

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO – UFPE CENTRO DE BIOCIÊNCIAS – CB

CURSO DE BACHARELADO EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS COM ÊNFASE EM CIÊNCIAS AMBIENTAIS

# EDUARDA ALMEIDA DA SILVA LIMA

**Saber-Fazer Pesqueiro e Territorialidades na Comunidade de Carne de Vaca, município de Goiana, Pernambuco**

RECIFE/PE - 2022

# Saber-Fazer Pesqueiro e Territorialidades na Comunidade de Carne de Vaca, município de Goiana, Pernambuco

Trabalho de conclusão de curso apresentado à Coordenação do curso de Ciências Biológicas com ênfase em Ciências Ambientais da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) como parte do requisito à obtenção do grau de Bacharel em Ciências Biológicas.

Orientador: Prof. Dr. Cristiano Wellington Noberto Ramalho (DS/PPGS/UFPE)

Coorientador: Me. Ivo Raposo G. Cidreira Neto

RECIFE/PE - 2022

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor, através do programa de geração automática do SIB/UFPE

Lima, Eduarda Almeida da Silva.

Saber-Fazer Pesqueiro e Territorialidades na Comunidade de Carne de Vaca,município de Goiana, Pernambuco / Eduarda Almeida da Silva Lima. - Recife, 2022.

64 : il., tab.

Orientador(a): Cristiano Wellington Noberto RamalhoCooorientador(a): Ivo Raposo Gonçalves Cidreira Neto

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal dePernambuco, Centro de Biociências, Ciências Biológicas

/Ciênciais Ambientais - Bacharelado, 2022.

Inclui referências, apêndices.

1. Comunidade Tradicional . 2. Mestre de Pesca. 3. Saber Patrimonial. 4. Conhecimento Ecologico Local. 5. Território Pesqueiro .

I. Ramalho, CristianoWellington Noberto (OrientaÃ§Ã£o). II. Cidreira Neto, Ivo Raposo Gonçalves.(Coorientação). III. Título.

300 CDD (22.ed.)

# Saber-Fazer Pesqueiro e Territorialidades na Comunidade de Carne de Vaca, município de Goiana, Pernambuco

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Ciências Biológicas com ênfase em Ciências Ambientais, da Universidade Federal de Pernambuco, como parte dos requisitos à obtenção do grau de Bacharel em Ciências Biológicas.

Data de Aprovação: 16/05/2022 Nota: 10,0 (Dez)

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Cristiano Wellington Noberto Ramalho (Orientador) Departamento de Sociologia - UFPE

Profa. Dra. Andreia Patrícia dos Santos (1º Titular) PPGS - UFPB

Prof. Dr. Gilberto Gonçalves Rodrigues (2º Titular) Departamento de Zoologia – UFPE

Prof. Dr. Gilson Macedo Antunes (Suplente) Departamento de Sociologia – UFPE

RECIFE/PE - 2022

Primeiramente ao meu Deus, que me sustentou nos meus momentos mais difíceis durante minha caminhada. Nem nos meus piores momentos Ele me abandonou, e até aqui eu consigo sentir os seus cuidados nos pequenos detalhes.

Para mainha, dona Sandra, a mulher mais guerreira, piedosa e de coração enorme que eu conheço. Espero algum dia ser metade da mulher que a senhora é e representa. Eu tenho muito orgulho de ser sua filha. Obrigada por sempre me apoiar, me encorajar a melhorar e sempre me defender como a mãe leoa e batalhadora que você é. Isso aqui, essa vitória, é tão sua quanto é minha.

Para minha vózinha, dona Nice, que sempre foi minha maior inspiração de guerreira.

Eu tenho muita sorte em ter a senhora na minha vida e de dividir meus passos com você.

Para meu vôzinho, sr. Severino, meu Bia, que foi e sempre será o maior homem da minha vida. Obrigada por ter me amado mais que sua própria vida, obrigada por ter me ensinado tanto, obrigada por tudo que o senhor me proporcionou. Sei que o senhor sempre olha por mim, me protegendo e guardando. Espero estar me tornando a mulher que um dia você desejou que eu fosse. Eu te amo até o infinito.

Para painho, sr. Paulo, que foi e é o meu maior admirador, que sempre se esforçou para me dar o máximo de apoio e suporte que conseguia. O cara que mais me ama no mundo e que torce pelo meu sucesso, independente das minhas escolhas.

Para meus irmãos Gabriele e Vinicius, que foram, e ainda são, muitas vezes minha principal válvula de escape. Vocês não têm ideia de quantas vezes me estressaram, mas também de quantas vezes me salvaram.

Para Camila e tia Suzy, que sempre estiveram ali quando precisei, mesmo que de longe. Nosso amor sempre teve que viajar quilômetros para se encontrar, mas nunca fez com que fosse menos forte, profundo e puro. E agora, e sendo totalmente especial, para minha Majuzinha.

Para minha tia Ceia e tio Milton, que no momento que eu precisei de uma estadia para completar minha pesquisa de campo deu um jeito de arrumar uma casa em Carne de Vaca e de me levar lá para que eu finalizasse meu trabalho. Não tenho palavras para agradecer, e o quanto foi importante para mim.

Para Paula e Paloma. Tenho sorte de ter vocês. Obrigada por me acolherem de volta, e me presentearem com meus amores Fernando e Pedro. E, em especial, para Tia Roberta. Obrigada por toda torcida de sempre, eu sei que a senhora olha por mim a onde quer que esteja.

mim.

Para Dinha, tia Maria, tia Zene e tio Deca que nunca deixaram de me apoiar e torcer por

A todos meus educadores que me prepararam para essa jornada da faculdade, em

especial profa. Carminha, profa. Mércia, profa. Vasti, profa. Sheyla, prof. Roberto e todos que fizeram parte nesse processo.

Ao meu coorientador Me. Ivo Raposo, que me ajudou tanto nesse trabalho que não tenho palavras para agradecer. Me ajudou em todos os momentos difíceis, me encorajou em todos os momentos de dúvidas e sempre respeitou meu tempo, minhas escolhas e meu deu total liberdade de escrita. Obrigada por ter topado esse desafio junto comigo.

Para meu orientador prof. Cristiano, que me abriu para o mundo da pescaria, me mostrando uma possibilidade de amor pelas ciências das águas que até então era desconhecida por mim. Obrigada por todo ensinamento e toda oportunidade.

Para todos os integrantes do LAE-RURAL e do NUHUMAR, em especial para Brena, Leonardo e Luciana. É uma honra fazer pesquisa com vocês.

Para minha banca avaliadora, prof. Gilberto, profa. Andreia e prof. Gilson, que me inspiraram de modos diferentes e profundos nessa caminhada.

Para todos em Carne de Vaca que me acolheram. Em especial a sr. Ediburgo e dona Joaninha, sr. Davi, sr. Tato, sr. Chaba, sr. Siso, sr. Armando, sr. Lorenço, sr. Jailson, sr. Nino e sr. Lula. Não tenho palavras para agradecer todos os ensinamentos, pela paciência e torcida que recebi. Minha admiração por vocês é eterna.

Para a UFPE, que me proporcionou os mais doces, loucos, desafiadores e inesquecíveis anos da minha vida até agora. Me ajudou a crescer e amadurecer em níveis indimensionáveis. E aos meus professores de sala, em especial prof. Enrico, que me fizeram ter ainda mais certeza da carreira a qual eu quero seguir.

Para prof. Paulo T. e Alfredo, que me iniciaram na vida acadêmica. E eu não poderia esquecer da Esther, minha maior inspiração de pesquisadora e mulher. Obrigada por todo apoio, ensinamento e encorajamento nos primeiros anos dessa caminha, e por todo carinho e acolhimento que perduraram depois. Parte da pesquisadora que sou hoje eu devo a você.

Para os meus amigos de profissão que fizeram parte dessa caminhada. Todos são pessoas incríveis, que me inspiram e que eu pretendo levar para sempre.

Para meus amigos de busão: Acauã, Rapha, Erick, Cami, Let, Vini, Nic, Arthur, Inaê, Lela, Will e Regi que vivaram amigos do coração, sempre me apoiando e me ajudando.

Para minhas meninas: Joara, Clara, Vanessa, Luiza, Jackeline, Vitória e Milly, que me ajudaram em todos os meus momentos mais baixos e me fizeram a levantar. Nunca desistiram de mim e me impulsionaram a não desistir. Obrigada por toda amizade, apoio, acolhimento e compreensão compartilhadas. Vocês são incríveis demais.

Para meus meninos: Alesson, Augusto, Giovane, Gabriel S., Everton, Gabriel M., CJ e Gustavo, Matheus, Hitalo, que sempre me aguentaram e apoiaram da forma mais incrível possível.

Para dona Meire, sr. Idjan e família, por todo apoio e admiração.

Para todos da feira, em especial: Wedjan, Rosângela, Jase, Jese, Minho, tia Jô, Nih, sr. Anthônio e Samuel por todas as histórias, risadas, acolhimentos e admirações compartilhada.

Para o Sal e Luz, em especial Karol, Cleice, Erick, Meigue, Weslley, Italo, Adriano e Yasmin, e para as meninas do meu discipulado. Obrigada por todas orações, toda torcida e todo apoio.

Para todas as outras milhares de pessoas que de algum modo me ajudaram e acompanharam nessa caminha.

E por último, mas não menos importante, para mim mesma. Obrigada por não desistir, por ter aguentado toda dificuldade, todas as noites sem dormir, todos os choros, todos os surtos... Não foram em vão! Espero que leia isso de novo algum dia, e que esteja orgulhosa da mulher que eu sei que você vai ser. Você é incrível, inteligente, batalhadora, e infinitamente mais forte do que imagina!

A todos vocês, meu muito obrigada!!!!

.

.

.

.

.

.

.

Carinhosamente,

Eduarda Almeida da Silva Lima

“Homem livre, tu sempre adorarás o mar! / O mar é o teu espelho; a tua alma contemplas / Na sua ondulação, no infinito vaivém. [...]” (BAUDELAIRE, 1857)

# RESUMO

É notado que fatores como turismo, especulação imobiliária, grandes empreendimentos públicos e privados, poluição das águas (rios, mar, estuário) por despejos industriais e domésticos (rios, mar, estuário), dentre outros têm causado mudanças no modo de vida e sustento das comunidades pesqueiras nas últimas décadas. Sendo assim, o presente trabalho tem como objetivo compreender o saber-fazer, conhecimento ecológico e territorialidades da pesca na Praia de Carne de Vaca, em Goiana, Pernambuco (PE), a partir da óptica dos pescadores mestres do local. O recorte espacial escolhido foi a praia de Carne de Vaca, que é uma das poucas comunidades pesqueiras de Pernambuco a manter uma pesca baseada em laços tradicionais. Como metodologia, optou-se pela pesquisa etnográfica, que se baseia na observação direta e aplicação de entrevistas semi-estruturadas com pescadores. Essa aplicação deu-se com base no método de *snowball*. Também foi calculado frequência, ordenamento, índice de saliência (IS) e valor de uso (VU) dos pescados. A fim de apresentar uma análise sobre o saber-fazer e territorialidade, que envolvem o mundo da pescaria, o estudo discorre sobre a comunidade tradicional pesqueira, seus conhecimentos e a territorialidade, analisando- os com base nos saberes dos mestres locais. Devido a isso, notamos que a figura do mestre como sendo opescador mais velho, mais experiente, o maior conhecedor dos caminhos das águas e das áreas mais piscosas, fato que o leva a ser o respeitado dentro da pesca local. Nele, no mestre, estão associados o saber-fazer pesqueiro (artes e técnicas de captura, conhecimentos dos melhores locais de pesca, capacidade de conduzir o barco, conhecimento sobre os pescados e sobre o ambiente, a territorialidade, entre outros). Ao analisarmos sua ótica, vimos que a pesca em Carne de Vaca sofreu alterações ao longo dos anos, a saber, surgimento de novas armadilhas, artes que se tornaram obsoletas, alterações no modo da partilha e introdução do motor de rabeta foram pontos levantados pelos mestres. Para além disso, foi observado como o mestre possui um vasto conhecimento empírico sobre os pescados e seus habitats, e como eles utilizam desse conhecimento para exercer seu ofício e perceber alterações nessas duas esferas. A tainha e o camarão surgiram como os principais pescados, possuindo o maiores IS e VU. Outro aspecto analisado foi a territorialidade, e o que ela representa para a consolidação da pesca. Podemos compreender, através dos depoimentos e das observações feitas em campo, que o sentimento de pertencimento comunitário e identidade é que norteiam esses homens em relação a seu território. Dentro dessa territorialidade, podemos destacar a importância das caiçaras e dos barcos como uma representação física da pesca no continente, e dos pesqueiros como forma de apropriação marítima, onde o pescador nasce e se reafirma todos os dias. Foram detectados, também, problemas referentes ao turismo, diminuição do pescado e evasão dos jovens da pesca, mostrando, assim, a resiliência presente na pesca artesanal de Carne de Vaca.

**Palavras-Chave**: Mestre de pesca; Mestrança; Saber patrimonial; Conhecimento ecológico local; Território pesqueiro; Comunidade tradicional

# ABSTRACT

It is noted that factors such as tourism, real estate speculation, large public and private enterprises, water pollution (rivers, sea, estuary) by industrial and domestic waste (rivers, sea, estuary), among others, have caused changes in the way of life and livelihood. of fishing communities in recent decades. Therefore, the present work aims to understand the know-how, ecological knowledge and territorialities of fishing in Praia de Carne de Vaca, in Goiana, Pernambuco (PE), from the point of view of the master fishermen of the place. The space cut chosen was Carne de Vaca beach, which is one of the few fishing communities in Pernambuco to maintain fishing based on traditional ties. As a methodology, ethnographic research was chosen, which is based on direct observation and application of semi-structured interviews with fishermen. This application was based on the snowball method. Frequency, ordering, salience index (IS) and value in use (VU) of fish were also calculated. In order to present an analysis of know-how and territoriality, which involve the world of fishing, the study discusses the traditional fishing community, its knowledge and territoriality, analyzing them based on the knowledge of local masters. Due to this, we noticed that the figure of the master as being the oldest, most experienced fisherman, the most knowledgeable of the waterways and the most fishy areas, a fact that leads him to be respected within the local fisheries. In it, in the master, are associated the fishing know-how (capture arts and techniques, knowledge of the best fishing spots, ability to steer the boat, knowledge about fish and the environment, territoriality, among others). When analyzing its perspective, we saw that fishing in Carne de Vaca has undergone changes over the years, namely, the emergence of new traps, gears that have become obsolete, changes in the way of sharing and the introduction of the tail motor were points raised by the masters. In addition, it was observed how the master has a vast empirical knowledge about fish and their habitats, and how they use this knowledge to exercise their craft and perceive changes in these two spheres. Mullet and shrimp emerged as the main fish, having the highest IS and VU. Another aspect analyzed was territoriality, and what it represents for the consolidation of fishing. We can understand, through the testimonies and observations made in the field, that the feeling of community belonging and identity is what guide these men in relation to their territory. Within this territoriality, we can highlight the importance of caiçaras and boats as a physical representation of fishing on the mainland, and of fisheries as a form of maritime appropriation, where the fisherman is born and reaffirms himself every day. Problems related to tourism, reduction of fish and evasion of young people from fishing were also detected, thus showing the resilience present in artisanal fishing for Carne de Vaca.

**Keywords:** Fishing master, Mastery; Heritage knowledge; Local ecological knowledge; Fishing territory, Traditional community

# LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Mapa de localização da Reserva Extrativista Acaú-Goiana, situada entre os Estados de Pernambuco e Paraíba, no Nordeste do Brasil 30

Figura 2 – Embarcação utilizada pelos pescadores de Carne de Vaca 31

Figura 3 – Caiçara na praia de Carne de Vaca 32

Figura 5 – Pescador mestre de Carne de Vaca se preparando para ir a maré 35

Figura 4 – Rede de um metre de Carne de Vaca. Trasmalho malha 30 (A), e sauneira malha 20 (B), respectivamente 37

Figura 6 – Davi, mestre de pesca em Carne de Vaca, concertando a rede dentro da caiçara antes de ir para maré 43

**LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 – Organismos citados nas entrevistas com identificação da família, com o valor de Frequência, Ordenamento, Índice de Saliência (IS) Valor de Uso (VU) 39

Tabela 2 – Descrição dos motivos referentes ao declínio dos pescados em Carne de Vaca 41

# SUMÁRIO

1. [INTRODUÇÃO 14](#_TOC_250005)
2. [OBJETIVOS 17](#_TOC_250004)
   1. OBJETIVO GERAL 17
   2. OBJETIVO ESPECÍFICO 17
3. [REFERENCIAL TEÓRICO 18](#_TOC_250003)
   1. COMUNIDADES TRADICIONAIS E PESCA ARTESANAL 18
   2. A FIGURA DO MESTRE E O SABER PATRIMONIAL PESQUEIRO 22
   3. TERRITORIALIDADE 26
4. [MATERIAIS E MÉTODOS 29](#_TOC_250002)
   1. ÁREA DE ESTUDO 29
   2. PESQUISA DE CAMPO 32
5. [RESULTADOS 35](#_TOC_250001)
   1. SABER-FAZER 35
   2. CONHECIMENTO ECOLÓGICO LOCAL 39
   3. TERRITÓRIO 42
6. DISCURSSÃO 45
7. [CONCLUSÃO 56](#_TOC_250000)

REFERÊNCIAS 57

APÊNDICE 64

# INTRODUÇÃO

O pescado, obtido através do processo extrativo, é uma das principais fontes de proteína animal, o que fez com que, nas últimas décadas, crescesse a importância da pesca como atividade econômica, chegando a ser destacado como principal atividade em diversas comunidades ao longo do mundo (KALIKOSKI et al., 2009). Dentro desse universo da pesca, temos a produção realizada pelas comunidades tradicionais pesqueiras, que se baseia na realização desse trabalho amparado na elaboração e reprodução de conhecimentos e práticas socioambientais de baixo impacto e que se fundam em laços familiares e de vizinhança (DIEGUES, 2004).

No Brasil, de acordo com a EMBRAPA1 (2014), a pesca artesanal, com notoriedade para o Nordeste brasileiro, é responsável pela produção de grande parte do pescado consumido no país. Essa produção pesqueira tradicional, além de ser importante economicamente, também é palco para dimensões sociais e ambientais, visto que essas comunidades tradicionais pesqueiras vivem e perpetuam sua ancestralidade, suas relações de pertencimento comunitários e as dinâmicas com a natureza (DIEGUES, 1996; RAMALHO, 2012).

A pesca artesanal vem sendo alvo de estudos científicos nos últimos anos, em diversas áreas do saber (biologia, antropologia, sociologia, oceanografia, geografia), que se voltaram para entender as diferentes nuâncias dos conhecimentos históricos produzido por essas populações. O ambiente em que essas pessoas estão inseridas vira palco de reproduções amparadas em um conjunto de práticas sociais e ambientais complexas, conhecido pela literatura como saberes patrimoniais pesqueiros, que são desenvolvidos, estruturados e transmitidos pelos pescadores de geração em geração (FURTADO, 1993; DIEGUES, 2001; RAMALHO, 2017).

Profundamente relacionado ao conhecimento tradicional situa-se a importância dos territórios pesqueiros. O território de pesca expressa a presença de comunidades tradicionais de pescadores, local esse, seja marinho ou terrestre, onde a pesca e a formação de um pescador acontecem. Para eles, encontrar pesqueiros (locais de morada, alimentação

1 Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. A mesma, é vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e tem por objetivo promover inovação tecnológica através de pesquisas voltadas para geração de conhecimento e tecnologia nas áreas de agricultura e pecuária no Brasil. Vale ressaltar que, apesar da pecuária bovina ser muito forte no país, a mesma engloba áreas que envolvam criação/domesticação/abate de animais no geral

e/ou refúgio dos pescados), capturar ou navegar pelas águas com habilidade são aspectos que propiciam que o pescador seja reconhecido como tal. O território pesqueiro é uma simbiose entre biodiversidade e modo de vida (RAMALHO, 2006; 2017).

Esses pescadores habilidosos, formados pelo decurso do tempo e experiências vivenciadas, são conhecidos como mestre. A depender do lugar eles podem ser chamados de *os mais experientes*, *os mais sábios*, mas cumprem, independente do nome, o papel de mestres, uma espécie de educadores das águas, das pescarias, sendo capazes, como gostam de frisar, de “governar a tripulação nas águas e a embarcação”. Essa figura tão singular e essencial para a feitura da pesca, é caracterização do que é ser e se fazer pescador na plenitude das práticas da pesca, do conhecimento pesqueiro (DIEGUES, 2001; RAMALHO, 2017).

De acordo com Maldonado (1993), os mestres são atores universais e indissociáveis da pesca artesanal, que reúne em uma única pessoa um papel, uma ideal social, tendo em suas mãos as atribuições da sua sociedade e do seu bote, feixes de relações, práticas e sentimentos. Por causa desses pontos, o mestre é a figura mais respeitada e mais importante dentro da pesca, visto que ele passa as dinâmicas de reprodução social e cultural dessa sociedade.

Devido a isso, a partir de estudos relacionados aos saberes empíricos construídos e reproduzidos por esses pescadores, os mestres, é possível obter informações ambientais relevantes sobre: biologia dos pescados, funcionalidades ecológicas, dinâmica das marés, influência dos ciclos lunares, entre outros, além da compreensão sobre todas as relações e práticas sociais envolvidas nesse trabalho (CORDELL, 2000; DIEGUES; 2004).

Apesar de existir estudos que mostram a importância das comunidades pesqueiras (TOLEDO, 2001; KALIKOSKI et al, 2006; YOSHIDA & PENNA, 2021), elas ainda são

vistas como estagnadas no tempo e imutáveis por reproduzem conhecimentos passados de geração a geração. Além disso, ao longo dos anos, outras problemáticas maiores começaram a ameaçar o modo de vida e de subsistência desses povos.

Pressões decorrentes das degradações ambientais, destruição de ambientes costeiros e estuarinos, crescimento e expansões urbanas, especulação imobiliária, turismo desordenado, falha em gestões públicas, pesca industrial desordenada, entre outros, são os principais fatores que afetam diretamente a pesca artesanal (KALIKOSKI et al, 2009; SILVA et al, 2013).

Levando em consideração todo o cenário descrito e que é vivenciado atualmente, surgiram as indagações: (i) De que maneira o modo de vida e o conjunto de práticas pesqueiras vem sendo alterados ao longo dos anos? e (ii) Como são identificadas essas mudanças vivenciadas pelos pescadores mais experientes (os mestres)?

A partir dessas questões levantadas, é que surgiu a necessidade de evidenciar os elementos que constituem a pescar artesanal tradicional de Carne de Vaca – Goiana/Pernambuco, bem como mostrar a importância de preservar esses aspectos socioculturais e ambientais existentes no local. Acreditamos que esses diferentes fatores que rodeiam essa forma de vida e trabalho secular possam ser a chave para gestões ambientais e sociais que realmente funcionem na prática.

Esse estudo parte como uma extensão do projeto PIBIC, edital 2018-2019, fomentado pela PROPESQ/CNPq, intitulado Saber-Fazer e Territorialidade Pesqueira na Praia de Carne de Vaca, Goiana – Pernambuco. Essa pesquisa foi desenvolvida na comunidade de Carne de Vaca, integrada à Reserva Extrativista de Acaú-Goiana, que desenvolve uma pesca artesanal significativa para o Nordeste brasileiro. No local são desenvolvidas a pesca marinha costeira, e a pesca estuarina e de manguezal devido a proximidade do local com os rios Goiana e Megaó, que proporcionam uma área diversa e rica ambientalmente.

# OBJETIVOS

* 1. OBJETIVO GERAL

Compreender como a construção do saber-fazer para os pescadores artesanais, sob a ótica do mestre, vincula-se à elaboração de sofisticados conhecimentos ecológicos e como esses informam a própria territorialidade pesqueira na praia de Carne de Vaca – Goiana/PE.

* 1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS
     + Descrever, a partir da socioantropologia marítima, o saber-fazer pesqueiro na comunidade;
     + Caracterizar o Conhecimento Ecológico Local dos mestres de pesca, avaliando Frequência, Ordenamento, Índice de Saliência e Valor de uso dos pescados;
     + Identificar as organizações territoriais a partir da perspectiva do trabalho pesqueiro.

# REFERENCIAL TEÓRICO

* 1. COMUNIDADES TRADICIONAIS E PESCA ARTESANAL

A necessidade de concetualizar o que são comunidades tradicionais surgiu a partir da urgência de criar proteções legais específicas aos conhecimentos, inovações e práticas tradicionais desses povos (SANTILLI, 2002). É apenas no século XX que estas populações ganham destaque nos debates sobre seus diferentes modos de ser e vivenciar o mundo. As comunidades tradicionais são vistas geralmente como povos que vivem e perpetuam sua ancestralidade, com suas relações de pertencimento à comunidade e às dinâmicas da natureza (DIEGUES, 1996).

Outros autores se dedicaram a estudar os povos das águas (pescadores e pescadoras artesanais), como Toledo (2001), que ao investigar sobre a importância das comunidades e povos tradicionais, afirma que existem critérios que todas, ou grande parte, das definições do que é comunidade tradicional segue. Ele separa esses critérios em grandes tópicos, que são eles:

* + 1. são descendentes dos primeiros habitantes de territórios que foram conquistados durante os Descobrimentos,(b) são povos dos ecossistemas, tais como agricultores, pastores, caçadores, extrativistas, pescadores e ou artesãos que adotam uma estratégia multi-uso na apropriação da natureza,(c) praticam formas de produção rural de pequena escala e intensiva em trabalho, produzindo pequenos excedentes, apresentando necessidades satisfeitas com reduzida utilização de energia , (d) não dispõem instituições políticas centralizadas, organizam suas vidas a nível comunitário, tomando decisões em base de consenso, (e) compartilham língua, religião, crenças, vestimenta e outros indicadores de identificação assim como uma relação estreita com seu território. (f) apresentam uma visão de mundo especifica consistindo de uma atitude de proteção e não- materialista em sua relação com a terra e os recursos naturais baseada num intercâmbio simbólico com o mundo natural, (g) são dependentes de uma sociedade e cultura hegemônicas e (h) identificam-se como povos e comunidades tradicionais. (TOLEDO, 2001, p. 2).

Podemos observar, no livro *Comunidades Tradicionais e Neocomunidades*, de Javier Lifschitz (2017), que o estudo de comunidades, de forma geral, vem se destrichando desde o século XIX. Para ele, comunidade “trata-se de um corpo ampliado, ou melhor, de um agregado de corpos que ao interagir, no mesmo espaço local, constitui uma unidade íntima e fisiológica como se fosse um único organismo vivo” (p. 21). Essa definição lhe permitiu

visualizar as comunidades como sendo uma unidade diferenciada e harmônica2.

No Brasil, o Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) definiu, através da Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (2007), essas sociedades como:

Grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição. (BRASIL, 2007, p 1)

O Ministério reconhece que, dentro desses grupos, estão os povos indígenas, os quilombolas, as comunidades tradicionais de matriz africana ou de terreiro, os extrativistas, os ribeirinhos, os caboclos, os pescadores artesanais, os pomeranos, entre outros.

Em todas essas dimensões apontadas, comunidades e povos tradicionais executam atividades de uso e manejo dos ecossistemas dos planetas, trabalhando-as como seus ancestrais e reproduzindo traços culturais próprios, bastantes específicos. São comunidades que possuem características culturais e identitária que se aproximam dos seus antecessores ou seu povo de origem (BRANDÃO & LEAL, 2012). Mas vale aqui ressaltar o que Montenegro (2012) nos mostra, evidenciando que a tradicionalidade dessas comunidades não pode ser reduzida a uma tradição essencialista, mas uma tradição dinâmica, que vai ser transformando e se adaptando através do tempo. Ou seja, tradição não é algo preso, parado no tempo, mas uma referência que guia habitos e práticas sociais de maneira dinâmica, dialogando com o tempo presente.

Pensar essas comunidades como ultrapassadas e estagnadas, seria negar sua relação secular com o ambiente, a qual esses indivíduos estão inseridos, bem como negar todo conhecimento acumulado de suas reproduções sociais e suas capacidades de responder a inúmeras questões do tempo presente. É importante entender que apesar de reproduzir saberes ancestrais, os mesmos não são marcados com a ideia de estabilidade e estão passiveis a mudanças, uma vez que eles são formados e moldados por diversas questões

2 Visualizar essas comunidades como harmônicas, sem levar em conta suas alterações e evoluções devido a inserção de forças externas, levou a observa-las sob a ótica do mito do bom selvagem (ADAMS, 2000). Vincula- se a eles, então, a visão de um personagem utópico, bom e inocente, que vivi em perfeita harmonia com a natureza.

socioambientais que se movimentam (CUNHA, 2003).

Dentro do universo das comunidades tradicionais, temos as comunidades de pescadores artesanais. Não há um consenso sobre o significado do termo da pesca artesanal, onde sua definição se baseia no que seria o oposto da pesca industrial de grande escala, onde os pescadores realizam um trabalho subsistência (SILVA, 2014). Segundo Ramanho (2017), a pesca artesanal é a ligação entre teoria e prática e sua realização se apoia no fazer-se no ato de fazer, onde os pescadores manejam o ambiente e expressam suas práticas socioculturais baseado nos costumes, em técnicas e tecnologias ancestrais, na força de trabalho familiar, de compadres e vizinhos, ou seja, nos laços comunitários.

Em algumas localidades, as comunidades pesqueiras tiveram sua origem, a partir de agricultores/sitiantes que, com o abandono do trabalho agrícola e/ou da venda de sua força de trabalho para os grandes proprietários rurais, fizeram da pesca a base de sua economia familiar, sua profissão, meio de vida, cujo trabalho pesqueiro ocupou o centro de suas existências. Vale ressaltar que os povos das águas foram formados por indígenas, negros, libertos ou não da escravidão, e brancos pobres (DIEGUES, 2004; RAMALHO, 2006).

Ao estudar as comunidades da Ilha de Maré, na Bahia, Rios (2020) mostra que as condições sociais e econômicas nesse período pós-abolição (sem terra e fonte de renda) e os aspectos ambientais fizeram com que atividades extrativistas, principalmente a pesca, se tornassem a principal fonte de renda de muitas famílias. Foi através do consumo direto e venda/troca dos pescados (para os senhores de engenho e, posteriormente, a outras regiões adjacentes) que muitas comunidades de pescadores foram constituídas.

A partir da atividade pesqueira surgiu diversas culturas regionais litorâneas, das quais podem ser citadas: os jangadeiros, presentes em todo o litoral nordestino, do Ceará até o sul da Bahia; a dos caiçaras, presentes no litoral entre o Rio de Janeiro e São Paulo; e o dos açorianos, presente no litoral de Santa Catarina e Rio Grande do Sul (Diegues, 1999). Callou (2010), em seu trabalho sobre heranças socioculturais dos povos do mar, relata que essas diferentes comunidades costeiras no Brasil dependem de onde habitam e dos seus artefatos técnicos e socioculturais. Mesmo assim, apesar dessas distinções, todas comunidades possuem elementos sociais comuns que são explicados por terem as mesmas influências que contribuíram para sedimentar a base da vida litorânea, que são elas a portuguesa, a indígena, a africana e suas combinações.

Ao estudar a trajetória intelectual de Gioconda Mussolini, pioneira no ensino da antropologia e conhecida como a “mãe fundadora” da antropologia da pesca, e suas produções mais significantes como “O cerco da tainha na Ilha de São Sebastião”, de 1945 e “O cerco flutuante: uma rede de pesca japonesa que teve a Ilha de São Sebastião como centro de difusão no Brasil” de 1946, Ciacchi (2007) trás luz de como essas duas produções da literatura mostram os primeiros estudos brasileiros relevantes sobre a pesca, cultura e organização social de comunidades litorâneas no geral, sobretudo das comunidades caiçaras no litoral de São Paulo.

Mussolini (1945), fala que o pequeno pescador, compreendido aqui como o pescador artesanal, é aquele que dispõe para o feitio da pesca de aparelhos rudimentares produzidos por eles mesmo, sem dispor de aparelhagem para conservar o peixe fresco, e combina mais de uma atividade, por exemplo a agricultura, como forma complementar de subsistência. Além disso, esse homem do mar está restrito a um pequeno deslocamento em relação a onde reside, mantem conservado os meios tradicionais de pesca e tem um conhecimento refinado sobre a vida dos peixes e condições ambientais do seu local de pertencimento.

A autora ainda visualiza a divisão da pesca em etapas. A primeira parte, precedente a pesca, se resume no concerto da rede, substituição das partes corroídas e fabricação de redes novas. Conseguinte a essa etapa, temos as “longas caminhadas”, que nada mais são do que apanhar e ostentar os peixes capturados, é nela onde a feitura da pesca é realizada. As etapas seguintes são divisão, venda e comercio do peixe.

Nessa etapa das “longas caminhadas", a autora explana sobre as divisões de trabalho dentro da corporatura da pesca. Nas canoas saem três homens, um mestre (popeiro), um chumbeiro e um proeiro. O mestre é o pescador que dá o lanço, o chumbeiro é o que lança o chumbo e o proeiro é o que rema e direciona o barco. A divisão dos lucros, fica a encargo do mestre.

Resumidamente, a divisão é feita através do quinhão3. A primeira porção que se tira é a da rede, conhecida como “o terço do tresmalho”, e o resto é dividido entre os outros pescadores. Essa organização observada pela autora e aqui explanada, é característica das

3 Quinhão é uma quantidade de peixe variável de acordo com o que foi pescado, e serve como forma de divisão do lucro. Exemplo, se a pescaria rendeu 39 peixes, terço será de 13 (destinada a rede) e os outros 26 restantes são divididos entre os pescadores.

comunidades caiçaras que pescam tainha (semelhante a organização da comunidade que será estuda nesse trabalho).

Diegues (2004) também descreve essa mesma organização de trabalho. O autor elucida que a composição das equipes de pesca entre os caiçaras eram baseados na relação de compadrio e companheirismonas regiões sul e sudeste do país. Sendo assim, cada campanha4 já teria sua equipe fixa, que eram compostas por parentes ou moradores da comunidade. É claro que em altas temporadas, poderiam aparecer pescadores de fora que entravam para a pescaria e ganhavam pelo dia trabalhado, mas em geral os pescadores realizavam, e ainda realizam, a pesca com pessoas da própria comunidade.

Maldonado (1994) vai mostrar algo similar na pesca praticada no estado da Paraíba, fato que também ocorre com o estudo de Furtado (1993) no Pará, ou seja, esses são aspectos universais da pesca artesanal.

* 1. A FIGURA DO MESTRE E O SABER PATRIMONIAL PESQUEIRO5

A forma organizacional no universo pesqueiro, vinculada às relações sociais de compadrio (baseadas em amizade e companheirismo), é o que torna possível a gestão da pesca e o funcionamento da tripulação (RAMALHO, 2012). O saber-fazer e uma condição básica para o exercício da pesca artesanal, um domínio compartilhado e base para construção de uma identidade comum entre os pescadores (RAMALHO, 2020).

É na figura do mestre de pesca que esses conhecimentos e o saber-fazer pescador acontece. É devido a isso que o mestre é essencial na pescaria. Maldonato (1994) enuncia perfeitamente o que é o mestre e sua importância no universo pesqueiro.

Falar-se do mestre e da mestrança é falar de algo universal e indissociável à pesca, que carrega numa pessoa, num papel, um ideal social. O mestre é como um arquétipo que se visse à proa dos barcos, o olhar penetrante, atento, tendo nas mãos por atribuição da sua sociedade e do seu bote, feixes de relações, de práticas, de sentimentos (MALDONATO, 1994, p.134).

A referida autora explica, também, que o mestre de pesca, devido à sua autoridade

4 Campanha é como são denominadas as tripulações dentro do universo da pesca artesanal.

5 Também pode ser enunciado na literatura como Conhecimento Ecológico Local (CEL).

prática no que diz respeito as dinâmicas e formas de pescaria, é responsável pela distribuição da informação e do conhecimento. Ela chama isso de mestrança, fenômeno esse recoberto de significados atribuídos a tradição, fundamental na organização do trabalho, o que confere ao mestre responsabilidades sobre a pesca, tripulação, confiança, distribuição do conhecimento que cabe a ele administrar.

A transmissão do saber, que cabe ao mestre, pode ser feita de diferentes formas. Pode ser repassada do mestre direto a seu filho ou outro membro da campanha que esteja interessado ou através da observação direta e imitação do aprendiz no dia a dia da pesca (DIEGUES, 2004). A visão de Ferri (1997), aqui trazida por Diegues, diz que esse processo de ensino e aprendizado é informal e sutil, feito oralmente por esses pescadores mais experiente. Para Maldonado (1994) inexiste pesca embarcada sem a presença do mestre, coordenando uma tripulação.

Outro ponto importante ao mestre, e estreitamente conectado a sua figura e a sua proeminência, é a questão do segredo. O segredo na pesca, segundo a autora, está interligado ao conteúdo das rotas e pontos de pesca, sendo estes domínios tão necessários para o feitio do trabalho pesqueiro; e isso é de responsabilidade do mestre. Se ele descobre um pesqueiro (área piscosa nas águas, que pode ser abrigo de peixes, local de alimentação), ele pode “guardar” aquele lugar sem ser necessário socializar essa descoberta com outros. Fica a cargo dele a distribuição, ou não, dessas informações para aqueles que compõe a sua tripulação (MALDONATO, 1994).

O segredo, dentro da pesca em relação aos pesqueiros é uma forma de diminuição de competição em pesqueiros de alta produtividade. Além disso, quantos mais “cabeços” são encontrados pelo mestre de pesca mais respeitado e famoso ele fica entres seus camaradas e perante toda comunidade (DIEGUES, 2000)).

Ramalho (2020), ao estudar os pescadores de Suape, no Estado de Pernambuco, fala que só existe mestre por que há uma arte a ser aprendida, desenvolvida e repassada. Sobre isso:

O pescador mestre e o domínio da arte da pescaria (em seu amplo universo) são sinônimos para os embarcados da praia de Suape. Alcançar e possuir a mestria representa o ponto de chegada e de partida da arte de pescar, da própria produção e reprodução da cultura do ofício pesqueiro artesanal. [...] O fazer da mestria resulta de um profundo saber, especialmente numa atividade que exige uma rigorosa necessidade de relacionar aspectos complexos, como ventos, marés, ciclos lunares, tipos de cardumes, armadilhas certas para capturar determinados peixes,

velocidade a impor à embarcação, profundidade da área em que se busca capturar os pescados, bem como o comando e a cooperação entre homens no mar (RAMALHO, 2020, p 321).

O autor explica ainda que o mestre, assim como sua tripulação, devem ter completo domínio e conhecimento de todo os fatores que rodeiam seu ofício. Evidentemente que o mestre é o maior conhecedor, mas a equipe deve também entender de pesca.

Para conseguir compreender todas as forças naturais presentes no seu ambiente de trabalho (rios, estuários e o mar), foi/é necessário que o pescador (em especial o mestre) eduque seu corpo e refine seus sentidos (olfato, visão e tato).

O sentir dos sentidos é a base da objetivação das capacidades cognitivas daqueles que pescam, seu chão construtor e lapidador do saber-fazer pesqueiro, e também do sentimento e prática de liberdade que os pescadores afirmam ter (RAMALHO, 2011, p 316).

Para o autor, o saber-fazer pesqueiro, para além dos conhecimentos náuticos e ambientais, liga-se, também, à educação dos sentidos. Esse refinamento lhes possibilita compreender o ambiente e se ajustar as suas particularidades, e é mais um ponto indissolúvel ao feitio da pesca.

Esses conhecimentos, que podem ser encontrados na literatura como: saberes patrimoniais pesqueiros, conhecimento ecológico local, conhecimento tradicional, entre outros. Esses saberes nada mais são do que um conjunto de aprendizados decorrentes a sua interação secular com a natureza (CUNHA, 2003). Esses sabere são acumulados com a passar dos anos, onde as experiências expressas na pesca são repassadas a próximas gerações e adaptadas a depender das mudanças socioeconômicas e ambientais.

Essas sapiências inerentes aos pescadores artesanais se desenvolvem e são evidenciadas a partir da estreita relação de dependência e uso dos recursos naturais que acabam incorporando conhecimentos dos processos existentes no ambiente natural que aquele população está envolvida (JOHANNER, 1989).

Importante salientar que essa sabedoria é específica para um local e determinado recurso, uma vez que ela é acumulada e passada aos próximos pescadores através da prática ou comunicação oral via estórias, provérbios e músicas que são geradas pelas vivências ambientais locais, que são características inerentes e determinada para cada comunidade/localidade.

Ao se falar sobre os atributos atribuídos e relacionados a pesca artesanal dize-se que a mesma se baseia em um saber-fazer complexo exercido por uma equipe (aqui denominada campanha), onde articula-se conhecimentos sobre as marés, fases da lua, clima, sazonalidades e costumes de espécies, melhores locais de pescaria, entre outros (RAMALHO, 2019).

O conhecimento tradicional pode ser utilizado para constribuir na gestão de recursos marinho, fato esse reafirmado por muitos outros estudos (FABIANO, 2004; DORIA et al., 2014; SILVA et al., 2021). Diegues (2004) explana sobre os diferentes saberes produzidos na pesca artesanal, que são eles:

1. Avaliação de estoques pesqueiros – conhecimento esse, que se refere a localização, comportamento e reprodução dos peixes em recifes e lagunas;
2. Conhecimento de microhabtats – saber relacionado as sutilezas existente nos locais e as espécies associadas a cada um. Essa informação pode ser usada para implementação de defesos e retrições de áreas de interesse comercial;
3. Métodos de manejo tradicional – o pescador por produzir formas propria de utilização dos recursos, a partir das suas vivências e fluidez, desenvolvem manejos de acesso equitativo e uso sustentável do recurso. Aqui, o homen do mar emprega restrições temporais, espaciais e uso (geral ou específico) dos apetrechos de pesca adequados;
4. Métodos de pesca – o pescador em si conhece e fabrica equipamentos e artes de pesca que poder ser de interesse em projetos de desenvolvimento pesqueiro, além disso, por está em constante contato com o meio ambiental e o modificando, esses homens possuem espertizes e tecnicas sobre criação de habitas e recifes artificiais;
5. Etnoictiologia – de seu proprio modo e utilizando nomes locais, os pescadores tem um modo singular de saberes sobre classificação e identificação de peixes, que pode ser util para estudos de avaliação de estoque e base importante para estudos voltados a biologia pesqueira.

De acordo com o autor, esses são alguns dos pontos mais marcantes dentro do universo de saberes que constituem o saber tradicional.

* 1. TERRITORIALIDADE

O território é delimitado através de relações sociais e que a construção da identidade territorial entre grupos sociais e individuais gera uma noção de pertencimento (CRUZ, 2013). O mar e os rios, para esses os pescadores, se transformaram então seus espaços de sobrevivência material, simbólica e alimentar, além de sua zona de sociabilidades distintas e desenvolvimento de diversas formas de pesca e representações simbólicas (CUNHA, 2003).

Cruz (2013) explana ainda, a partir da visão de Oslom (1990), que populações tradicionais dependentes dos recursos naturais e ciclos ecológicos específicos, por isso desenvolveram mareiras de manejo diferenciados dos recursos através do seu conhecimento ecológico e territorial. Os membros envolvidos no uso do espaço criam regras de uso e acesso como referência para a ação coletiva, denominada por Oslom (1990) de Arranjos Institucionais.

Seguindo essa linha de pensamento, o autor afirma que o território não é apenas simbólico, mas sim uma relação material entre o indivíduo (pescador) e o corpo aquático (rios, mares, mangues, entre outros ecossistemas), que se torna visível através da defesa do ponto de pesca ou da limitação/impedimento do acesso aos ambientes aquáticos onde estão os recursos pesqueiros.

Apesar do mar ser considerado o locus principal da reprodução social do pescador artesanal, pois é lá que o “ser pescador” se concretiza, a terra também é palco para sociabilidades distintas e representações simbólicas. Sobre isso:

Se no mar ocorre a busca do pescado, na terra ocorre a complementação da atividade pesqueira: seja onde fica sua morada, seja onde entralham as redes, consertam e fazem a manutenção de seus equipamentos (em geral nos quintais de casa), seja, ainda, onde guardam e conservam seus apetrechos de pesca (CUNHA, 2009, p 61).

São nesses lugares que são fundados todos os simbolismos, mitos e a própria identidade do que é ser e fazer pescador. O autor observa aqui, também, como os espaços mar e terras ganham significados distintos no universo do pescador artesanal.

Cunha (2009) traz a visão de Silva (2000), onde é explanado esses diferentes significados de uma forma bem sucinta e explicativa.

Os pescadores compreendem a natureza em dois grandes mundos: o do mar e o do seco (terra), sendo que o primeiro é tido como um espaço muito

especial, digno de muita reflexão e admiração. Este mundo, construído em torno do mar, engloba também céu, nuvens, chuvas e ventos que possam vir a compor o cenário do homem embarcado. O mundo do seco constitui- se de uma natureza dócil, previsível, passível de ser controlada no que diz respeito a certas leis e ciclos e, na medida em que a sociedade é [geralmente] vista como uma dimensão deste mundo, as regras sociais também reforçam esta expectativa de previsibilidade [...] (SILVA, 2000 p. 28)

Sendo assim, a autora ver o espaço marítimo como um “organismo vivo”, onde se pressupõe o inesperado e a imprevisibilidade ao contrário da conformidade da terra.

Diegues (2004) fala que a forma de apropriação do território aquático pelos pescadores pode ocorrer de diferentes modos, sendo eles:

* + 1. Através dos pesqueiros artificiais – construções feitas de galhos que são colocados no fundo de estuários ou lagunas, nos pontos onde a água é rasa e tem pouca correnteza. Cada pescador é dono do seu pesqueiro, e ele é protegido através da lei do respeito. Esses locais artificiais são utilizados com consciência pelos pescadores, e são considerados uma técnica de aquicultura extensiva.
    2. Pesca de marcação ou caminha e assento – é um modo de localização de lajes6, descobertas e segregadas pelo mestre de pesca, onde o mar recebe marcações7 de acordo com pontos presentes nos territórios.
    3. Cercos e currais – armadilhas construídas de bambu, ou material semelhantes, perto da costa que bloqueiam o caminho dos peixes. O pescado acaba entrando no cercado onde fica impossibilitado de fugir. Assim como os pesqueiros artificiais, cada pescador é dono do seu próprio cerco e é respeitado comunalmente pelos outros pescadores. Pescas clandestina nesses locais são consideradas ofensas gravíssimas.

6 Como são conhecidos os pesqueiros naturais

7 Exemplo, a comunidade de Saco do Mamanguá, ao sul do Rio de Janeiro, onde os pescadores artesanais se opuseram a pesca de arrasto colocando no fundo dos estuários estruturas de cimento, com vergalhões de ferros, destinados a rasgar as redes de arrasto. Organizados em uma associação legal, eles conseguiram impedir o acesso dos barcos aos locais de pesca de camarão, assegurando acesso exclusivo a comunidade.

* + 1. Acesso restrito a pesqueiros – em algumas regiões, existem pesqueiros explorados tradicionalmente por determinadas comunidades que defendem seus direitos4 tradicionais sobre o local contra incursões de grandes barcos.

É comum na literatura, quando se fala de territorialidade, que autores e pesquisadores falem a respeito das problemáticas que esses povos enfrentam devido ao mal uso e gestão do seu território por outros sujeitos sociais (CARDOSO, 2003; PROST & SANTOS, 2016; SILVA, 2017). Por exemplo, os impactos provocados na pesca artesanal pelas fazendas de camarão (carcinicultura) ou portos (RAMALHO, 2016; 2017)

Aqueles que defendem uma proposta pela gestão territorial pesqueira começam a comprar a luta dos pescadores artesanais, como sujeitos que foram os guardiões da natureza e capazes de gerir os recursos naturais de modo sustentável. Os conflitos começam com diferentes formas distintas de produção pesqueira (pesca tradicional vs pesca industrial; Estado x comunidade pesqueiras; agronegócios x pesca artesanal). Os prontos que envolvem essa luta são a proibição de pescas de arrasto, destruição de enseadas, pesca submarinas, entre outros, que ameaçam o território tradicional e a própria produção artesanal dos povos do mar (CARDOSO, 2001).

Outro ponto preocupante dentro desses territórios é a questão do turismo. Ao estudar mudanças socioespaciais na Praia de Pipa/RN, Araújo (2006) constatou que o turismo, do ponto de vista social para a comunidade, é um fator negativo pois a população nativa local, a partir desse processo, é desapropriada dos seus espaços, da sua cultura, das suas tradições, e até mesmo do seu mercado de trabalho, o que provoca um processo de desterritorialização gerada e estimulada pela atividade turística.

Esses territórios vêm sofrendo inúmeras ameaças, o que coloca fortes limites a continuidade da própria pesca artesanal. Uma vez que, por essência, é feita e praticada através do uso do território, onde tudo está conectado (seja a terra ou o mar). É essas conexões são profundas e inseparáveis, norteadas por vínculos de aprendizado, gratidão, pertencimento e respeito, e devem ser preservadas (CRUZ, 2019).

# MATERIAIS E MÉTODOS

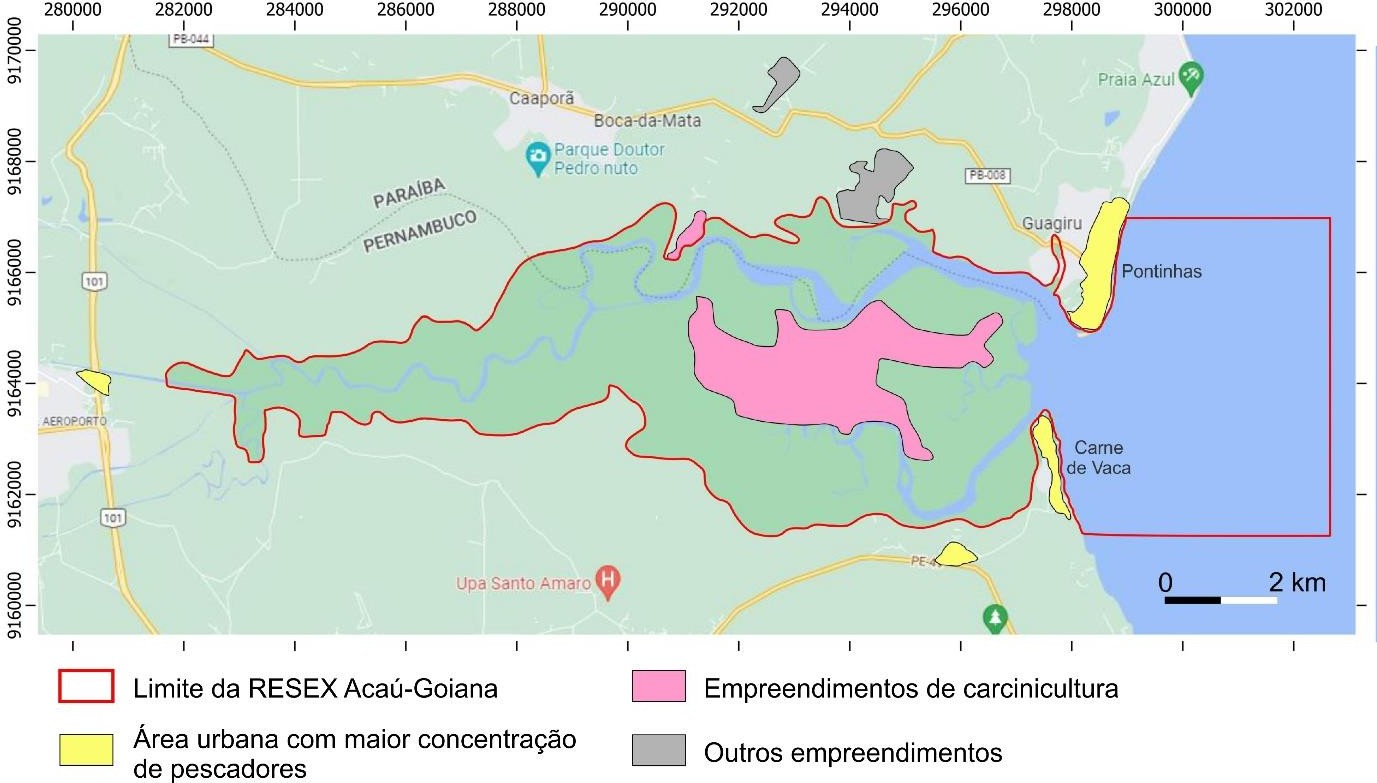
* 1. ÁREA DE ESTUDO

A área de estudo foi a comunidade de Carne de Vaca, localizada no município de Goiana, no estado de Pernambuco (PE), distante aproximadamente 80 km da capital Recife. Esta comunidade está situada no extremo litoral norte do estado de Pernambuco, estando na divisa com o Estado da Paraíba (PB), integrando o complexo estuarino dos rios Goiana e Megaó.

A região de Goiana é caracterizada por ser uma área de plantação de cana-de- açucar, desde o principio da sua colonização até os dias de hoje. Apesar de outras comunidades estarem envolvidas no corte de cana, a comunidade de Carne de Vaca, atualmente, não realiza tal função, tendo a pesca de peixes, a catação do marisco e carangueijo como sua principais atividades socioeconômica (PAREDES, 2008).

Carne de Vaca, desde 2007, faz parte da Unidade de Conservação de Uso Sustentável, Reserva Extrativista Acaú-Goiana (RESEX Acaú-Goiana) . A RESEX foi implementada por lei federal em 26 de dezembro de 2007, englobando seis comunidades tradicionais pesqueiras dos estados de Paraíba e Pernambuco, tendo 6.678,30 hectares de área protegida (Figura 1). Por possiuir uma grande biodiversidade costeira ao redor (estuário, rio, praia, mangue e o Oceano Atlântico), foi possivel a fixação e desenolvimento da comunidade tradicional através da pesca artesanal nas águas marinhas, estuarinas e fluviais.

**Figura 1:** Mapa de localização da Reserva Extrativista Acaú-Goiana, situada entre os Estados de Pernambuco e Paraíba, no Nordeste do Brasil.



**Fonte:** Autora (2022)

A Resex foi instaurada por causa da necessidade de proteção dos estuários do Rio Goiana e Megaó em relação a graves danos ambientais sofrido desde 1998, devido à intensa atividade econômica que atuava no local (atividades industriais, carcinicultura e agrícolas) em deconformidade com a legislação ambiental. A luta dos pescadores e marisqueiras foi o que deu inicio, já em 1998, para a instauração da RESEX, devido à percepção que os mesmo tinham em relação a poluição que levaria desaparecimento dos pescados. Mas foi apenas no período de 2004-2007, com a união das associações e colônias das comunidades pesqueiras da Paraíba e de Pernambuco, que o processo de criação ganhou forma, o que possibilitou a sua implementação em 2007 (FADIGAS & GARCIA, 2010).

O Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio) é responsavel pela gestão da RESEX, em conjunto com o Conselho Gestor Deliberativo8.

8 Órgão colegiado com poder decisório sobre as ações administrativas. No caso da RESEX, é composto por membros titulares e suplentes que representam as esferas: Órgãos Públicos Ambientais, Usuários do Território, Organizações da Sociedade Civil e Instituições de Ensino e Pesquisa.

Em 2017 foi aprovado o Acordo de Gestão da RESEX9, através da portaria nº 851, que contem medidas legais para o uso dos pescados (peixes, crustáceos e moluscos), moradia e benfeitorias, agricultura, entre outros, que são realizados no local (CIDREIRA-NETO, 2019).

Problemas referentes à especulação imobiliária e turismo são fatores observados na comunidade (PEDROSA et al., 2011), o que faz com que o local normalmente tranquilo, não seja nos períodos da alta temporada onde a praia é tomada por turistas e veranistas devido ao grande número de casas de veraneios (SILVEIRA et al., 2013).

Apesar do turismo e especulação imobiliária no local, a presença da comunidade tradicional pesqueira é bastante forte (SILVA, 2017). É possível ver, ao longo da praia, os caícos (tipo de embarcação semelhante a canoa) (Figura 2) utilizados pelos pescadores, marisqueiras nos bancos de areia quando a maré está baixa, além da presença bem marcante das caiçaras (locais onde se guarda e conserta as redes e demais apetrechos de pesca) (Figura 3).

**Figura 2:** Embarcação utilizada pelos pescadores de Carne de Vaca



**Fonte:** Autora (2021)

9 O acordo dá diretrizes para utilização do território e feitio da pesca/catação do marisco e caranguejo. Fica aqui registrado como será feito: a implementação de novas moradias e caiçaras, quantidade máxima e tamanho mínimo dos pescados, as artes de pesca liberadas, tamanho da malha, entre outros. Para mais detalhes sobre o acordo é só acessar o documento através do site eletrônico [http://www.in.gov.br/autenticidade.html,](http://www.in.gov.br/autenticidade.html) utilizando o código 00012018010200092.

**Figura 3:** Caiçara na praia de Carne de Vaca.



**Fonte:** Autora (2019)

* 1. PESQUISA DE CAMPO

A pesquisa possui um caráter etnográfico, como tem sido à base dos estudos sobre populações de pescadores no Brasil (MALDONADO, 1993). A construção etnográfica é um método pesquisa que fornece estratégias teórico/metodológicas como forma de revelar cotidianos, normas e práticas presentes nas relações sociais, simbologias, regras, interações de um determinado grupo social (MALINOWSKI, 1978). A etnografia entrou, desse modo, como suporte capaz de ajudar a revelar as categorias essenciais do existir dos pescadores de Carne de Vaca, mostrando suas peculiaridades, os processos das suas relações sociais e ambientais, e, acima de tudo, como se estrutura e se organiza a pesca local.

De forma inicial, foi realizado o trabalho de *Rapport10*, que consiste na criação de vínculos e laços com a comunidade (GIL, 2008). Dessa forma, foram realizadas pesquisas exploratórias com objetivo de conhecer a comunidade, estabelecer um vínculo de proximidade com os pescadores da localidade de Carne de Vaca, fator extremamente importante em pesquisas de cunho etnográfico, e assim estabelecer previamente quais as

10 É o ato da “quebra de gelo” entre o entrevistador e o entrevistado. Aqui, é criado uma atmosfera de cordialidade e simpatia que garante que o sujeito alvo da entrevista esteja livre de qualquer coerção, intimidação ou pressão.

pessoas que seriam entrevistadas na pesquisa.

Essa parte do processo foi realizada e finalizada nos primeiros meses da pesquisa (de agosto a outubro de 2019), e com ela foram possíveis alcançar os objetivos mais importantes: encontrar os primeiros entrevistados e informantes chave da pesquisa, organizar e finalizar o roteiro de perguntas, além de ter dado experiência de como proceder como as entrevistas.

Os momentos de rapport também serviram para a aplicação da metodologia de Observação Direta, que consiste a visualização do fenômeno estudado sem a interferência do pesquisador (GIL, 2008). Dessa forma foi possível acompanhar o dia a dia da comunidade pesqueira e dos mestres de pesca, relatando essas observações no caderno de campo.

Após esses primeiros contatos de cunho exploratório, se deu início a metodologia de aplicação das entrevistas semi-estruturadas (ver apêndice A) com os mestres de pesca, iniciando em fevereiro de 2021. Para os entrevistados foi utilizado a metodologia *snowball* (bola de neve), que consiste em uma tecnica de amostragem em cadeia, onde os sujeitos alvos do estudo existentes recrutam os próximos a serem entrevistados (GOODMAN, 1961). Como o alvo do trabalho são os mestres, os mesmos foram indicando os próximos a serem ouvidos.

Em cominância com a aplicação das entrevista, realizou-se registros fotográficos, com a intensão de demostrar, visualmente, a comunidade e sua realidade. Foram feitas fotos do local, das caiçaras, das redes, dos pescadores, entre outros, que serão utilizados para compor o trabalho como informações visuais para complementar a escrita.

Vale ressaltar que, devido a pandemia da COVID-19 o desenvolvimento da pesquisa de campo foi afetado, no qual a última etapa seria em residir por sete dias na comunidade estudada, foi adiada do início de 2020 até a sua efetivação em fevereiro de 2021, onde foram realizadas as entrevistas e as observações diretas sobre o modo de vida da comunidade.

A analise dos dados foi feita através de uma avaliação qualiquantitativa. Para avaliação qualitativa foi ultilizado o metodo qualitativo descrita por GODOY (1995), onde leva-se em consideração o discurso oral dado pelos pescadores entrevistados, para que se possa descrever eventos que ocorrem em um grupo (estrutura social e comportamentos, por exemplo) e intrepretar a importância desses eventos para a cultura do mesmo.

Na a avaliação quantitativa foi usado o *software Visual Anthropac – Freelists 1.0* para classificar os recursos pesqueiros citados a partir da Frequência, Ordenamento e Índice de Saliência (IS). Também foi calculado o Valor de Uso (VU), proposto por Phillips & Gentry (1993) e adaptado de Rossato et al. (1999), através da formula VU=∑U/n, onde ∑U é o somatório do nº de citações dos pescados pelos entrevistados e n é o nº de pescadores entrevistados. Esses métodos foram usados para avaliar a importância do pescado para comunidade.

# RESULTADOS

No presente trabalho foram entrevistados 9 pescadores considerados mestre em Carne de Vaca, em uma faixa etária entre 50 e 72 anos. Por ter sido utilizado a técnica de *snwoball*, onde os próprios entrevistados escolheram uns aos outros, e pelo título de mestre ser concedido por reconhecimento entre os pescadores, nos faz considerar que o nº amostral seja condizente com o caso.

* 1. SABER-FAZER

Todos os entrevistados aprenderam a pescar ou com familiares, em especial o pai, ou com os mestres do local, em uma faixa etária de 7 a 12 anos. O mestre (Figura 4), figura essencial para pesca, para eles, tem a grande responsabilidade de conduzir a pesca e ser detentor do saber-fazer pesqueiro, sendo fundamental para pesca existir e continuar.

Desde o meu avô pra lá, aprendemos a pescar com nossos pais, tios, a mesma sistemática de pescaria [...]. No geral mantemos a tradição das antigas, dependendo da nossa cabeça e da natureza. (Ediburgo, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Ele conhece o local que vai pesca, entendeu? O tipo de peixe que ele vai pescar, a rede pra pegar... É um profissional. [...] Ele ali é quem dirige tudo, né, sabe levar o barco, tem entendimento, o mestre é isso! (Nino, mestre de pesca em Carne de Vaca)

**Figura 4:** Pescador mestre de Carne de Vaca se preparando para ir a maré.



**Fonte:** Autora (2021)

Ao analisarmos as entrevistas sobre a ótica do saber-fazer em Carne de Vaca, identificamos uma palavra-chave, que é “mudança”. Todos os entrevistados compararam a pesca de antigamente com a realizada atualmente, e para o saber-fazer foram pontuados tipos de mudanças que passaremos a listar abaixo:

* Mudança na partilha dos lucros

Antigamente era diferente a partilha. Para o dono da rede, o dono no barco, a partilha era mais porque o barco ganhava e ele ganhava a parte dele também. Agora ninguém quer saber disso não. (Nino, mestre em Carne de Vaca)

Antes a turma pescava e não tinha rede, né. Era empresa. Aí a gente pescava e ia lá tudinho pra empresa. Chegava lá, o empreseiro pagava uma mixaria! O dinheiro era pouco, e ainda tirava o quinhão de rede. O quinhão de rede quer dizer: Vai nós três pra maré. Ganhamos 400 contos, aí deveria dividir entre nós três, mas não... era 100 meu, 100 seu, 100 dele (o outro pescador) e 100 da rede, que é o dono da rede... de primeira era assim! Agora não, agora é tudo da gente!! (Tato, mestre de pesca em Carne de Vaca.)

* Mudança nas armadilhas

Antigamente as armadilhas (redes), eram com fio de seda (linha de macaíba), agora é fio de caiçara (náilon seco). (Davi, mestre de pesca em Carne de Vaca)

A tradição da rede de arrasto acabou. O povo, antigamente, era mais apegado a rede de arrasto, achava que a rede de arrasto matava a fome, mas a rede de arrasto tava matando ‘nos’. Porque a rede de arrasto, ali era que matava tudo. (Ediburgo, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Antigamente, a gente pescava muito aqui de rede de arrasto, mangote, agora acabou mais. A pesca agora é mais de náilon e rede de trasmalho. (Jailson, mestre de pesca em Carne de Vaca)

A pescaria de rede de agulha. Hoje em dia não tem mais agulha graúda pra malhar aqui, as agulhas e tudo muidinha. (Lorenço, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Atualmente, as armadilhas mais utilizadas são as conhecidas como trasmalho (Figura 5A) e sauneira (Figura 5B).

**Figura 5:** Rede de um metre de Carne de Vaca. Trasmalho malha 30 (A), e sauneira malha 20 (B), respectivamente.

**Fonte:** Autora (2021)

A trasmalho é conhecida, também, como tainheira por ser muito utilizada na pesca da tainha. A sauneira é voltada, principalmente, para a pesca do camarão. Essas armadinhas são separadas e utilizadas de acordo com sua malha. Nas entrevistas, os pescadores relatam que as armadilhas são usadas para atender o tamanho/peso/força do pescado e não, necessariamente, sua espécie. Ou seja, as armadilhas não são especificas para uma única espécie. Tanto a trasmalho como a sauneira podem ter malhas diferentes. Por exemplo, a trasmalho malha 30, 35 e 40, são para, respectivamente, pescados de pequeno, médio e grande porte. A sauneira por de ser 20 ou 25, utilizada para, respectivamente, camarão de pequeno e grande porte.

A pesca de linha também é realizada em Carne de Vaca, porém com menos ocorrência. Esse tipo de arte é utilizado nas pescarias de mar de fora, que são pouco convencionais no local, já que a pesca em Carne de Vaca é mais realizada no mar de dentro.

* Chegada e introdução do motor

O motor é melhor porque é mais rápido. Na vela demora muito pra chegar porque depende do vento. (Armando, mestre de pesca)

O motor é melhor! A vela é boa também, mas tem momentos que o vento tá fraco, [...]não tá tão bom, aí demora muito. No motor não, você liga o motor, com 20/30 minutos você tá lá (Ponta de Pedra). (Jailson, mestre de Pesca em Carne de Vaca)

Outro ponto observado sobre o saber-fazer dos pescadores de Carne de Vaca, é a preocupação dos mestres em relação à perpetuação do oficio. A crescente preocupação se dá pela evasão dos jovens.

Isso preocupa é muito, porque depois que morrer esses (os mestres) [..], quem é que vai ficar se não tem o remanescente mais? Não preocupa isso? Não tem mais pescador! Carne de Vaca vai virar uma praia turística. (Chaba, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Depois que morrer esses cabra vei aí tudinho, tem mais pescador não. Poucos cabra novo aí pesca. [...] Tem muitos ai que pescam, mas tudo aposentado. Esse mestre desse caico ai, que tá com esse motor, ele já tá aposentado, ele vai porque ele quer ir mesmo. Mas já é aposentado. Lula já é aposentado. Armando já é aposentado. Chaba já botou os papeis pra dentro pra se aposentar. [...] O futuro da pesca é se acabar! (Tato, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Apesar de ser uma escolha dos jovens quererem procurar empregos fora do ramo da pesca, principalmente em empresas, e que alguns conheçam o oficio, os mesmos são, por mais contraditório que pareça, incentivados pelos próprios pais a procurarem outros meios de trabalho.

Quando ele (filho) foi crescendo eu fui dizendo a ele: Olhe, estude pra procurar um emprego, por que isso aqui...o que eu sofri pra criar você...eu não quero que você sofra também. (Nino, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Essa decisão de não querer que os filhos sigam os caminhos do mar se dá pela percepção dos pescadores de que a quantidade do pescado está diminuindo. Eles temem que a próxima geração de pescadores não consiga sobreviver a escassez do pescado que eles já observam acontecer atualmente. Os próprios, a partir dessa perspectiva, não veem futuro na pesca realizada no local.

Tem muito menos. Naquele tempo (antigamente) existia muito peixe, e hoje é pouco. (Lula, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Soma-se a isso o fato da sociedade desvalorizar o trabalho e o modo de vida dos pescadores, tratando-os, em boa parte das vezes, de maneira negativa, como preguiçosos, dados a mentir, cachaceiros, atrasados.

* 1. CONHECIMENTO ECOLÓGICO LOCAL

Os pescadores vivem em uma espécie de simbiose, de conexão com a natureza. Então, as mudanças causadas por eventos naturais ou externos são facilmente visualizadas e identificadas pelos mestres, visto que suas vidas estão irmanadas ao destino do próprio ambiente. Essa interação e essas mudanças, pelo o que foi observado em campo, são a base para a construção dos saberes e conhecimentos ecológicos dos pescadores de Carne de Vaca.

A partir da visualização das entrevistas podemos separar o saber pesqueiro em dois grandes grupos: o dos pescados e o do ambiente.

Os conhecimentos dos mestres em relação aos pescados dizem respeito principalmente as espécies visadas por eles (Tabela 1). Nas entrevistas, a tainha foi a espécie mais mencionada, o que nos mostra que ela é a mais significativa comercialmente.

**Tabela 1.** Organismos citados nas entrevistas com identificação da família, com o valor de Frequência, Ordenamento, índice de Saliência (IS) Valor de Uso (VU).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Organismo** | **Frequência (%)** | **Ordenamento** | **Saliência** | **Valor de Uso** |
| Tainha (Mugilidae) | 100,0 | 1,63 | 0,89 | 1,00 |
| Camarão (Penaeidae) | 75,0 | 4,50 | 0,28 | 0,75 |
| Carapeba (Gerreidae) | 50,0 | 3,75 | 0,27 | 0,5 |
| Xaréu (Carangidae) | 50,0 | 3,75 | 0,24 | 0,5 |
| Pampo (Carangidae) | 37,5 | 4,67 | 0,16 | 0,37 |
| Pescada (Sciaenidae) | 37,5 | 2,67 | 0,26 | 0,37 |
| Galo (Carangidae) | 25,0 | 4,00 | 0,13 | 0,25 |
| Camorim (Centropomidae) | 25,0 | 2,00 | 0,22 | 0,25 |
| Chicharro (Carangidae) | 25,0 | 3,00 | 0,13 | 0,25 |
| Espada (Trichiuridae) | 25,0 | 4,50 | 0,13 | 0,25 |
| Saramunete (Mullidae) | 12,5 | 3,00 | 0,06 | 0,12 |
| Saúna (Mugilidae) | 12,5 | 2,00 | 0,10 | 0,12 |
| Guarajuba (Carangidae) | 12,5 | 4,00 | 0,07 | 0,12 |
| Corvina (Sciaenidae) | 12,5 | 8,00 | 0,02 | 0,12 |

**Fonte:** Autora (2022)

Os pescadores usam do seu conhecimento ecológico da espécie para realizar a pescaria. Isso faz com que o saber-fazer seja decisivo enquanto meio de produção, assim como barcos e redes. Aliás, ele ocupa papel central.

Por exemplo, dados de como localizar o pescado, os seus pontos de alimentação, comportamentos, seus períodos e locais de desova, entre outros, são informações que foram explanadas pelos pescadores nas entrevistas.

A tainha, ela fica alojada em um canto comendo, nos bancos de areia e pesqueiros que a gente já conhece. Elas comem lá, aí quando a gente ver elas esperneando, a gente chama espernear, ela fica jogando uma aguinha, onde tiver a gente ver. (Jailson, mestre de pesca em Carne de Vaca)

A tainha dá muito aqui por causa do rio Goiana, que ela entra pra desovar... É que nem o charéu, elas entram tudinho pra desovar. [...] É tudo no tempo, né! Tem o tempo delas. Agora mesmo (janeiro) a tainha escapou, né, ela tá fora e o que vai ficar aparecendo é xaréu. [...], mas depois ela volta de novo. A tainha é um peixe que dá muito aqui. (Nino, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Tudo isso revela um conhecimento complexo sobre várias espécies. Além disso, uma problemática foi apontada pelos mestres que foi a diminuição dos pescados ao longo do tempo.

Antigamente, pra gente pegar 40/50 kg de peixe não precisava a gente sair daqui de perto não. Pegava por aqui mesmo. Hoje em dia vai pescar por longe, e às vezes não traz nem isso. Hoje mesmo eu fui, dei três lanços e peguei só 10 tainhas. Foi o que eu peguei! (Armando, mestre de pesca de Carne de Vaca)

Antigamente tinha mais peixe, né. [...] Ninguém vive mais de pesca aqui como antigamente não. [...] Maré não dá mais, não dá mais. Naquele tempo ainda se criava um filho com maré, né, pescando e pegando peixe, mas agora se for pra dá de comer um filho com maré vai morrer de fome. (Nino, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Os próprios mestres apresentaram pontos que explicaria esse declínio (Tabela 2). Tato, mestre de pesca em Carne de Vaca elucida essas questões em quatro pontos distintos nas suas falas.

Xaréu (Carangidae)

**Tabela 2**. Descrição dos motivos referentes ao declínio dos pescados em Carne de Vaca

|  |  |
| --- | --- |
| Pesca de Arrasto | “Tem vezes que a gente pensa que é uns arrastões que tem ali fora, que pega tudo. [...] Eles dão um lance com motorizado ligado, arreia a rede atrás e eles vão arrastando. Ai quando tira tem um funil. Eles fecham o funil e pronto. Ai acaba! Mata tudo!” |
| Viveiros | “Também os viveiros. [...] A gente saia daqui de 4:00 horas. Chegava lá, quando o dia tava amanhecendo, a gente caia, arriava a rede. Quando o dia amanhecia a gente ia, tirava o lanço. Oxi! Ali, junto do viveiro, que a gente pescava pro lado de lá. Não tinha viveiro...Era agulha, budião, todo tipo de peixe! Siri?! O siri, a gente chamava de siri-pimenta. Oxi! Era de balaio cheio. Hoje em dia, pra você acha um siri, você não acha mais. Por causa do viveiro, do produto.” |
| Utilização do motor | “E também a zuada desses motores usados direto.” |
| Mudanças morfologias no fundo do mar | “O mar secou! [...] A barra era larga. Daqui até lá era fundo, tudo fundo. Hoje em dia, o canal é como daqui a ali, o fundo. Secou! O mar secou.” |

**Fonte:** Autora (2022)

Com relação ao saber ambiental, um dos pontos que os mestres pontuaram foi mudanças em relação aos pontos de pescas que não existem mais.

Cê sabe que isso é providência, a areia sai de um canto e coloca no outro. Tem canto que aterrou e que a maré comeu. (Lula, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Outro ponto apresentado e observado foi o refino dos seus sentidos em relação ao ambiente ao seu redor, e em como os conhecimentos sobre essas mudanças no ambiente (como estação, tipo de vento, lua ou maré) vão influenciar a pesca. Aqui, temas relativos ao conhecimento sobre as estações do ano, tipos de ventos, fases da lua revelam-se componentes decisivos no trabalho pesqueiro artesanal.

No inverno pesado mesmo aqui, a gente passa até mais de semana sem pescar, porque o vento não deixa. (Lorenço, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Tem maré que a gente vai a gente pega 10 kg, 20 kg, com essa rede de tainha, mas também tem maré que não dá nada. [...] É de acordo com a maré! (Davi, mestre de pesca em Carne de Vaca)

O melhor momento pra pescar é de acordo com as fases da lua. Quando mais cheia, mais alta. (Davi, mestre de pesca em Carne de Vaca)

* 1. TERRITÓRIO

De todos os entrevistados, os únicos que não nasceram em Carne de Vaca foram Lula e Nino. Lula nasceu na Paraíba, mas foi ainda novo, com 3 anos de idade, para Carne de Vaca junto com o pai e a família. O pai era agricultor, mas virou pescador quando se firmou no local. Já Nino nasceu em Goiana, mas foi criado com a mãe e os avos que eram naturais de Carne de Vaca. Tanto Nino quanto Lula, aprenderam a pescar graças aos outros pescadores mais velhos existentes no local.

Todos foram criados no local e ensinados na arte de pesca. Além desses vínculos familiares e de amizade, identificamos que o território é reivindicado, através dos pesqueiros, caiçaras e pelo próprio feitio da pesca.

Um dia aqui, outro dia ali... a gente vai andando, pesquisando onde dá pra pegar. (Chaba, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Isso aqui (caiçara) é muito importante, é o escritório da gente. Pra gente tem muito valor! (Tato, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Me aposentei, mas to na ativa ainda. É que eu gosto da pescaria. (Nino, mestre de pescaria em Carne de Vaca)

Ao analisar as entrevistas é possível notar que a reivindicação por meio dos pesqueiros e feita através da procura e do uso dos mesmo durante à pesca. No que concerne à caiçara, ela é o espaço onde o mestre consertam redes (Figura 6), guardam seus apetrechos, conversam sobre o trabalho, sobre as pescarias e reproduzem suas sociabilidades. Podemos notar que, de modo geral, a territorialidade se dá pela reafirmação do saber-fazer pesqueiro tanto no mar quando na terra, gerando um pertencimento que é concretizado nessas esferas.

**Figura 6:** Davi, mestre de pesca em Carne de Vaca, concertando a rede dentro da caiçara antes de ir para maré.



**Fonte:** Autora (2021)

Também foi questionado aos mestres se existe algum tipo de conflito em relação ao uso da praia e dos seus recursos com os turistas e com os pescadores da Paraíba. Eles relatam que não há conflitos direto com outros pescadores, mas, no caso dos turistas, isso mostra um problema.

A gente bota o caico aí (ancorado na beira da praia), ai eles ficam puxando, se balançando... Quando a gente vai reclamar, vai com educação, mas eles ficam bravos. Tem muitos que mandam tomar naquele canto! O pescador já vai com a faca *nos quarto* (cintura), ai já teve muita briga e confusão, por causa disso. (Tato, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Naquela época era difícil você ver um veranista com rede na maré, hoje em dia chega o verão só é o que você ver é gente com rede nas costas. (Armando, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Quem tem casa de praia fechada dele mesmo, a turma doida por casa aí pra alugar, porque lá na cidade eles não podem bagunçar, não podem fazer nada, aí vem pra praia, onde o policiamento aqui é pouco. Aí perturba a gente, as

vezes a noite todinha, bebendo, levantando som e a gente não pode dizer nada. (Nino, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Outro ponto observado em relação ao território, é o respeito que os pescadores atribuem aos rios, mangues e ao mar e a valorização da pescaria.

O pescador tem que respeitar a natureza. (Davi, mestre de pesca em Carne de Vaca)

A gente que somos acostumados a ir pra maré, a gente fica em casa e fica doente. Eu mesmo fico! (Lula, mestre de pesca em Carne de Vaca)

Os resultados aqui detalhados, de modo geral, revelam que a pescaria em Carne de Vaca viveu uma transformação de uma geração a outra em todos os seus sentidos (simbólicos e físicos). Observa-se que as mudanças e a reprodução existentes vieram devido a constante vivência com o meio ambiental e a flexibilidade que os pescadores tem de se encaixarem em novos padrões dentro do seu universo, apesar de vários limites.

Constatamos, nas observações diretas feitas, fortes laços de sociabilidade baseados na família e vizinhos e a presença de técnicas e tecnologias ancestrais, apesar da incorporação de algumas “modernidades” como gostam de dizer a respeito do motor de rabeta. Além de perceber o papel fundamental e essencial dos mestres para que tudo isso aconteça e a pesca artesanal continue a existir na localidade.

# DISCUSSÃO

Carne de Vaca é uma das poucas comunidades que ainda reproduzem a pesca em seu modo artesanal, fator observado na literatura e nos depoimentos dos pescadores (RAMALHO, 2012). Isso implica dizer que toda a dimensão da pesca artesanal, assim como suas nuances e complexibilidades podem ser observadas nessa comunidade. A primeira e a mais importante é a figura do mestre e a mestrança, e é a partir da visão deles que foram abordados todos os fatores presentes nesse universo.

O padrão aqui reconhecido como mestre pelos pescadores da localidade dialoga com a literatura (CARDOSO, 2001; SILVA, 2015). É o pescador mais velho, mais experiente, dono do barco e dos apetrechos de pesca, que conhece os pesqueiros e as artes de capturas necessárias, sabendo manejar o barco. Possui os conhecimentos refinados sobre a ambiente e de como conduzir o barco nas águas, com sua tripulação. Ele aprende o oficio, o refina e repassa a próxima geração. Sua personificação está apoiada não só na formação do conhecimento empírico ambiental, como também nas relações sociais presentes na pesca, que o configura como papel fundamental para a feitura desse oficio.

O mestre é algo que é reconhecido pela comunidade como tal e não uma definição de autoproclamação. É notável, pelas falas, o caráter de responsabilidade atrelado a essa figura. Todos os mestres do local começaram sua formação desde muito cedo, acompanhado de seus pais/avôs ou outros pescadores mais velhos. De acordo com Ramalho (2020), esses primeiros contatos proporcionados pela inserção a partir de trabalhos considerados mais fáceis e supervisionados vão fazendo com que os mais novos se acostumem e se insiram nas fundamentações do trabalho dentro do universo pesqueiro. Para além disso, essa inserção ajuda os jovens a trabalharem e refinarem seus corpos, os seus sentidos (ver, sentir, ouvir as águas) desde cedo, preparando-os para etapas mais difíceis, até estarem aptos para enfrentar e realizar a pesca de modo integral.

Esses conhecimentos ensinados a eles sobre a pesca e o refinado conhecimento sobre o meio que estão inseridos, são levados e utilizados até hoje e aprimorados conforme suas experiências no dia a dia com a pesca. É o que torna o mestre diferente dos outros pescadores. Para além do saber pescar, inerente a todo pescador, o mestre também aperfeiçoa a arte da pescaria. Podemos perceber pelos relatos que apesar de ter aprendido com os antigos o feitio da pesca e manter sua tradição, o mestre também aprende e se aperfeiçoa a partir de novas experiencias vivada devido a interação com a natureza.

Esse pescador ao trabalhar para que seu corpo reconheça o meio onde está, expressa o que Bourdieu (2007, pag. 166) chama de “conhecimento pelo corpo”, que pode ser resumido em compreender o mundo a qual está inserido a partir da capacidade de estar presente nele através dos seus sentidos e seu cérebro. Por estarem expostos as regularidades do meio, é possível que mudanças no local, mesmo que sutis, sejam facilmente notadas por eles. O encaixe entre conhecimento ancestrais e adaptações, proveniente dessa forma de produção de conhecimento empírica, é o que faz com que esse oficio seja fluido e esteja em constante mudanças.

O mestre e o domínio na arte da pescaria sempre andam lado a lado. O saber-fazer é o ligamento entre a arte de pesca, a vida do pescador e da sua sociedade. O conhecimento empírico, que se constitui por formar a base do saber-fazer, é o fator mais expressivo e observado nesse universo amostral. É a partir dele que a pesca pode ser reproduzida (CATELLA, 2005). Aqui, a partir dos depoimentos, podemos ser vistos e explorados conhecimentos refinados e aprimorados sobre artes de pesca, ecologia dos pescados, influência das marés, ciclos lunares, entre outros.

Para o saber-fazer, que se apoia no manejo dos sentidos e no controle da técnica, é fundamental que o mestre enfrente os desafios vividos no feitio da sua arte pesqueira. Para o sucesso da pescaria, o pescador necessita usar dos seus conhecimentos náuticos e pesqueiros, uma vez que a pescaria pode ser lida como o simbolismo da luta pela sobrevivência do homem e do peixe (RAMALHO, 2010).

De modo geral, o que foi observado na comunidade é que cada mestre e seus conhecimentos são únicos, uma vez que o refinamento dos seus sentidos e aprendizados é determinado pelo local que os constrói e pelos tipos de pescaria que desenvolve. Por exemplo, embora mestres, há aqueles que se destacam mais na pesca de camarão, outros de peixes, etc.

Apesar do mar, estuários e rios serem locais comunais e disponíveis a todos, a captura dos pescados dependem do conhecimento ecológico referentes a ecologia e biologia dos pescados, períodos de sazonalidade, locais de abundância, entre outros, só podem ser adquiridos por esses mestres ao longo dos anos em seu local de atuação (SILVA, 2011).

Ouvi de um dos mestres que um pescador do Recife (capital do Estado de Pernambuco) não saberia navegar por Carne de Vaca com a mesma sabedoria e destreza que um mestre local. Sendo assim, a arte da pescaria realizada no local, o conhecimento ecológico e o saber-fazer, assim como a mestrança exercida pelo mestre, são fruto do longo aprendizado nas suas áreas

de rotina (mar, rios, estuários) e em condições ambientais específicas onde o pescador adquiriu o domínio sobre a prática, revelando elos de pertencimento com determinado território, localidade.

As falas se moldaram em contar, principalmente, as diferenças entre a pesca de agora e a de antigamente. Foi a partir desse ponto que foram possíveis analisar e descrever sua forma de saber-fazer pescaria, suas percepções ambientais e seus saberes ecológicos. Como o sr. Ediburgo, mestre de pesca em Carne de Vaca, pontua: o verdadeiro pescador “se faz com o tempo e a natureza”.

Ao longo dos anos a pesca em Carne de Vaca foi se modificando para se ajustar a mudanças ambientais e socioculturais, processo que é comum as comunidades tradicionais, já que as mesmas são fluidas e se modificam através de pressões existentes no meio (DIEGUES, 2004). A partir dessa perspectiva observamos que o conhecimento ecológico produz o saber- fazer pesqueiro e no ato do saber-fazer da sua atividade, do seu trabalho; e o conhecimento ecológico é feito e aprimorado em fina conexão com o universo produtivo, logo ambos andam lado a lado.

Quando questionados sobre a pesca realizada no local, podemos notar que as entrevistas giram em torno de um relato nostálgico sobre as principais mudanças observadas na pesca atual. Como foi pontuado pelos mestres, a arte de pesca no local passou por alterações significativas, como a mudança das armadilhas, artes de pescas que entraram em desuso, reformulações na partilha dos lucros e a introdução do motor.

A utilização do motor na pesca artesanal já é uma realidade em diversas comunidades, observada em trabalhos anteriores (MENDONÇA & KATSURAGAWA, 2001; SOARES, 2018; GUIMARÃES, 2020). Na localidade, a introdução veio como um suporte para melhorar a pescaria realizada, de acordo com eles. As vantagens dessa mudança reforçam que a troca da vela pelo motor possibilita a vantagem em relação ao tempo de chegada nos pesqueiros, velocidade no deslocamento, e até o melhoramento no rendimento da pescaria, o que possibilita um maior tempo na feitura efetiva da pesca (PACHECO & WAHRLICH, 2003).

Segundo os mestres, para se chegar em alguns pesqueiros comunais uma viagem que demandava muito tempo dura, agora, cerca de vinte a trinta minutos. Na vela, eles ficam muito dependentes do vento coisa que não ocorre com a utilização do motor. Mesmo com o lado negativo dos gastos com a manutenção, devido ao combustível e revisões no motor, ainda sim, pra eles, foi uma mudança muito bem aceita. Com isso, a pesca lá é realizada com o barco

motorizado, sendo a vela uma arte que entrou em desuso quase que total, sendo utilizada pouquíssimas vezes quando se tem a necessidade de economizar. Todavia, o ingresso do motor não significou abdicar das formas de trabalho tradicionais porque essa tecnologia ingressou subordinando-se à ancestralidade e não o inverso.

No que diz respeito a outra mudança, especialmente a divisão de lucro, a mesma foi alterada devido ao desaparecimento da figura do empreseiro, que era o responsável por fornecer o barco e as armadilhas nos tempos mais antigos (RAMALHO, 2016). O mesmo fornecia o barco e os apetrechos, e era o detentor do direito à compra de todo o pescado. Isso fazia com que o mesmo comprasse o peixe a preços que ele mesmo estabelecia, além de ganhar uma parte do lucro, algo similar ao acontecia com pescadores de uma comunidade pesqueira também do litoral norte, Itapissuma (QUINAMO, 2007). Ou seja, os pescadores de Carne de Vaca, além de venderem o peixe a preços baixíssimos, tinham que pagar uma porcentagem do seu lucro, conhecida como o quinhão de rede, ao empreseiro. Essa parte retirada era destinada ao conserto e manutenção dos apetrechos e da embarcação (RAMALHO, 2016).

Hoje em dia a divisão do pescado se dá por igual quando ocorre alguma pesca em pareia, se o mestre for só, logicamente, o que foi pescado é todo dele, e cada parte fica responsável pela comercialização e posterior lucro. Como todos os pescadores que ainda estão na ativa em Carne de Vaca tem seu próprio barco e sua própria rede, não dependem mais de empresas para realizar a pescaria. Sendo assim, o mestre agora detém o poder de venda e, consequentemente, um lucro bem maior.

O mais próximo que se pode encontrar dessa figura, seria o atravessador. Na literatura atravessador e empreseiro podem acabar tendo o mesmo significado (CAPELLESSO & CAZELLA, 2013), o que podemos perceber que não ocorre aqui. No local, pode-se descrever o atravessador como uma pessoa que compra toda a pescaria do mestre para posterior revenda. A diferenças entre essas duas figuras é que com o atravessador o pescador tem a liberdade de não apenas escolher se comercializa ou não, mas de negociar o valor o que torna a transação mais benéfica para ambos. Mas o que foi notado é que, normalmente, a comercialização é feita dentro da própria comunidade, sendo o atravessador utilizado como uma via para se vender de uma única de uma vez uma grande quantidade do pescado quando necessário.

Para as armadilhas, a explicação pode ser encontrada nas mudanças ambientais e nas mudanças do próprio mercado fornecedor da matéria prima. Nas entrevistas, foi dito que o material disponível atualmente para se fazer e remendar as redes é o fio de nylon, por isso que

as mesmas são feitas desse material, que pode ser explicado pelo fato de que o fio de nylon aumenta a durabilidade da armadilha, e dispensa a necessidade que existia de um período de secagem da rede para que o material não se estraga-se, fato esse detectado em outros estudos (KALIKOSKI et al 2006; COTRIM & MIGUEL, 2009). Outra explicação veio pelo fato de que o náilon, por ser transparente, se camufla melhor na água do que a linha de macaíba que tinha cor.

A implementação do nylon é vista como uma evolução do sistema técnico da captura, promovido por mudanças socioeconômicas que influenciam os modos de captura de várias c comunidades pesqueiras (SEVERO & MIGUEL, 2009).

As mudanças ambientais, que foram percebidas devido ao uso das armadilhas, foi um fator observado para o decaimento e/ou substituição de algumas artes de pesca. Foi observado que algumas artes se tornaram obsoletas, foram deixadas de lado por terem um impacto negativo muito grande, ao mesmo tempo que novas artes foram surgindo e se mostrando mais eficientes. O mangote, que é uma rede de arrasto, se caracteriza por apresentar duas estacas de madeira posicionada nas extremidades da armadilha que são manuseadas por dois pescadores simultaneamente, podendo ser arrastada superficialmente ou não, tendo por objetivo a captura de peixes de pequeno porte, camarão, e até mesmo siri na maré baixa (NASCIMENTO, 2021)

Os próprios mestres falam que não tem como o pescado crescer, e consequentemente se reproduzir, se o pequeno (juvenil) foi pescado. Essa afirmação é comprovada por trabalhos encontrados na literatura, que mostram que locais de arrasto podem se transformar em desertos de fauna e mares degradados, através da diminuição dos juvenis e do aporte de matéria orgânica associada ao sedimento que mantem a biota de fundo (BARRILLI, 2018; REZENDER, 2016).

A pesca de agulha foi outro exemplo de arte que não existe mais. De acordo com os próprios pescadores, a agulha graúda não consegue ser mais capturada em Carne de Vaca, pois a mesma “se acabou”. Isso é explicado pelo efeito em cadeia da pesca de arrasto que era realizado no local, e matava os filhotes. Consequentemente isso causou um declínio muito grande no estoque, fator que é observado agora.

Foram nessas mudanças que a rede de trasmalho e a sauneira ganharam espaço, e estão relacionadas diretamente com os pescados mais visados na região. Podemos perceber pelos resultados que tanto a tainha (0,89 / 1,00) quanto o camarão (0,28 / 0,75) foram os que tiveram maiores valores de IS e VU, respectivamente. Isso indica a importância comercial desses recursos para os pescadores locais, sendo a tainha (Mugilidae) a mais expressiva, aparecendo

com frequência máxima (100%) em todas as entrevistas. Isso é explicado pelo fator da tainha apresentar alta distribuição, com ocorrências em águas tropicais e subtropicais, principalmente em regiões costeiras estuarinas (MENEZES, 1983).

Apesar de ser um recuso que não falta na região, é relatado pelos mestres sua crescente preocupação com o declínio do estoque pesqueiro e a diminuição do pescado. O que vemos nos relatos é que antes existia muito peixe, que eles podiam escolher qual cardume pescar, e que hoje em dia não existe mais essa opção. Ao descrever essa problemática, é possível notar o conhecimento ecológico que os pescadores possuem sobre os pescados e seu ambiente ao redor.

A sensibilidade e o refinamento dos sentidos desses homens das águas estão em constante sintonia com seu meio de convivência, possibilitando que eles tenham um arcabouço de saberes empíricos sobre Carne de Vaca, sendo as mudanças e suas causas, muitas vezes, facilmente detectadas e pontuadas por eles. Nas entrevistas os próprios pescadores relataram quais fatores poderiam ser os responsáveis por esse desaparecimento, levantando-se em quatro pontos distintos.

* PESCA DE ARRASTO

A pesca de arrasto11 já vem sendo apontada pela literatura como uma das maiores fontes de impacto antropológico negativos em áreas costeiras (KAISER et al, 2002; REZENDER, 2016). As perturbações causadas por essa prática vão desde de mudanças no hábitat, na biomassa, abundância, diversidade, composição e produção de associações macrobentônicas12 (COSTA, 2008).

De acordo com os mestres de pesca, esses arrastões são feitos fora da comunidade, por pescadores de Pitimbu e Acaú, praias próximas e situadas no estado da Paraíba. Em geral, a pesca de arrasto é uma pratica comum em diversas comunidades artesanais, principalmente de comunidades caiçaras, mas nas entrevistas foi possível notar que essa forma de pesca não é bem vista pelos pescadores de Carne de Vaca, por saberem o quanto ela é prejudicial.

11 Método de pesca que consiste em puxar uma rede amarrada a um ou dois barcos ao longo do fundo do mar, recolhendo todas espécies do local. É um estilo de pesca generalista, uma vez que a malha da rede utilizada normalmente é muito pequena, o que não distingue espécie ou tamanho da presa capturada (JONES, 1992).

12 Macrobêntos são organismos visíveis a olho nu, que possuem mais de 0,2 mm de tamanho, e que vivem em associação com o substrato aquático

Foi possível notar aqui uma percepção referente aos ciclos biológicos. Através da sua fala, o pescador afirma que se matarem os filhotes, não tem como os mesmos se tornarem adultos e continuarem o processo de reprodução e abastecimentos dos estoques pesqueiro.

* VIVEIROS

Na área central e em um ponto acima da delimitação da reserva existem viveiros de carcinicultura13 que foram instalados antes da criação da RESEX.

Como elucidado pelos pescadores, os viveiros são outra problemática já observada como negativa para ambientes aquáticos. Os dejetos que são descartados de forma imprudente e irregular nos rios por esse tipo de empreendimento afetam a dinâmica populacional de peixes e mariscos, comprometendo a biodiversidade local (SILVA e ALMEIDA, 2016; CIDREIRA- NETO e RODRIGUES, 2019). Por causar contaminação dos cursos hídricos, instalações como viveiros de camarões diminuem as populações dos pescados e, consequentemente, afeta diretamente as atividades extrativistas e as comunidades que utilizam desse recuso como fonte de rende, que é o caso apontado de Carne de Vaca.

Os viveiros, também, podem ser relacionados com aumento de erosões e da temperatura, desmatamento das áreas de manguezais, salinização do solo e corpos hídricos, alterações na cadeia alimentar, assoreamento, eutrofização, entre outros (TANCREDO et al., 2011). Essas afirmativas corroboram com a visão do pescador do por que os viveiros existentes no local serem nocivos e prejudiciais tanto para ao ambiente quanto par a comunidade.

* UTILIZAÇÃO DO MOTOR

Outro ponto levantado pelos mestres foi a utilização do motor. Ele associa o barulho do motor com a diminuição do pescado. O barulho afastaria os peixes, impossibilitando sua captura.

A comunicação acústica é crucial na sobrevivência das espécies de peixes, por obterem informações sobre predadores, presas e potenciais parceiros ouvindo seu ambiente circundante (KENYON et al., 1998). Não é encontrada na literatura informações acerca da possibilidade levantada pelo mestre de que o barulho afastaria os peixes, mas poderia ser um indicativo de uma problemática a ser explorada pelas ciências ambientais e outras áreas do saber científico.

13 Ramo da aquicultura voltada para criação em cativeiro de camarão

O que se sabe sobre o efeito da emissão de ruídos é que pode ser direto ou indireto. Os efeitos diretos são causados devido a ação das hélices e geração das ondas de esteiras durante o deslocamento da embarcação, e os indiretos são os resultados provocados pelo estresse dos ruídos, que podem impedir a alimentação dos peixes (GENTIL et al, 2020).

Talvez o palpite do mestre, aliado ao que se sabe na literatura, possam ser aplicados, por exemplo, a pesqueiros de uso comum. Já que esses pontos são locais com maiores incidências e constantes movimentações de embarcações, a dificuldade da alimentação e o estresse do barulho do motor possam indicar ou contribuir com a diminuição a ocorrência dos cardumes.

* MUDANÇAS AMBIENTAIS

Mudanças na morfologia do fundo do mar também foi apontado com um motivo de diminuição do pescado. Carne de Vaca é uma praia arenosa, que tem com principais características o alto dinamismo e sensibilidade ao retrabalhamento por processos eólicos, biológicos e hidráulicos em diferentes faixas temporais. Esse retrabalhamento do fundo pode ocorrer por processos naturais, impulsionados pelo movimento das ondas, correntes litorâneas e as marés. Outro ponto é que o sedimento de praias, em geral, pode ser suprido através de areia e pedregulhos proveniente de rios (SAMUEL, 2017; SILVEIRA et al., 2020).

A partir dessas informações provenientes da literatura, podemos inferir que quando o mestre falar que “o mar secou” o mesmo esteja se referindo a um processo morfodinâmico natural que ocorreu na área do mar de dentro na praia de Carne de Vaca. Vale ressaltar que essa proposta se apoia apenas no levantamento feito na literatura e necessitaria de estudos aprofundados da sedimentologia e morfodinamismo do local para ser verdadeira ou não. Essa questão não é o objetivo deste estudo. Por isso, fazemos esse registro a partir dos depoimentos que foram dados.

É notável que os pescadores se utilizam dos seus conhecimentos ambientais e ecológicos para realizar a pesca, e isso pode ser observado quando os mesmos se utilizam de informações como local de alimentação e períodos de desova, para orientar e guiar a feitura da pescaria. Como tudo o que foi visto até o presente momento, podemos observar, ademais, que os refinamentos dos sentidos nos pescadores mestre é o que lhes permite construir seus saberes sobre o meio em que vivem. Conseguir sentir o vento, olhar a maré e saber se ela está propícia ou não para pescaria, guiar-se pela lua, entre outros, são saberes construídos e constituídos através do saber-fazer.

E é através desse saber-fazer, em seus estados simbólicos e físicos, que os pescadores de Carne de Vaca se apropriam do seu território e reforçam seus sentimentos de pertencimento. Como já foi visto anteriormente, a territorialidade é expressa através do exercício do saber- fazer, das relações sociais e de poder presentes no local, que gera a noção de pertencimento (CUNHA, 2003; CRUZ, 2013). É principalmente essa noção de pertencimento que norteia a apropriação territorial em Carne de Vaca. Para os mestres, podemos dizer que o “andar pelo mar”, o uso dos pesqueiros e a presença das caiçaras e dos caicos são os modos expressivos da territorialidade que eles possuem.

Podemos, assim, visualizar a territorialidade na comunidade em duas esferas: terra e água, sendo conferida a cada uma particularidades próprias (ROCHA, 2017). O mestre e seus saberes formam um elo entre dois mundos distintos, mas que se ligam através do poder do sentir e do pertencer desses pescadores (RAMALHO, 2017). É claro que a territorialidade marítima, onde o pescador exerce de modo significativo seu saber-fazer e se aprova como tal, é a principal territorialidade (RAMALHO & SANTOS, 2018), mas não é a única existente.

A terra, também é palco de simbolismos e reproduções sociais que são importantes e significativas para a comunidade. Ouvi de um dos metres que ter a presença da caiçara e dos barcos na praia é a pura demarcação da presença dos pescadores na localidade, pois se na praia tem caiçara/barco, vai ter pescador. O território para esses homens não é só seu lugar de trabalho, mas é a expressão de ser quem são. Tanto nos pesqueiros, onde realizam a pesca, quanto nas caiçaras, onde concertam redes, se socializam e guardam os apetrechos, os mestres se reafirmam ao praticarem e exercerem seu ofício.

Norteado pelo o que foi dito pelos pescadores, vimos que a utilização dos pesqueiros comunais (pesqueiros que são de acesso a todos os pescadores), são os comuns na comunidade, sendo os pesqueiros segredados um fator não pontuado, o que nos mostra o fator da “camaradagem” presente entre eles. Furtado (2002) diz que os pesqueiros, ou pontos de pesca, devem ser reconhecidos e preservados por possuírem importância para reproduções sociais dos pescadores e pela própria continuidade da territorialidade para comunidade.

Vimos anteriormente que relações de poder e regras de uso do local são formas de reafirmar essa territorialidade, por isso o conflito pontuado pelos pescadores com os turistas é uma problemática. Podemos atrelar ao turismo aqui a problemática da desterritorialização (ARAÚJO, 2002), onde os pescadores se veem impossibilitados de exercerem um controle efetivo sobre os seus territórios. Isso é claramente visualizado quando os mestres afirmam que

mesmo quando os turistas vandalizam seus barcos e perturbam a calmaria do local, eles não podem dizer ou reclamar nada com receio de gerar briga ou confusão.

Santos e Arantes (2010) ao estudarem uma comunidade pesqueira em Santa Catarina, trouxeram um panorama explicativo do perigo do turismo para essas comunidades. De acordo com o estudo, o turismo, que explora esses locais através do poder econômico, propicia descaracterização e insustentabilidade do povo nativo. Além disso, construções sem autorização legal, desrespeito pela cultura local, deterioração das paisagens culturais e explorações dos recursos aquático, também foram identificados como consequências causadas por essa atividade. Esses fatores, inclusive, foram apresentados pelos mestres em Carne de Vaca.

O território de Carne de Vaca é palco para reproduções sociais e simbólicas importantes para pesca reproduzida lá, por isso sua utilização e apropriação pelas comunidades pesqueiras é tão significativa. Como os mestres afirmam o pescador precisa da natureza, do seu local de atuação, então o território a qual o pescador está inserido é a sua essência. O turismo então, apesar de ser um modo de complemento econômico, por gerar renda a comunidade, acaba se tornando um fator totalmente negativa no local.

Outro ponto relevante observado ao analisarmos as entrevistas, é a preocupação dos mestres sobre a perpetuação da pesca. Por estarem vivendo uma situação sem precedentes, que é a diminuição do pescado, os jovens que sucederiam a geração ainda presente não estão interessados no oficio. Aprender desde novo a arte da pesca, desenvolvendo seu corpo para realizar seu feitio, faz com que o afastamento dos jovens seja uma preocupação. Não tem como ser um verdadeiro pescador sem está inserido e sincronizado com seu ambiente de entorno cotidianamente.

A sucessão geracional é entendida como a criação de uma nova geração de indivíduos que permanece em uma atividade de produção e que assumem o comando da atividade praticada pela família. Normalmente os filhos são possíveis sucessores e sua permanência na atividade depende de fatores internos e externos aplicados ao contexto que vivem (BRUMER, 2007). Para a pescar artesanal, o desestimulo do jovem acompanha as dificuldades encontradas pelos pais (diminuição dos pescados, maior esforço na pesca, risco da própria atividade, entre outros), desencorajando os mais novos a seguirem pelos caminhos das águas (CONCEIÇÃO et al., 2020).

Boa parte dos filhos dos mestres, apesar de saber pescar, não exerce a pesca no local. Conhece a arte, mas não possui vivência que a norteie. Procuram nas empresas, fábricas, e afins, o seu meio de sustento. Essas opções de trabalho remuneradas são os principais atrativos para a descontinuidade dos mais novos nas atividades pesqueiras (BRUMER, 2014). Esses jovens são encorajados pelos próprios pais, que temem por seu futuro. Ao mesmo tempo, os metres temem por como vai ser a praia de Carne de Vaca daqui a alguns anos quando todos os pescadores não estiverem mais efetivos. È um grande dilema. Todavia, muitos jovens que saem retornam a pesca, mesmo que temporário, seja pelo fato de não continuarem em seus empregos devido aos cortes de vagas, seja por não terem se adaptado,

Lorenço, mestre de pesca, afirma que só ver futuro na pesca realizada no local se outros pescadores virem de fora e se interessarem pela arte pesqueira realizada lá, caso contrário o que ele ver para daqui a alguns anos é o fim da pescaria. A perspectiva para o futuro é que a praia vire apenas um ponto turístico. Essa visão futurista negativa foi compartilhada por todos os mestres entrevistados.

Para esses homens, a pesca é mais do que um ofício, é um modo de vida internalizado em seu cerne, e a perspectiva de que a tradição irá se findar é algo impactante e uma realidade triste para os mesmos. Por ainda cultivar um modo de pescaria artesanal em um estado onde essa metodologia está se findando, não podemos dimensionar o impacto da perda dos conhecimentos desse ofício.

# CONCLUSÃO

Tendo em vista tudo o que foi exposto e discutido no presente trabalho, conclui-se que a pesca artesanal em Carne de Vaca ainda se mantém, apesar de todas as problemáticas, e é uma fonte de conhecimentos preciosos para a sociedade como um todo. O mestre de pesca, figura emblemática desse universo, é uma peça chave para compreender o saber-fazer em Carne de Vaca. Suas experiencias e conhecimentos são uma fonte rica para entendermos aspectos sociais e ambientais no universo pesqueiro.

Podemos conclui, também, que o saber-pesqueiro no local é fluido e é, diretamente e indiretamente, influenciado pelas mudanças sociais, culturais e ambientais na comunidade. As modificações observadas e apontadas nas armadilhas, na partilha do lucro e nos barcos, só reforçam essa capacidade adaptativa presente nessa comunidade. O conhecimento ecológico e o saber-fazer andam lada a lado e se influenciam em um ritmo cíclico.

A territorialidade, aqui, entra como a expressão do saber-fazer, e é através dela que a noção de pertencimento e apropriação do território são concretizadas. Conflitos externos, provocado pelos turismos, são uma problemática, mas que são superados devido a resiliência dessa comunidade que se mantém apesar de tudo. Ainda que o futuro da pesca seja incerto no local, devido a crescente evasão dos jovens, acreditamos que o oficio da pesca e esses homens do mar com sua resiliência encontraram um modo de faze-la perpetuar.

# REFERÊNCIAS

ARAÚJO, M. C. C. Uma viagem insólita: de um território pesqueiro à um “paraíso” turístico – PIPA/RN. **Dissertação de Mestrado**, UFRN, 2002

BARRILLI, G. H. C. Avaliação ambiental e estrutura das comunidades de peixes e invertebrados marinhos em áreas de arrasto camaroeiro do litoral de Santa Catarina, Brasil. **Tese de Doutorado,** UFSCAR, 2018

BAUDELAIRE, C. l'homme est la mer. **Les Fleurs du mal**. 2ª ed. Lisboa: Livraria Editôra Guimarães, 1857

BOURDIEU, P. **Meditações Pascalianas**. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 2007

BRADÃO, C. R. & LEÃO, A. Comunidade tradicional: conviver, criar, resistir. **Revista da ANPEGE**, 2012, v.8, n. 9, p 73-91

BRUMER, A. A problemática dos jovens rurais na pós-modernidade. In: CARNEIRO, M. J.; CASTRO, E. G. de (Org.). **Juventude rural em perspectiva**. Rio de Janeiro: Mauad X, p. 35- 51, 2007

BRUMER, A. As perspectivas dos jovens agricultores familiares no início do século XXI. In: RENK, A.; DORIGON, C. (Orgs.). **Juventude rural, cultura e mudança social**. Chapecó: Argos, 2014. p. 115-138.

CALLOU, A. B. F. Povos Do Mar: Herança Sociocultural e Perspectivas No Brasil. **Ciência e Cultura**. vol.62 no.3 São Paulo, 2010

CAPELLESSO, A. J. & CAZELLA, A. A. Os Sistemas de Financiamento na Pesca Artesanal: um estudo de caso no Litoral Centro-Sul Catarinense. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v 51, p 275-294, 2013

CARDOSO, E. S. Pescadores artesanais: Natureza, território e movimento social. **Tese de doutorado**. USP. São Paulo- 2001

CARDOSO, E. S. Territórios Pesqueiros: Conflitos e Possibilidades para a Gestão da Pesca.

**Revista Geousp**, São Paulo/SP, 2003

CATELLA, A. C. CONHECIMENTO ECOLÓGICO TRADICIONAL E MANEJO DA

PESCA. **ADM – Embrapa Pantanal**, n. 88, p.1-2, 2005

CIACCHI, A. Gioconda Mussolini: uma travessia bibliográfica. **Revista de Antropologia**. São Paulo. USP, v. 50, nº 1, p. 181-223, 2007.

CIDEIRA-NETO, I. R. G & RODRIGUES, G. G. Implicações Etnoconservacionistas quanto ao Manejo Informal do Marisco Anomalocardia Flexuosa (Linnaeus, 1767) por Marisqueiras. **Arquivos Ciências do Mar**, v 52, p 99 – 107, 2019

CIDREIRA-NETO, I. R. G. Pescadoras da Maré: conhecimento local como subsídio para gestão pesqueira no Nordeste Brasileiro. **Repositório-UFPE**, Mestrado, 2019

CONCEIÇÃO, L. C. A.; MARTINS, C. M.; SANTOS, M. A. S. S.; ARAÚJO, J. G.;

MONTEIRO, E. P. A pesca artesanal e a sucessão geracional no município de Maracanã, estado do Pará, Brasil. **Guaju**, v 6, p 70-85, 2020

COTRIM, D. S. & MIGUEL, L. A. Renda da pesca artesanal: análise dos sistemas de produção na pesca em Tramandaí – na pesca em Tramandaí – RS. **REDES**, v 14, p 5-23, 2009

CRUZ, M. N. Gestão de recursos pesqueiros na RESEX Mãe Grande de Curuçá: comunidade de Arapiranga de Dentro. **Dissertação de Mestrado**, UFPA, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Belém, 2013

CUNHA, L. H. O. O mundo costeiro: temporalidades, territorialidades, saberes e alternatividades. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Editora-UFPR n. 20, p. 59-67, 2009

CUNHA, L. H. O. Saberes patrimoniais pesqueiros. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**. 2003. Editora UFPR, n. 7, p. 69-76

DIEGUES, A. C. A pesca construindo sociedades. **Núcleo de Apoio à Pesquisa sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras/USP**. 2004. 315p

DIEGUES, A. C. A sócio-antropologia das comunidades de pescadores marítimos no brasil.

**Etnográfica**, Vol. III (2), 1999, p. 361-375

DIEGUES, A. C. Tradição marítima e oralidade: Pesca de marcação e mestrança em Galinhos, Rio Grande do Norte – Brasil. **Proj. História**, São Paulo, n. 22, 2001

DORIA, C. R.C; LIMA, M. A. L.; SANTOS, A. R.; SOUZA, S. T. B.; SIMÃO, M. O. A. R.;

CARVALHO, A. R. O uso do conhecimento ecológico tradicional de pescadores no diagnóstico dos recursos pesqueiros em áreas de implantação de grandes empreendimentos. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, v. 30, p. 89-108, jul. 2014.

FABIANO, R. B. Conflitos Socioambientais E Gestão Integrada E Sustentável De Recursos Pesqueiros **Repositorio-UFSC**, Florianópolis, 2004

FURTADO, L. G. Pesqueiros Reais & Pontos de Pesca. Traços da Territorialidade Haliêutica ou Pesqueira Amazónica. **Repositório do Museu Paranaense Emílio Goeldi**, 2002

GENTIL, E.; DANTAS, E. D. G. V.; MACHADO, R. Pesca Esportiva e Conservação Ambiental: Uma Interação Possível?. **Qualidade Ambiental e Conservação da Biodiversidade: Estudos de Casos Brasileiros**. Editora Univille, v 2, p 147-168, 2020

GIL, A. C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. **Editora Atlas S. A**. ed 6. São Paulo. 2008

GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. **Revista de Administração de Empresas**, v 35, n 3, p 20-29, 1995

GOODMAN, L. A. “Snowball Sampling.” The Annals of Mathematical Statistics. **Institute of Mathematical Statistics**. v. 32, n. 1, p. 148-170, 1961

GUIMARÃES, A. M. P. S. Um Porto para a Preguiça. A pesca artesanal e desportiva como motores do desenvolvimento da Vila da Preguiça. **Dissertação de Mestrado,** UC, 2020

JOHANNES, R.E. Fishing and traditional knowledge: a collection of essays. Gland: IUCN, The World Conservation Union, 1989.

JONES, J. B. Environmental impact of trawling on the seabed: a review. **New Zealand Journal of Marine and Freshwater Research**, vol. 26, p 59-67, 1992

KALIKOSKI, D. C.; ROCHA, R. D.; VASCONCELLOS, M. C. Importância do Conhecimento Ecológico Tradicional na Gestão da Pesca Artesanal no Estuário da Lagoa dos Patos, Extremo Sul do Brasil. **Ambiente & Educação**, vol. 11, 2006

KALIKOSKI, D.; NETO, J. D.; THÉ, A. P. G.; RUFFINO, M. L.; FILHO, S. M. Gestão

compartilhada do uso sustentável de recursos pesqueiros: Refletir para agir. **Ibama**, p. 184, 2009

KENYON, T. N. F.; LADICH, F.; YAN, H. Y. A Comparative Study of Hearing Ability in Fishes: The Auditory Brainstem Response Approach. **Journal of Comparative Physiology,** 182: 307-318, 1998.

MALDONADO, S. C. Mestres & mares: espaço e indivisão na pesca marítima. **Annablume**, São Paulo, 1993

MENDONÇA, J. T. & KATSURAGAWA, M. [Caracterização da pesca artesanal no complexo](https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/ActaSciBiolSci/article/view/2713) [estuarino-lagunar de Cananéia-Iguape, Estado de São Paulo, Brasil (1995-1996)](https://periodicos.uem.br/ojs/index.php/ActaSciBiolSci/article/view/2713). **Acta Scientiarum Biological Sciences,** 2001

MENEZES, N. A. Guia prático para conhecimento das tainhas e paratis (PICES, MUGILIDAE) do litoral brasileiro. **Revista Brasileira de Zoologia**, v 2, p 1-12, 1983

MOREIRA, Z. E. A. & ALBUQUERQUE-JUNIOR, E. C. Impactos Socioeconômicos e Ambientais do Desenvolvimento Industrial no Município de Goiana-Pernambuco, Brasil. **Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales**, 2017

MUSSOLINI, G. O Cerco da Tainha na Ilha de São Sebastião. **Revista de Sociologia**. v 7 (3), p. 135-147, 1945

NASCIMENTO, C. H. V. CONHECIMENTO ECOLÓGICO LOCAL DE PESCADORES DA

RESEX ACAÚGOIANA NO NORDESTE BRASILEIRO: Contribuições para a gestão compartilhada ao território pesqueiro. **Dissertação de Mestrado,** UFPE, 2021

PACHECO. A.A.M. & R. WAHRLICH. Estudo do emprego de motor na pesca do gerival na baía da Babitonga, Santa Catarina. **Notas Téc. FACIMAR**, v 7, p 37-46, 2003

PAREDES, H. “Indicadores de Risco para Esquistossomose Mansoni na Localidade de Carne de Vaca, Goiana, Pernambuco; Análise do Padrão Espacial. Dissertação-**ENSP-FIOCRUZ**, Rio de Janeiro, 2008

PHILLIPS, O. L.; GENTRY, A. H. The useful plants of Tambopata, Peru. II: Additional hypothesis testing in quantitative ethnobotany. **Economic Botany**, EUA, v. 47 p. 33-43. 1993.

PROST, C. and SANTOS, M. A. Gestão territorial em Unidades de Conservação de Uso Sustentável e incoerências no SnUC. **Novos Cadernos NAEA**. v. 19, n. 1, p. 143-158. 2016

QUINAMO, T. Ambiente e Pesca: Foco em Itapissuma, no canal de Santa Cruz, Pernambuco.

**Cadernos de Estudos Sociais**, v 23, p 73-98, 2007

RAMALHO, C. W. N. & SANTOS, A. P. Particularidades do pertencimento na pesca artesanal embarcada. **Ciências Sociais Unisinos**, v 54, p 256-268, 2018

RAMALHO, C. W. N. Estética marítima pesqueira: perfeição, resistência e humanização do mar. **Ambiente e Sociedade**, v 13, p 95-110, 2010

RAMALHO, C. W. N. Mestria da pesca: cultura de um ofício. Etnográfica: **Revista do Centro em Rede de Investigação em Antropologia**. v 24 (2), p 315-337, 2020

RAMALHO, C. W. N. Mestria da pesca: cultura de um ofício. **Revista do Centro em Rede de Investigação em Antropologia**, v 24, p 315-337, 2020

RAMALHO, C. W. R. O sentir dos sentidos dos pescadores artesanais. **Revista de Antropologia,** v. 54, n. 1, p. 315-352, 2011

RAMALHO, C. W. R. Sentimento de corporação, Cultura do trabalho e Conhecimento patrimonial Pesqueiro: Expressões Socioculturais da Pesca Artesanal. **Revista De Ciências Sociais**, Fortaleza, 2012, v. 43, n. 1, p. 8 – 27

RAMALHO, C.W.N. Os possíveis impactos dos vazamentos de óleo nas comunidades pesqueiras artesanais em Pernambuco: Um breve e provisório balanço. Recife: **Núcleo de Estudos Humanidades, Mares e Rios (NUHUMAR)** - DS/PPGS/UFPE, 2019. p. 01-05.

REZENDER, G. A. Avaliação do impacto da pesca de arrasto artesanal do camarão-rosa, Farfantepenaeus paulensis (Pérez Farfante, 1967), no estuário da Lagoa dos Patos. **Tese de Doutorado,** UFRG, Rio Grande, 2016

RIOS, K. A. N. O ser pescador (a) artesanal e o território articulado das comunidades tradicionais pesqueiras da Ilha de Maré - Bahia. Mares: **Revista de Geografia e Etnociências**. 2020

ROSSATO, S.C.; LEITÃO-FILHO, H.F.; BEGOSSI A. Ethnobotany of Caiçaras of the Atlantic Forest Coast (Brazil). **Economic Botany**, v.53, p.387-395, 1999.

SAMUEL, H. M. Estudo da dinâmica da linha da costa da praia Nova na cidade da Beira desde 2005 a 2016. **Monografia**, UEM, 2017

SANTOS, R. J. & ARANTES, E. M. Turismo e Dinâmica Cultural em uma Comunidade de Pescadores Artesanais: O Caso do Farol de Santa Marta em Laguna (Sc). **Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo**, v 4, p 5-23, 2010

**SECRETARIA ESPECIAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL**. Povos e Comunidades

Tradicionais. Disponível em: <http://mds.gov.br/assuntos/seguranca-alimentar/direito-a-alimentacao/povos-> e-comunidades-tradicionais. Acessada em fevereiro/2022

SEVERO, C. M. & MIGUEL, L. A. Evolução socioeconômica dos pescadores artesanais da Praia de Pinheira - SC (Brasil). **Encontro Nacional de Economia Política**. 2009. Disponível em: https:/[/www.lum](http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/17139/000700105.pdf?sequence=1)e[.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/17139/000700105.pdf?sequence=1.](http://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/17139/000700105.pdf?sequence=1) Acessado em abril de 2022

SILVA, A. P. Pesca artesanal brasileira. Aspectos conceituais, históricos, institucionais e prospectivos. **Embrapa Pesca e Aquicultura**, Palmas/TO, 2014

SILVA, E. F.; OLIVEIRA, J. E. L.; JUNIOR LOPES, E. Características socioeconômicas e culturais de comunidades litorâneas brasileiras: Um estudo de caso – Tibau de Sul – RN, **Bol. Téc. Cient. CEPENE**, Tamandaré - PE - v. 19, n. 1, p. 69-81, 2013

SILVA, L. A. Com vento a lagoa vira mar: uma etnoarqueologia da pesca no litoral norte do RS. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi-Ciências Humanas**, v 10, p 537-547, 2015

SILVA, L. A. Entre tradições e modernidade: conhecimento ecológico local, conflitos de pesca e manejo pesqueiro no rio Negro, Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi- Ciências Humanas**, v 6, p 141-163, 2011

SILVA, M.S.F. & ALMEIDA, G.L. O uso do potencial fitogeográfico pelas comunidades tradicionais em Indiaroba-SE. **REGNE**, v. 2, 2016

SILVA, S. M. Território Pesqueiro de Uso Comum: Conflitos, resistência, conquistas e desafios na Reserva Extrativista Acaú-Goiana/PB-PE. Tese de dotorado, **Repositório da UFPE**, 2017.

SILVEIRA, P. C. B.; MESQUITA, B.; MELO, L.; OLIVEIRA-FILHO, I. Estuário, Paisagem-

Fluxo dDe Pescadores Artesanais. **Iluminuras**, v. 14, n. 34, p. 304-323. 2013

SOARES, D. C. E. Caracterização da pesca artesanal no município de Porto do Mangue – RN, BRASIL (Colônia de Pescadores Z-17). **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, v 11, p 35-43, 2018

TANCREDO, K. R.; NOBREGA, R. O.; DIAS, T.; LAPA, K. R. Impactos Ambientais da

Carciniultura Brasileira. **3º International Workshop: Advances in Cleaner Production**, São Paulo, 2011

VIEIRA, J. S. S.; REIS, L. H. R.; SILVA, O. G. Análise Morfodinâmica de Ambientes Costeiro e Estuarino do Município de Goiana, Litoral Norte do Estado de Pernambuco. **Revista Cerrados**, vol. 18, p 83-106, 2020

YOSHIDA, C. Y. M. and PENNA, M. C. V. M. A Importância das Comunidades Tradicionais para a Proteção e Preservação do Meio Ambiente e do Patrimônio Histórico-Cultural. **Revista DIREITO UFMS**, v. 7, n. 1, p. 71 – 91, 2021

**APÊNDICE A –** Roteiro aplicado para as entrevistas semiestruturadas14

1- Nome completo e data de nascimento 2- Você é de Carne de Vaca?

3- Como começou a pescar? 4- Quais os locais de pesca?

1. Como se descobre novos locais de pesca?
2. Quais espécies são mais visadas comercialmente?
3. Existe limite de captura ou tamanho/peso mínimo/máximo?
4. Existem outras práticas que substituam a pesca quando a mesma está em baixa? 9- Como funciona a pesca em grupo (divisão de tarefas e lucro)?

10- Quais as diferenças entre a pesca de antigamente e a realizada hoje? 11- Os diferentes tipos de barcos influenciam na pesca?

1. Quais os tipos de redes e armadilhas são utilizados?
2. Existem pescas generalistas ou cada espécie tem a sua?
3. Existem conflitos com os pescadores da Paraíba ou com veranistas? Se sim, como são resolvidos?
4. O que é o atravessador e para que ele serve? 16- Como é a relação dos jovens como a pesca?
5. Quais as dificuldades de ser pescador nos dias atuais?
6. Como ficou a vida do pescador depois do desastre do óleo e da COVID?
7. Qual o futuro da pesca em Carne de Vaca?

14 É importante ressaltar que esse é apenas um guia para as entrevistas e, em algumas entrevistas não me ative apenas à elas, pois, o método escolhido nesse trabalho me permite fazer com que cada entrevista possa ser moldada de acordo com o momento, o lugar e o entrevistado, que, apesar do roteiro, tiveram a liberdade para revelar inquietações e desabafos sobre o desafio diário que é ser pescador em Carne de Vaca