáveis são mediadas pelo *medium* da sociedade; mais exatamente, como a sociabilidade do homem representa seu comportamento ativo e prático em relação ao meio ambiente como um todo” (Lukács, 2013, p. 204).

O pescador é oportunidade socioeconômica, hábito de classe, costume, ideologia e relações sociais comunitárias ou com outros grupos, onde produz e reproduz sua singularidade em oposição ou em complementaridade com outros segmentos sociais no tempo e no espaço. Ademais, ser pescador é encontrar-se inserido em uma determinada relação na estrutura social, de comando do capital, cujas tensões alimentadas pelos desejos de autonomia, resignações e subordinações estão no dia a dia. É a partir daí que compreendo o pagamento feito em ‘banda’ ou ‘quinhão’, que diferencio os pescadores do mar-alto e os do mar interior em São José e Carne de Vaca, inferindo que os trabalhadores desta praia estão em condições econômicas mais favoráveis do que os daquela. Embora circule mais dinheiro no setor pesqueiro em São José (há várias peixarias, restaurantes, atravessadores, grandes empresas de pescado), as relações de classe existentes nos botes forjaram situações desfavoráveis em termos sociais e econômicos para os pescadores de alto-mar.

Incluo, ao comparar as citadas praias, os pescadores de Carne de Vaca na seguinte consideração:

Comunidades especializadas e autárquicas eram formadas por pescadores que, combinando técnicas nativas e a técnica portuguesa, proviam ao mercado um produto mercantil específico e acessível. Elas se distribuíam em aldeias pelas praias, dando uma ocupação permanente ao litoral. Constituída uma outra economia da pobreza, que possibilitaria maior fartura alimentar mas não ensejava riqueza (Ribeiro, 1995, p. 292).

Postulo, com isso – guardadas as distinções históricas, culturais e geográficas em relação a algumas tribos aludidas por Sahlins (1978) –, a tese de certa “sociedade da afluência” para os pescadores de Carne de Vaca, quando, mais uma vez, relaciono-os aos que pescam no mar de fora em São José. Ao definir uma das características da “sociedade da afluência”, Sahlins escreveu:

Os caçadores e coletores, por força das circunstâncias, têm um padrão de vida objetivamente baixo. Mas visto de dentro de seus objetivos e dado seus meios de produção, todas as necessidades materiais das pessoas podem ser facilmente satisfeitas (Sahlins, 1978, p. 41).

Quando friso que estão próximos à ideia de “sociedade da afluência”, isso não significa retirar desses trabalhadores pesqueiros seu contexto de classe popular. Classificá-los como integrantes da classe trabalhadora é vê-los na condição de portadores de uma “pequena incorporação dos capitais impessoais mais importantes da sociedade moderna, capital econômico e capital cultural” (Souza, 2010, p. 327).

A somatória desses elementos mostrou-me que a feitura de um pescador deve-se à própria feitura da sociedade da qual é integrante, e ocupa papel subordinado na divisão social e nos ganhos do trabalho, como destacou Wolf em relação aos camponeses. Para Wolf (2003, p. 121), ser camponês é “uma relação estrutural, não um determinado conteúdo de cultura” apenas, embora isso seja importante.

Estruturas societárias geradoras de processos plurais no fazer-se pescador em São José e Carne de Vaca, encarnados nas formas e relações de produção no bote, jangada e caíco, no sistema de partilha por ‘banda ou quinhão’, nas situações e condições de classe, nas possibilidades de diálogos e inserção no todo social, nos contextos de autonomia e subordinação face aos frutos de seu trabalho.

Além disso, essa relação estrutural valoriza a produção pesqueira. Por isso, os pescados são valores

de uso e, especialmente, de troca. Nesse contexto, o desenvolvimento histórico do mercado, da imposição realizada por outrem (atravessadores ou donos dos equipamentos) e das necessidades de consumo das crescentes populações urbanas e rurais são decisivos para pressionar os pescadores, através dos usos de suas pescarias, na captura de certos pescados.

Essas questões podem ser encontradas no caso da lagosta, em São José, e da tainha, em Carne de Vaca. No primeiro exemplo, há um mercado internacional (Japão e EUA) e nacional que impõem seu ritmo à localidade há anos. E no segundo, houve uma ampliação do comércio, de características local e, no máximo, regional. Tudo isso revela como o comércio influencia nas escolhas das áreas de pesca, com seus sujeitos aí envolvidos.

Antigamente ninguém queria lagosta, ela sobrava aí, mas hoje é mais concorrida e valorizada. Há gente graúda interessada, que leva a lagosta até pra fora (Seu Maragogi, pescador aposentado de São José, Pernambuco).

Faz uns 30 anos que os peixes pra vender melhor eram os pra salgar, os seco-salgados. Hoje, o interesse do povo é mais pra tainha, que vende pela região daqui mesmo (Xaba, pescador de Carne de Vaca, Pernambuco).

Os comerciantes e os donos dos botes querem que a gente vá mais pros cascalhos e as pedras, porque é onde “tão” os pescados de primeira e segunda, os cobiçados por eles, por nós, pelo comércio (Edim, pescador de São José, Pernambuco).

Tal fato exerce ascendência nas definições do que pescar: pescados de primeira, segunda ou terceira. A tripulação reserva aqueles menos atrativos ao mercado para o consumo familiar, em muitos contextos, o que ostenta proporções agudas em pescarias profundamente mercantis. Marques e Ferreira (2010, p. 51) elaboraram conclusões similares sobre a pesca em Itamaracá, Pernambuco, pois “os pescadores agrupam as espécies de pescado definidas de acordo com seu valor de venda e destino comercial”.

Os pescadores, ao (re)elaborarem seu saber-fazer sobre os pescados, objetivam suas pescarias (meios técnicos, tecnológicos) em um fluxo contínuo e dialético, que se integra como parte de sua própria condição e de seus atributos societários locais, e que não deixa de compor os processos regionais, nacionais e/ou globais e as possibilidades ecológicas encontradas.

É nesse contexto, por a mediação ser feita entre pescador e o pescado, que as pescarias estão cheias de momentos de sínteses societárias, significando modos de ser e fazer-se pescador, nunca homogêneos, que buscam capturar tipos de pescados, a partir de interesses comerciais e/ou de subsistência, ou mesmo por conta das condições ambientais e de classes existentes, ora quando se é jangadeiro de alto-mar, ora quando se é pescador de lagosta no bote, ora quando se pesca em caíco ou em jangada de mar de dentro, resplandecendo processos ecossociais universais (a condição de ser pescador no sentido universal) e particulares (sintetizado nas pescarias diferentes). Por isso, “as relações sociais não existem somente entre os indivíduos e os grupos, elas existem ao mesmo tempo em cada um dos indivíduos e dos grupos envolvidos nessas relações” (Godelier, 2012, p. 48).

Dessa maneira, apesar desse exercício de separação didática procedido, busquei valorizar a existência profundamente concatenada entre as categorias pescado, pescaria e pescador, compreendendo-as como algo necessário para uma leitura mais completa sobre a pesca artesanal nas citadas praias pernambucanas, através da categoria processos ecossociais.

CONCLUSÕES

Os conceitos de produção (Godelier) e de reprodução (Lukács) foram essenciais para que eu pudesse compreender o universo da pesca artesanal aqui estudado, fundamentalmente no que diz respeito às diversidades de pescarias existentes em uma mesma praia ou em localidades distintas, o que equivaleu encontrar semelhanças e diferenças na ecologia, nas formas de ser

e nas determinações de existência em fazer-se pescador artesanal em São José da Coroa Grande e Carne de Vaca, inclusive no que concerne à construção e às objetivações dos processos ecossociais pesqueiros.

Todavia, os aludidos conceitos (produção e reprodução social) seriam inócuos caso não fossem sustentados e sustentadores da abordagem que construí sobre as noções brotadas da compreensão dos pescadores sobre seu próprio mundo. Dessa maneira, emergiram – no escrito – os pescadores jangadeiros, os de caíco e de bote, com suas particularidades e universalidades oriundas do trabalho, ora na apropriação de determinados nichos ecológicos, ora nas condições objetivas (subordinadas ou não) de exercerem seu ofício, no uso do regime de parceria, nas situações ambientais, históricas e econômicas encontradas.

No processo etnográfico da pesquisa (período de campo, análise dos materiais colhidos até a redação final do texto), estive contido, de maneira dialética, o movimento de aproximação entre o aspectoêmico e ético, com seus momentos de alteridade, distanciamento, proximidade e tradução, cuja escrita do pesquisador almejou ser a mediadora entre o mundo dos pescadores e dos leitores deste artigo, a partir do conceito processos ecossociais.

Nesse sentido, a minha análise socioantropológica fundamentou-se em três definiçõesêmicas plenas de sentido societário e capazes de dar entendimento aos complexos processos ecossociais do trabalho pesqueiro. Assim, as categorias locais pescados, pescarias e pescadores tornaram-se lentes que me ajudaram a apreender o trabalho pesqueiro (a pescaria), pela mediação e qualidade sumarizante da mesma, atuando enquanto elo articulador das outras definições nativas (pescado e pescador), por ocupar, segundo os homens das águas, papel central no mundo da pesca artesanal aqui estudado.

AGRADECIMENTOS

Esta pesquisa recebeu financiamento da Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco

(FACEPE) e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), por meio da bolsa Desenvolvimento Científico Regional (DCR), o que me permitiu trabalhar, de novembro de 2007 a maio de 2010, na condição de pesquisador visitante, na Coordenação Geral de Estudos Ambientais e da Amazônia (CGEA), da Fundação Joaquim Nabuco (FUNDAJ), em Recife, Pernambuco, e produzir o relatório final de pesquisa intitulado “Gestão ecológica enquanto conhecimento patrimonial dos pescadores artesanais: um estudo comparativo entre práticas pesqueiras estuarina e marítima em Pernambuco”, de 2010, que é inspirador do presente escrito. Também agradeço à socióloga e doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA), da Universidade Federal de Sergipe (UFS), Andreia Patrícia dos Santos, pela leitura atenta e sugestões ao texto; e aos pareceristas (anônimos) do Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, pela acolhida do artigo e sugestões ricas ao texto. Muito obrigado!

REFERÊNCIAS

- BERKES, F.; MAHON, R.; MCCONNEY, P.; POLLNAC, R.; POMEROY, R. **Gestão da pesca de pequena escala**: diretrizes e métodos alternativos. Rio Grande: Editora FURG, 2006.
- BRITO, M. A. S.; WITKOSKI, A. C.; FRAXE, T. J. P.; SILVA, S. C. P. Etnoconhecimento e práticas de pesca. In: FRAXE, T. J. P.; WITKOSKI, A. C. S.; PEDROZA, S. C. (Org.). **A pesca na Amazônia Central**: ecologia, conhecimento tradicional e formas de manejo. Manaus: EDUA, 2009. p. 111-161.
- BRITTO, Rosyan Caldas. **Modernidade e tradição**: construção da identidade social dos pescadores do Arraial do Cabo-RJ. Niterói: EDUFF, 1999.
- CARVALHO, Edgard de Assis. A materialidade aberta: Maurice Godelier. In: CARVALHO, Edgard de Assis (Org.). **Enigmas da cultura**. São Paulo: Cortez, 2003. p. 52-83.
- CENTRO DE PESQUISA E CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE MARINHA DO NORDESTE (CEPENE). **Boletim estatístico da pesca marítima e estuarina do Nordeste do Brasil – 2006**. Tamandaré: CEPENE/IBAMA, 2006.
- CHAVES, L. G. M. Pesca artesanal no Ceará: tecnologia, sistema cognitivo e relações de produção. **Revista Ciências Sociais**, Fortaleza, v. VI, n. 1-2, p. 5-28, 1975.
- DAL ROSSO, Sadi. **Mais trabalho!**: a intensificação do labor na sociedade contemporânea. São Paulo: Boitempo, 2008.
- DIEGUES, Antonio Carlos. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: Hucitec, 1996.
- DIEGUES, Antonio Carlos. **Pescadores, camponeses e trabalhadores do mar**. São Paulo: Ática, 1983.
- DUARTE, Luiz. **As redes do suor**: a reprodução social dos trabalhadores da produção de pescado em Jurujuba. Niterói: EDUFF, 1999.
- DURKHEIM, Émile. **O suicídio**: estudo de sociologia. São Paulo: Martins Fontes, 2004.
- FERNANDES-PINTO, Érika; MARQUES, José Geraldo. Conhecimento etnoecológico de pescadores artesanais de Guaraqueçaba, Paraná. In: DIEGUES, Antonio Carlos (Org.). **Enciclopédia caçara**: o olhar do pesquisador. São Paulo: Hucitec/Nupaub-CEC/USP, 2004. p. 163-190. v. I.
- FERRAZ, Ana Lúcia Marques Camargo. **Dramaturgias da autonomia**: a pesquisa etnográfica entre grupos de trabalhadores. São Paulo: Perspectiva, 2009.
- FURTADO, Lourdes. **Iconografia da pesca ribeirinha e marítima na Amazônia**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2002.
- FURTADO, Lourdes. **Currallistas e redeiros de Marudá**: pescadores do litoral do Pará. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1987.
- GODELIER, Maurice. **Comunidade, sociedade, cultura**: três modos de compreender as identidades em conflito. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2012.
- GODELIER, Maurice. Infra-estruturas e história. In: CARVALHO, Edgard de Assis. **Godelier**. São Paulo: Ática, 1981. p. 174-184.
- GODELIER, Maurice. Economias e sociedades: abordagens funcionalista, estruturalista e marxista. In: CARVALHO, Edgard A. (Org.). **Antropologia econômica**. São Paulo: Livraria Editora Ciências Humanas, 1978. p. 45-83.
- GODELIER, Maurice. **Racionalidade e irracionalidade na economia**. Rio de Janeiro: Edições Tempo Brasileiro, 1969.
- HUGO, Victor. **Os trabalhadores do mar**. São Paulo: Nova Cultura, 2002.
- IANNI, Octavio. **Teorias da globalização**. 14. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <<http://censo2010.ibge.gov.br/resultados.html>>. Acesso em: 16 out. 2014.

LESSA, Rosângela; VIEIRA, Ana Cristina de Souza; MONTEIRO, Analbery; SANTOS, Jailson Souza; LIMA, Mercia Maria de; CUNHA, Elton José da; SOUZA JUNIOR, José Carlos Alves de; BEZERRA, Samuel; TRAVASSOS, Paulo Eurico Pires Ferreira; OLIVEIRA, Bruno André Bezerra Ramos de. Diagnóstico da pesca no litoral do estado de Pernambuco. In: ISAAC, Victoria; MARTINS, Agnaldo S.; HAIMOVICI, Manuel; ANDRIGUETTO, José Milton (Org.). **A pesca marinha e estuarina do Brasil no início do século XXI: recursos, tecnologias, aspectos socioeconômicos e institucionais**. Belém: Editora da UFPA, 2006. p. 63-91.

LUKÁCS, György. **Para uma ontologia do ser social**. São Paulo: Boitempo, 2013. v. II.

LUKÁCS, György. **Prolegômenos para uma ontologia do ser social**. São Paulo: Boitempo, 2010.

LUKÁCS, György. A ontologia em Marx: questões metodológicas preliminares. In: NETO, José Paulo (Org.). **Lukács**. 2. ed. São Paulo: Ática, 1981. p. 87-106.

LUKÁCS, György. **Ontologia do ser social: os princípios ontológicos fundamentais em Marx**. São Paulo: Livraria Editora Ciências Humanas, 1979.

MARQUES, Simone; FERREIRA, Beatrice Pandovani. Composição e características de armadilhas no litoral norte de Pernambuco, Brasil. **Boletim Técnico-Científico do CEPENE**, Tamandaré, v. 18, n. 1, p. 49-60, 2010.

MARX, Karl. **O capital**. 8. ed. São Paulo: Difel, 1982. Livro I, v. 1.

MÉSZÁROS, István. **Para além do capital: rumo a uma teoria da transição**. Campinas: Editora da UNICAMP; São Paulo: Boitempo, 2002.

NETO, José Dias. **Gestão do uso dos recursos pesqueiros marinhos no Brasil**. Brasília: IBAMA, 2003.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. **O campesinato brasileiro**. Petrópolis: Vozes; São Paulo: EDUSP, 1973.

RAMALHO, Cristiano Wellington Noberto. Jangada e jangadeiros: presença histórica de uma cultura marítima. In: KNOX, Winifred; TRIGUEIRO, Aline. (Org.). **Saberes, narrativas e conflitos na pesca artesanal**. Vitória: Edufes, 2015. p. 111-138.

RAMALHO, Cristiano Wellington Noberto. Estado, pescadores e desenvolvimento nacional: da reserva naval à aquícola. **Revista Ruris**, Campinas, v. 8, n. 1, p. 31-62, mar. 2014.

RAMALHO, Cristiano Wellington Noberto. Sentimento de corporação, cultura do trabalho e conhecimento patrimonial pesqueiro: expressões socioculturais da pesca artesanal. **Revista de Ciências Sociais**, Fortaleza, v. 43, n. 1, p. 8-27, jan./jun. 2012.

RAMALHO, Cristiano Wellington Noberto. O sentir dos sentidos dos pescadores artesanais. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 54, n. 1, p. 315-352, jan./jun. 2011.

RAMALHO, Cristiano Wellington Noberto. **“Ah, esse povo do mar!”: um estudo sobre trabalho e pertencimento na pesca artesanal pernambucana**. São Paulo: Editora Polis; Campinas: Ceres, 2006.

RIBEIRO, Darcy. **O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil**. 3. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

SAHLINS, Marshall. A primeira sociedade da afluência. In: CARVALHO, Edgard A. (Org.). **Antropologia econômica**. São Paulo: Livraria Editora Ciências Humanas, 1978. p. 7-44.

SARAMAGO, José. **A jangada de pedra**. Rio de Janeiro: Record/Altaya, 1980.

SEIXAS, Cristiana Simão; BERKES, Fikret. Mudanças socioecológicas na pesca da Lagoa Ibiraquera, Brasil. In: VIEIRA, Paulo Freire; BERKES, Fikret; SEIXAS, Cristiana Simão (Org.). **Gestão integrada e participativa dos recursos naturais: conceitos, métodos e experiências**. Florianópolis: Secco/Aped, 2005. p. 113-146.

SOUZA, Jessé. **Os batalhadores brasileiros: nova classe média ou nova classe trabalhadora?** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2010.

VANNUCCI, Marta. **Os manguezais e nós**. 2. ed. São Paulo: EDUSP, 2002.

WOLF, Eric. Tipos de campesinato latino-americano: uma discussão preliminar. In: FELDMAN-BIANCO, Bela; RIBEIRO, Gustavo Lins (Org.). **Antropologia e poder**. Campinas: Editora da UNICAMP; Brasília: UnB, 2003. p. 117-144.

ZARUR, George de Cerqueira Leite. **Os pescadores do Golfo: antropologia econômica de uma comunidade norte-americana**. Rio de Janeiro: Achiamé, 1984.