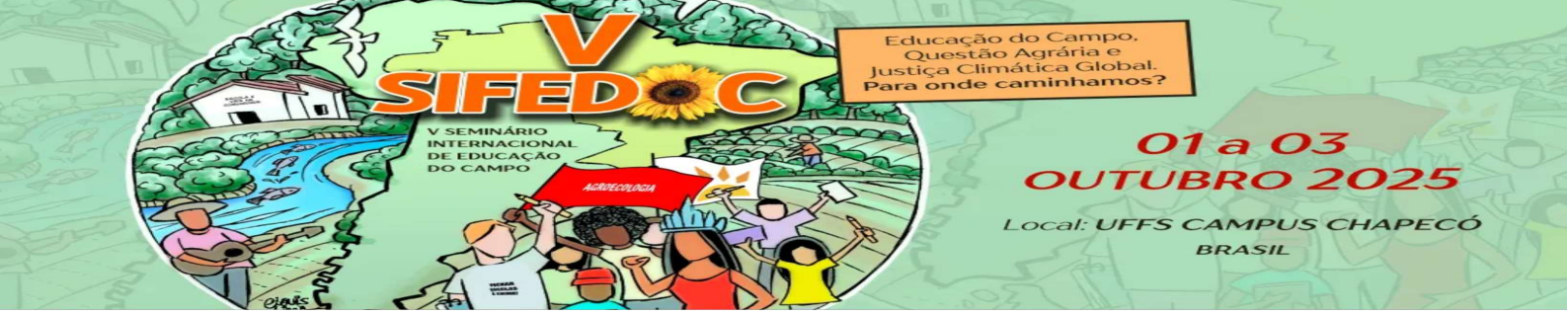

História de Pescador: pesca artesanal na ilha de Florianópolis, SC

Autor[1] Lucas Gabriel de Melo

Co-Autores[2] Nilson Kássio Pereira Lima

Co-Autores[3] Marventz Rousseau

Co-Autores[4] Manuela Falcão

Co-Autores[5] Moice Buettge

Co-Autores[6] Nathiele Rodrigues dos Santos

Co-Autores[7] Irene Kazue Shimomura

Co-Autores[8] Thaise Costa Guzzatti

Círculo de Saber: 03 - Conhecimento, saberes e práticas educativas no movimentos sociais e comunidades tradicionais

Palavras-chave: Pesca; Artesanato; Tainha

Introdução

A pesca é uma atividade fundamental para a vida de muitas comunidades costeiras, incluindo a Barra da Lagoa, em Florianópolis, Santa Catarina. Sabe-se que os povos indígenas e açorianos nessa região já praticavam as artes da pesca, nos tempos que precedem a antiga colônia do Desterro, sendo a pesca artesanal uma tradição milenar que relaciona indivíduos, famílias e comunidades de pescadores com a ecologia do mar e seus pescados; as polêmicas que envolvem a necessidade de preservação do meio ambiente, o comércio de valores, e a culinária de modo geral. Muito mais que apenas uma cadeia de trabalho produtivo, a pesca é uma atividade natural e muito rica que está profundamente enraizada na cultura e na identidade da região. No entanto, os pescadores artesanais enfrentam uma série de obstáculos em sua rotina de trabalho. A poluição ambiental e a sobrepesca industrial, apesar de

[1]Graduando da Licenciatura em Educação do Campo, UFSC. lucasgabriel.fernandesdemelo@gmail.com.

[2] Bolsista PET da Licenciatura em Educação do Campo, UFSC. nkassioeducampoufsc23@gmail.com.

[3] Graduando do Serviço Social, UFSC. Rmarventz@gmail.com.

[4] Graduanda em Licenciatura em Pedagogia, UFSC. manu.m.falcao@gmail.com.

[5] Graduanda em Licenciatura em Educação do Campo. moice.buettgen.1959@gmail.com.

[6] Graduada da Licenciatura em Educação do Campo, UFSC. nathielerodriguesdossantos@gmail.com.

[7] Graduanda Licenciatura em Educação do Campo . ikashimomura@gmail.com.

[8] Professora, Tutora do PET da Licenciatura em Educação do Campo, UFSC. thaise.acolhida@gmail.com.

regulamentada, representam ameaças significativas à biologia reprodutiva dos peixes e impactam diretamente a vida marinha e, por consequência, a dos pescadores. Principalmente da tainha (*Mugil liza*), cuja simbologia mergulha na cultura da ilha, esse peixe em sua fase larval e adulta explora ambientes que recebem água vindo dos rios cada vez mais poluídos. Esses desafios colocam em risco não apenas o sustento dessas comunidades, mas também a continuidade dessa tradição. Este trabalho apresenta os resultados de uma pesquisa realizada com pescadores da Barra da Lagoa, em Florianópolis-SC. A pesquisa incluiu entrevista com um experiente pescador e vivências no início da safra da tainha no dia 1º de maio. Através de relatos e experiências, buscamos proporcionar uma compreensão mais profunda da complexidade dessa atividade e de todos os aspectos que a envolvem. Analisamos a relação entre a comunidade tradicional de pescadores da Fortaleza da Barra da Lagoa, e a produção de alimentos, com foco na pesca da tainha como principal alimento produzido, considerando a individualidades dos sujeitos que participaram desse processo, aspectos históricos, culturais, econômicos, sociais e socioambientais. Conhecer sobre a história e tradições da pesca na comunidade de pescadores da Fortaleza da Barra da Lagoa. Investigar a relação da comunidade com a pesca e a produção de alimentos do mar, bem como identificar os desafios enfrentados nessa relação. Conhecer e explorar os valores e aspectos culturais relacionados à pesca na comunidade, além de sua relação com a cultura local na da Barra da Lagoa.

Metodologia

A coleta de informações sobre a comunidade de pescadores da Barra da Lagoa, em Florianópolis - SC, consistiu na aplicação de um questionário baseado em um roteiro previamente discutido entre o grupo de trabalho. A equipe de pesquisa buscou um pescador disposto a participar da entrevista e encontrou o senhor Netuno (nome fictício), que concordou em conversar sobre seu trabalho e permitiu que a entrevista fosse gravada. A entrevista foi realizada na Barra da Lagoa, em 2023. A gravação foi feita com um celular e durou cerca de 45 minutos. O entrevistado, pescador aposentado com experiência tanto na pesca industrial quanto na pesca artesanal. As perguntas foram feitas por dois entrevistadores principais que se revezavam enquanto o outro anotava as respostas. Outros dois integrantes da equipe participaram na gravação e na conversação com o entrevistado. Um termo de sigilo quanto ao uso dados foi lido, limitando a pesquisa não autorizando divulgação. Além disso, a equipe realizou uma segunda visita na praia da Barra da Lagoa no dia 1º de maio, onde conversaram com um pescador de 45 anos. A duração dessa visita foi de mais de 2 hora, pois havia muitos pescadores no local em vista a comemoração do começo da época de pesca da tainha artesanal, a pesquisa e vivência ocorreram naturalmente. A transcrição do áudio e as anotações feitas durante as entrevistas compõem o banco de dados deste trabalho. Para entender melhor a vida e as experiências dos pescadores da Barra da Lagoa; elaboramos um roteiro de entrevista com perguntas base. Essas perguntas incluem informações básicas como nome, idade, local de nascimento e residência, escolaridade e fonte de renda. Também perguntamos sobre a história familiar dos entrevistados, incluindo de onde vieram seus antepassados e em que trabalhavam. Além disso, perguntamos sobre o trabalho atual dos entrevistados e se eles têm acesso a direitos fundamentais ou assistências. Outras perguntas exploram a história e cultura da comunidade, a

relação da comunidade com políticas públicas e o meio ambiente local. Também perguntamos sobre as crenças e valores dos entrevistados, sua relação com a natureza e o alimento, como iniciaram seu trabalho como pescadores e quais tradições familiares eles lembram e gostariam de passar para seus filhos e netos. Para compreender melhor sobre a produção de alimentos, perguntamos sobre o dia a dia de trabalho no mar e na comunidade, que tipo de alimentos são pescados e preparados, as formas de acesso ao alimento para a comunidade. Também exploramos as tradições e práticas locais relacionadas à produção de alimentos, as ferramentas de trabalho utilizadas pelos pescadores. Outras questões incluem as funções na pesca das mulheres, como as diferentes estações do ano influenciam a produção dos pescadores, os saberes que vem dos antigos e são passados de geração para geração. Também foi abordado sobre a comercialização do que é produzido e como é feito, e a organização da sua destruição, assim como a organização da comunidade como um coletivo. Por fim, incluímos perguntas sobre os principais desafios, mudanças e adaptações enfrentados na produção de alimentos, tanto fatores ambientais quanto os principais desafios sociais, políticos e econômicos que a comunidade enfrenta. Também perguntamos como melhorar a comunidade e quais são os obstáculos para o desempenho do trabalho dos pescadores hoje. Neste tópico, discutiremos alguns conceitos essenciais como biologia reprodutiva, calendários de pesca e comércio pesqueiro para ajudar a compreender melhor a pesca e a relação com a tainha alimento referência para cultura da região. A pesca da tainha é um evento importante para toda a cidade de Florianópolis, aqui falaremos em especial para os pescadores da Barra da Lagoa, foco de nossas pesquisas. A temporada de pesca artesanal começa no dia 1º de maio e termina no dia 1º de junho. Os pescadores artesanais se preparam o ano todo para esse evento, arrumando equipamentos e esperando ansiosamente pela chegada da tainha. Pescadores que, diferente da pesca industrial, consideram extremamente importante respeitar as espécies de peixes liberadas para pesca em cada época do ano. A temporada da tainha é Patrimônio Cultural de Santa Catarina, a atividade açoriana é celebrada como uma festa contando com diversos eventos como roda de rendeiras, missa, capoeira, boi de mamão e diversas celebrações religiosas, reconhecimento que é essencial para a economia da região mas também para preservação dessa cultura. O cuidado é fundamental quando se trata da pesca da tainha. É necessário ter um bom olheiro para iniciar o fechamento da rede em torno das tainhas. Quando a rede é puxada, outro cuidado importante é prestar atenção para não arrebentá-la e perder todo o alimento. A atenção e o cuidado demonstrados pelos pescadores em suas falas e ações evidenciam a profunda relação que eles têm com seu trabalho, cultura e alimento. O bioma da Zona Marinha que acompanha o litoral catarinense é ambiente marinho rico em espécies diversas que, próximo ao continente entrar em contato com a florestas do bioma Mata Atlântica de mangue por exemplo, ecótonos são fronteiras entre diferentes ambientes; essa interação entre o oceano e litoral ocorre em especial importância a manutenção dos ciclos de vida de algumas espécies de interesse pesqueiro artesanal e industrial. A família dos Mugilidae inclui cerca de 80 espécies divididas por 17 gêneros. Muitas das espécies são ainda conhecidas pelos nomes de curimã, curimã, tapiara, targana, cambira, muge, mugem, parati e fataça, entre outros; a tainha (*M. liza*) de modo genérico é conhecido pela culinário desde os tempos do império romano. Os cardumes de tainha (*M. liza*), cujo nome vem do grego e

significa ‘bom para frigir’, chegam a costa catarinense sobretudo de estuários ao Sul do continente, Lagoa dos Patos - RS, Uruguai e Argentina onde, desenvolvem suas gônadas até o final de maio de modo que uma vez maturadas, partem para os estuários mais ao Norte, essa migração é relacionada a inversão dos ventos, queda da temperatura e aumento da salinidade dos estuários; nadam para águas mais quentes na medida em que diferentes cardumes vão se somando até que encontram alguma região com condições climáticas favoráveis, iniciam a reprodução, fêmeas e machos liberam suas gônadas em alto mar, estes se encontram ao acaso, formando a fecundação que origina o zigoto que geralmente, quando não devorado por predadores, é levado pelas ondas quase na altura da superfície da água pois sua flutuabilidade é devido a presença de óleo, é levado até os costões e encostas; do ovo emerge uma larva natante que se desloca principalmente para ambientes estuarinos como saídas de rios, ou lagos e lagoas com ligação com o mar. Essa é a grande problemática da espécie em relação a atividade pesqueira, sua safra ocorre em meio ao período reprodutivo da espécie (FERNANDES, 2019). A importância da Lagoa de Florianópolis para a reprodução e desenvolvimento dos organismos e principalmente para a tainha (*M. liza*) marinhos é historicamente reconhecida.

> “A Lagoa constitui um aquário natural do mais variado tipo de pescado. Constitui uma verdadeira dádiva de Deus aquele imenso aquário, onde os peixes nascem e se criam, para a subsistência daquele povo; aí se dá a grande desova da tainha, em meados de maio” (CAMINHA, 1969)

A vida marinha da ilha possui biodiversidade de peixes, que precisam ser preservados (LINDER, 2016). Para o pescador o calendário romano é uma importante ferramenta temporal, com ele em mãos pode acompanhar além das datas importantes a passagem das estações do ano. Importante referência são a observação das fases da lua, com ela o pescador, de acordo com sua experiência pessoal sabe em qual lua determinado pescado aparece, pois existem peixes mais e menos fotossensíveis. Com o calendário lunar. Outra questão que a lua influencia são as marés. A maré é um fenômeno natural que envolve a força gravitacional que a lua e o sol exercem sobre o planeta terra e suas águas. É mais relevante para os pescadores dos mangues, costões e recifes do que para aqueles que pescam em alto mar. Porém os pescadores de mar aberto que dependem de estuarinas para acessar hangares em água doce, podem ficar impedidos de ir ou voltar da pescaria, o que acarreta em problemas como prejuízos por não conseguir pescar naquele dia ou problemáticas para descarregar e encontrar a embarcação. No mercado, a tainha (*M. liza*) é importante elemento de consumo, trocado por dinheiro, gira o capital e materialidade das vidas das famílias que dependem da atividade pesqueira. O quilo da tainha (*M. liza*) pode variar de R$25,00 a R$35,00 ao longo do ano. Em Florianópolis-SC, no Mercado Público se estabelece várias peixarias que por si só perfazem uma atração turística, além de inúmeras outras casas de peixe espalhadas pela cidade e continente. O entrevistado foi Netuno da Silva (nome fictício), um pescador aposentado de 74 anos. Ele nasceu e reside na Fortaleza da Barra da Lagoa e tem segundo grau completo. Seus antepassados também eram da Fortaleza da Barra da Lagoa e todos trabalhavam como pescadores desde criança. Atualmente, Netuno da Silva está aposentado e sua fonte de renda é a aposentadoria por tempo de trabalho. Ele ainda pesca para consumo próprio. De acordo com Netuno da Silva, a história e cultura da comunidade estão ligadas à

prática pesqueira familiar e ao sustento tirado do mar. Ele descreve a vida na comunidade como muito boa e valoriza seus amigos e o lugar onde nasceu enfatizando que nasceria de novo neste mesmo lugar. No entanto, ele menciona que a comunidade não tem muita relação com políticas públicas e que os pescadores precisam lutar por seus direitos. Ele gostaria de ver mais direitos para pescar e menos turistas que não sabem pescar ocupando a praia aponta que esses "*levam os peixes que quase não tem*" e que "*antigamente pescava-mos e distribuímos atrás do mercado público*". Netuno da Silva aprendeu a pescar com seu pai e seguiu a profissão porque nasceu no mar, para ser pescador, comenta que "*A linhagem é de pescador e acaba literalmente comigo, meu filho é formado em geografia, mas pesca por hobby*", porém apoia e enfatiza a importância de seus filhos fazerem o que gostam. Ele acredita em Deus e vê a natureza como a maior riqueza do mundo, demonstrando-se encantando a junção do verde e do azul. Seu alimento vem do mar e ele começou a pescar desde pequeno, lembra das tradições familiares dizendo que foram fonte dos seus ensinamentos, esses que foram aperfeiçoados com o passar do tempo. Hoje em dia, diz que vê muitas mudanças no dia a dia de trabalho no mar e na comunidade, com muitos pescadores que não sabem pescar. Além da questão do surf. Para ele ser pescador significa ir para o alto mar. Os alimentos produzidos e cultivados incluem frutos do mar e peixe. A comunidade tem acesso ao alimento pescado através da pesca e da colaboração entre amigos pescadores. A pesca é uma tradição local e as ferramentas de trabalho incluem barco, rede, gasolina e equipamentos de pesca. A produção é convencional, e aponta "*o mar que cria nosso alimento*". Netuno da Silva destaca o papel de sua mulher na pesca como cuidadora de seus filhos, pois em determinadas épocas estava em casa apenas 4 vezes por ano. As diferentes estações do ano influenciam a produção, sendo o inverno a melhor época para pescar. Ele participa de trocas de experiências com outros pescadores e valoriza a amizade e os aprendizados que conquistou ao longo da vida. Ele também menciona que há comercialização do que é produzido e que é feita através de intermediadores. Netuno da Silva fez até a quarta série e depois de aposentado terminou o segundo grau. Ele cita o peixe como sua comida favorita e lembra que antigamente era fritado na própria banha dos peixes, mas hoje se usa óleo. Ele valoriza seus amigos e o lugar onde nasceu e tem crenças pessoais importantes. Ele afirma que conquistou muitos amigos e aprendizados e que nunca chegou perto de drogas. "*Você pode ir para o lado positivo ou negativo*", diz ele sobre suas escolhas na vida, apontando que alguns amigos se perderam pelo caminho. Netuno da Silva afirma que os pescadores da região têm relações comerciais com os municípios vizinhos, com a venda de peixes sendo feita muitas vezes por terceiros. Diz não fazer parte de um coletivo ou cooperativas, mas para ele a coletividade é considerada muito importante no cotidiano dos pescadores, pois "*fazer pesca artesanal sozinho é impossível*". Um dos principais desafios mencionados é a presença de barcos de turistas que invadem o território, atrapalhando o trabalho dos pescadores, Netuno da Silva aponta que se houvesse a diminuição desses barcos aumentaria a produtividade e ajudaria a comunidade relata que "*talvez assim os peixes poderiam voltar um pouco como antes, antes pegávamos toneladas, já chegamos a pescar 150 toneladas, e hoje se chegar a 30 toneladas é muito*". Menciona que há espaços para novos moradores, filhos e netos dos atuais moradores, mas que a Barra cresceu muito e muitos querem morar lá, além da lotação da temporada de turismo, apontando que

na comunidade se tem tudo que precisa, mas “quem estraga são os turistas que não cuidam do mar com os seus lixos e prejudicam à pesca”.

Conclusão

A atividade pesqueira que existe no território brasileiro desde tempos pré coloniais. No estado de Santa Catarina a pescaria é uma tradição estabelecida tanto na modalidade artesanal quanto industrial. Na ilha da cidade de Florianópolis, capital do estado, a pescaria faz parte em amplo aspecto do imaginário popular, movimentando o comércio marítimo e provém valores econômicos de existência das famílias de pescadores. A profissão do pescador artesanal é repleta de sabedoria, cultura, valores e perigos. É um emprego cuja filosofia baseia-se na coletividade. Pescadores do mar acordam ao amanhecer pegam seus barcos e partem em busca dos cardumes; em alto mar usam ferramentas específicas como arpões, cordas, varas, linhas, anzóis, e principalmente redes que podem ser estendidas na água e depois arrastada com os cardumes para a praia ou para o interior dos barcos. Existem inúmeros tamanhos de barco, variedade de forma. A pescaria não ocorre de modo improvisado, tudo é meticulosamente considerado, desde a previsão de eventos climáticos, a estimação do tamanho dos cardumes pela observação da mancha de peixe observada da praia pelos olheiros, até questões de cunho religioso entram no raciocínio; a atividade exige destreza motora e boa condição física, é desgastante por associar riscos como afogamento, e revigorante por estar em contato com sua natureza ambiental, exige fascínio pela pesca e coragem próprio dos praticante. Ao longo das pescarias são capturados riqueza de espécies, e todos são importantes em termos de preservação socioambiental. A tainha se destaca de modo especial para os pescadores de Florianópolis-SC. É um peixe que chega na ilha em busca de ambientes estuarinos para se alimentar e águas mais quentes para se reproduzir. A safra da tainha ocorre em meio à sua reprodução e isso é pauta para regulação da atividade pesqueira industrial. Preservar a atividade pesqueira artesanal exige uma legislação coerente com o contexto daqueles que vivem do mar, bem como a preservação dos próprios pecados, ou seja, preservar o pescador de tainha implica em preservar a tainha em si.

Referências bibliográficas

CAMINHA, C. A. **A pesca na Freguesia da Lagoa**. (9/924/005-37). SC: Boletim da Comissão Catarinense de Folclore, 1969.

FERNANDES, A. R. **A pesca artesanal da tainha em Santa Catarina: influência climática, supersafras e o exemplo de Garopaba.** Florianópolis: Trabalho de Conclusão de Curso em Geografia pela UFSC, 2019.

LINDER, A. **Vida marinha de Santa Catarina**. 2° Ed. p. 1-127. Florianópolis: Editora da UFSC, 2016.

VELOSO, M. E. L**. Ambientes estuarinos e costeiros: o caso de Santos, SP**. In: IBGE. Recursos Naturais, Meio Ambiente e Poluição. p. 105-111. Rio de Janeiro: SUPREN, 1977.

FLICK, U. **Entrevistas semi-estruturadas, n°8. In**: Uma introdução à Pesquisa Qualitativa. p. 89-123. Rio Grande do Sul: Aed, 2009.