

O FUTURO DA AMAZÔNIA SÃO AS COMUNIDADES E OS SABERES TRADICIONAIS: A CATAÇÃO DE CARANGUEJO EM CARATATEUA, BRAGANÇA, AMAZÔNIA ORIENTAL.

THE FUTURE OF THE AMAZON IS COMMUNITIES AND TRADITIONAL KNOWLEDGE: CRAB GATHERING IN CARATATEUA, BRAGANÇA, EASTERN AMAZON.

EL FUTURO DE LA AMAZONIA SON LAS COMUNIDADES Y LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES: LA RECOLECCION DE CANGREJOS EN CARATATEUA, BRAGANÇA, AMAZONIA ORIENTAL.

Cleonilson Silva do Rosário, Mestre em Linguagens e Saberes da Amazônia (PPLSA/UFGA). Pedagogo. Docente na Secretaria de Estado de Educação do Pará (SEDUC-PA).

Marcelo do Vale Oliveira Doutor em Sociologia (UFGA). Cientista Social. Docente permanente do Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes da Amazônia (PPLSA). Técnico em Assuntos Educacionais, Campus de Bragança, Universidade Federal do Pará.

Norma Cristina Vieira Doutora em Biologia Ambiental (UFGA). Pedagoga. Docente permanente do Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes da Amazônia (PPLSA/UFGA) e Docente da Faculdade de Educação, Campus de Bragança, Universidade Federal do Pará.

RESUMO

Nosso objetivo é compreender os saberes tradicionais no processo de catação do caranguejo-uçá na comunidade de Caratateua, Bragança-PA, Amazônia Oriental. A pesquisa foi realizada com 5 (cinco) famílias de catadores(as). A metodologia é qualitativa; pesquisa de campo com observação direta, entrevistas semiestruturadas e registros fotográficos; realizada entre março de 2021 a março de 2023. Principais resultados: 1) Existem várias dimensões na catação do caranguejo: identitárias, simbólicas, enquanto modo de vida, produtiva, política, histórica, cultural, sociológica entre outras; 2) A catação é influenciada pela natureza. Há dependência do horário da maré, das fases da lua, do período de defeso do crustáceo e dos recursos naturais; 3) Os saberes tradicionais da catação do caranguejo-uçá são importantes para a comunidade, preservação do meio ambiente e economia do lugar. Conclui-se que o futuro da região Amazônica passa pelas comunidades e seus saberes tradicionais. Visibilizá-los é evidenciar outras formas de saber, de conhecer o mundo. Contextualmente, as demandas locais precisam ser objeto de políticas públicas e sociais que promovam acesso e garantia dos direitos assegurados na Constituição de 1988.

Palavras-chaves: Saberes Tradicionais; Comunidade; Catação de caranguejo-uçá; Amazônia.

ABSTRACT

Our objective is to understand the traditional knowledge in the process of collecting the uçá crab in the community of Caratateua, Bragança-PA, Eastern Amazon. The research was carried out with 5 (five) families of collectors. The methodology is qualitative; field research with direct observation, semi-structured interviews and photographic records; carried out between March 2021 and March 2023. Main

results: 1) There are several dimensions to crab collecting: identity, symbolic, as a way of life, productive, political, historical, cultural, sociological, among others; 2) Grooming is influenced by nature. There is dependence on the time of the tide, the phases of the moon, the crustacean's closed season and natural resources; 3) The traditional knowledge of collecting uçá crabs is important for the community, preserving the environment and the local economy. It is concluded that the future of the Amazon region depends on communities and their traditional knowledge. Making them visible is highlighting other ways of knowing, of knowing the world. Contextually, local demands need to be the subject of public and social policies that promote access and guarantee the rights guaranteed in the 1988 Constitution.

Keywords: Traditional Knowledge; Community; Uçá crab collection; Amazon.

RESUMEN

Nuestro objetivo es comprender el conocimiento tradicional en el proceso de recolección del cangrejo de manglar en la comunidad de Caratateua, Bragança-PA, Amazonia Oriental. La investigación se llevó a cabo con 5 (cinco) familias de recolectores. La metodología es cualitativa; investigación de campo con observación directa, entrevistas semiestructuradas y registros fotográficos; realizada entre marzo de 2021 y marzo de 2023. Principales resultados: 1) La recolección del cangrejo tiene varias dimensiones: identitaria, simbólica, como forma de vida, productiva, política, histórica, cultural, sociológica, entre otras; 2) La recolección está influenciada por la naturaleza. Depende de la hora de la marea, de las fases de la luna, de la veda del crustáceo y de los recursos naturales; 3) El conocimiento tradicional de la recolección del cangrejo es importante para la comunidad, la preservación del medio ambiente y la economía local. La conclusión es que el futuro de la región amazónica depende de las comunidades y de sus conocimientos tradicionales. Hacerlos visibles es poner de relieve otras formas de saber, de conocer el mundo. Contextualmente, las demandas locales necesitan ser objeto de políticas públicas y sociales que promuevan el acceso y garanticen los derechos garantizados en la Constitución de 1988.

Palabras clave: Conocimiento Tradicional; Comunidad; Extracción del cangrejo de Iguazú; Amazonia.

INTRODUÇÃO:

O futuro da Amazônia são os saberes e comunidades tradicionais. É por esse elemento, essencial para os modos de vida, cosmogonias e identidades, que os povos tradicionais da Amazônia vêm percorrendo para alcançar visibilidade, expor suas demandas e vozes, e se contrapor ao saber e ao sistema político, social e econômico hegemônico que os hierarquiza, inferioriza, silencia e marginaliza. É a partir dos saberes tradicionais que comunidades como o Caratateua e seus povos encontram possibilidades novas de reconhecimento e inserção de suas demandas nas discussões com o estado brasileiro, especificamente no contexto das Reservas Extrativistas Marinhas existentes no nordeste do estado do Pará, Amazônia Oriental. É resistência e contra tendência para assegurar um futuro possível e inclusivo de suas várias necessidades materiais, simbólicas e de continuidades de suas identidades, culturas e práticas sociais.

Dessa forma, o contexto social, histórico e econômico da catação do caranguejo-uçá na Amazônia Oriental envolve saberes tradicionais em seu processo que consideramos pertinentes para evidenciar as complexidades de sentidos construídas por esses povos, fundamentais para sua reprodução. É um espaço transgeracional de aprendizagem e sociabilidade entre o grupo social, crianças, adulto(a)s e idoso(a)s inseridos na cadeia produtiva do caranguejo. Os saberes tradicionais, aqui focados, são construídos ao longo dos tempos pelas comunidades tradicionais, e respondem a problemas de variadas ordens ligados à natureza e seus recursos (Almeida, 2001).

Assim, nosso objetivo é compreender os saberes tradicionais no processo de catação do caranguejo-uçá na comunidade de Caratateua, Bragança-PA. A catação¹ é uma atividade contínua e regular, com exceção do período de defeso² dos animais.

O aspecto central da escolha do tema foi visibilizar as famílias que atuam na catação e evidenciar seus saberes tradicionais, fundamentais para as futuras gerações locais da Amazônia e reprodução social desses grupos e dos ecossistemas amazônicos. A pesquisa ocorreu nos locais da atividade de catação do caranguejo-uçá dentro da comunidade de Caratateua, no município de Bragança, estado do Pará, Amazônia Oriental.

Em Caratateua residem 6.693 habitantes, sendo 48,8% mulheres e 51,2% homens (IBGE, 2010). É cercada por extenso estuário composto por manguezal e o Rio Caeté. Tem como principal atividade econômica a pesca artesanal e o extrativismo de crustáceos, peixes e moluscos. A renda da maioria das famílias da comunidade tem como base a pesca artesanal,

¹ Optamos por utilizar ‘catação’, por ser assim reconhecida localmente. Outros grupos sociais e autores podem denominá-la de beneficiamento ou processamento.

² O defeso do caranguejo-uçá é o período que é proibida a captura, o transporte, o beneficiamento, a industrialização e a comercialização da espécie, devido ser o ciclo de reprodução, popularmente conhecido como “andada”.

além de auxílios dos programas do Governo Federal (Bolsa família³, Seguro Defeso⁴ e Bolsa Verde⁵).

Existem três portos utilizados pelos pescadores e pescadoras localizados na orla da comunidade para o desembarque de pescado e crustáceos, por onde são desembarcados na comunidade milhares de caranguejo-uçá, repassados aos patrões da pesca⁶ e catadores(as) para realizarem a catação.

Metodologicamente, a pesquisa é qualitativa (Silva; Menezes, 2000). Essa opção deu-se para coletar opiniões, valores, atitudes, significados e percepções das relações sociais e saberes tradicionais no ambiente da catação do caranguejo-uçá.

A pesquisa de campo (Minayo, 2009) é composta por observação direta, entrevistas semiestruturadas e registro fotográfico. Com a observação direta coletamos dados primários e presenciamos o cotidiano dos catadores e catadoras: a chegada dos “tiradores”⁷ de caranguejo-uçá na orla da comunidade, o preenchimento dos paneiros⁸ com os caranguejos esquarterados; o cozimento e a catação nas residências das catadoras; e as relações sociais dentro da cadeia produtiva. Além disso, observamos também: ambiente, ferramentas, discursos, gestos e roupas. Utilizamos caderno de campo (Meksenas, 2002).

³ O Bolsa Família é um programa de transferência direta de renda com condicionalidades, que beneficia famílias em situação de pobreza e de extrema pobreza. O Programa objetiva assegurar o direito humano à alimentação adequada, promovendo segurança alimentar e nutricional e contribuindo para a garantia da cidadania pela população mais vulnerável à fome. Disponível em: <https://cps.fgv.br/bolsa-familia-o-que-e-e-como-funciona>. Acesso em 17/03/2023.

⁴ Seguro Defeso é um benefício pago ao pescador artesanal, que fica proibido de exercer a atividade pesqueira durante o período de defeso de alguma espécie. Desde abril de 2015, a habilitação e concessão do Seguro Defeso cabem ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS) e a gestão ao Ministério da Economia. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/bolsa_familia/informes/faq_seguro_defeso.pdf. Acesso em 17/03/2023.

⁵ O Bolsa Verde é um programa destinado as famílias em situação de extrema pobreza, incentivando práticas de proteção à natureza. Disponível em: <https://antigo.mma.gov.br/clima/politica-nacional-sobre-mudanca-do-clima/siderurgia-sustentavel/itemlist/category/74-bolsa-verde.html>. Acesso em 18/03/2023.

⁶ Os patrões são atravessadores desse produto, financiando a matéria prima e comprando o produto final. São pessoas que possuem poder aquisitivo suficiente para realizar tal prática, oferecendo geralmente os barcos “sem custos” para os tiradores irem capturar o caranguejo-uçá, com a obrigatoriedade de vender o coletado para eles. Da mesma forma, vendem para as catadoras com a obrigatoriedade de repassar a eles o produto final (massa e pata).

⁷ Os tiradores de caranguejo têm a função de pescar o crustáceo no manguezal.

⁸ Paneiro é o cesto amazônico feito de talas de guarimã. A palavra paneiro é híbrida, vem do tupi - PANÁ (cesto) com o sufixo português - EIRO que expressa uso, finalidade e profissão (pana + eiro = Paneiro)”. Disponível em <http://pedropaulofloresta.blogspot.com.br/2011/06/paneiro.html>. Acesso em 19/03/2023.

Na entrevista coletamos dados primários (Chizzotti, 2008; Marconi & Lakatos, 2011) sobre família, faixa etária, tempo de trabalho, aprendizagem, acerca das dinâmicas produtivas e dos saberes tradicionais. Tivemos dificuldades para gravar as entrevistas, pois os interlocutores silenciavam. O não dito, durante as gravações, foram fontes de coleta e análise. Todavia, sem gravações, a conversa ocorria de forma espontânea.

Ademais, usamos o registro fotográfico para capturar imagens da prática produtiva, como lugar, ferramentas, utensílios, partes do corpo do caranguejo, a catação em si.

Nossos interlocutores foram 05 (cinco) indivíduos de famílias que catam caranguejo-uçá, sendo 7 (sete) mulheres e 01 (um) homem. Também entrevistamos a presidenta da colônia dos pescadores de Bragança-PA e 1 (um) artesão que confecciona paineiros e sacos. Junto com a catação, recebem o Bolsa Família do Governo Federal. Para identificá-las construímos códigos para preservar suas identidades, onde: F = família e de 1 (um) a 5 (cinco) para cada família (F1; F2; F3; F4 e F5); C= Catadora e de 1 (um) a 7 (sete) para cada (C1; C2; C3; C4; C5; C6; C7) e C8 para o Catador.

Os dados coletados foram analisados através da Análise de Discurso (AD) Pecheutiana. Destacamos os elementos simbólicos da discursividade das Catadore(a)s e sua produção de sentido, atravessados pela linguagem, história e sociedade (Orlandi, 2003). O discurso é uma prática social vinculada à visão do mundo do indivíduo. Desse modo, consideramos a exterioridade dos discursos para interpretação do seu contexto social.

1-OS SABERES E A CATAÇÃO

Os saberes tradicionais locais são construídos ao longo do tempo pelos grupos sociais enquanto um sistema mutável de saberes, da cosmogonia e dos modos de vida, acumulados pela experiência empírica, observação e sistematização da natureza e transmissão transgeracional via oralidade (Vieira et al, 2015). São fundamentais para garantir a reprodução dessas comunidades, através de um processo contínuo e cotidiano sobre ciclo das marés, águas, ventos, correntes, peixes, caranguejos, entre outros (Cardoso, 2001).

Existe uma dependência direta da comunidade com a natureza para sua sobrevivência social, econômica e cultural. Tais grupos são heterogêneos, com diferentes modos de vida, indo além da dimensão econômica, como elemento para as dinâmicas societárias (Diegues, 2004; Ramalho, 2015).

As práticas produtivas são repassadas transgeracionalmente, entrelaçadas com a cultura e memória do território, fato reforçado por Machado (2002). Dessa forma, as “heranças

culturais” (Laraia, 2001) dos antepassados contribuem para a formação dos indivíduos e grupo, na forma de ser, estar, fazer e ver o mundo.

Trataremos primeiramente dos saberes tradicionais relacionados à atividade produtiva da catação do caranguejo e posteriormente evidenciaremos as etapas do processo de catação.

1.1-Saberes tradicionais e catação do caranguejo

Capturar um caranguejo, limpar, cozinhar, catar, conhecer o ciclo da maré, dos melhores lugares e épocas para pescar são tarefas que requerem saberes sobre a pesca artesanal e que o(a)s interlocutore(a)s dominam. A partir de autoras como Almeida (2017) define-se as catadoras de caranguejo-uçá como intelectuais dos saberes tradicionais, sendo indivíduos que se diferenciam pela forma de observar fenômenos com métodos específicos para conhecê-los, explicá-los e sistematizá-los. Tais saberes se incorporam à cultura do grupo social, sua reprodução social e na manutenção de seus territórios.

A legislação brasileira define atividade pesqueira os processos de pesca, exploração e exploração, cultivo, conservação, processamento, transporte, comercialização e pesquisa dos recursos pesqueiros. Assim, os trabalhos de confecção e reparos de artes e apetrechos de pesca, como os reparos realizados em embarcações de pequeno porte e o processamento dos produtos da pesca artesanal são abarcados pela legislação (Brasil, 2009).

Do ponto de vista teórico e especificamente sobre o beneficiamento (catação) do caranguejo-uçá, Maneschy (1993) coloca:

O beneficiamento consiste inicialmente em “quebrar” o caranguejo, forçando as duas patas para baixo, de encontro à carapaça que, dessa maneira, se abre parcialmente, na parte inferior; em pouco tempo o animal morre, mas mesmo antes disso já é possível passar à segunda etapa, a da lavagem dos caranguejos um a um, pois eles ficam quase inertes, não oferecendo perigo à manipulação. Em seguida, eles são escovados para retirar a argila presa aos pelos das patas. Eles são então cozidos e, depois, separa-se a carne da casca, novamente um por um, tarefa essa muito minuciosa e demorada em face de inúmeras reentrâncias, nas quais se deve introduzir uma pequena espátula para recuperar toda carne. Esta é finalmente colocada em sacos plásticos para congelamento. A remuneração se faz por quilo beneficiado (Maneschy, 1993, p. 51-52).

A catação do caranguejo-uçá (limpeza, esquarteramento, retirada da carne do corpo do crustáceo) resulta em dois produtos principais: “massa e pata de caranguejo”. A atividade acontece nas moradias dos Catadores e das Catadoras e a família é a unidade de produção. Neste espaço é comum a circulação de familiares (pai, mãe, filhos e netos), crianças e animais domésticos (cachorro, gato, galinhas, entre outros), presentes no momento da realização da catação. Por se tratar de um trabalho demorado, todos se aproximam para conversar (pai, mãe,

filhos e netos). Outros indivíduos com parentesco ou proximidade também podem participar (primos/primas, tios/tias, sobrinhos/sobrinhas, vizinhos/vizinhas, comadres/compadres).

O caranguejo-uçá é cientificamente chamado de *Ucides cordatus* pertencente à família Ocypodidae e à subfamília Ocypodinae (Figura 1). Têm crescimento lento, podendo alcançar, no estuário do Caeté, região do distrito de Caratateua, tamanho de até 9 cm de largura (Glaser & Diele 2005). Possui ciclo de vida distribuído em três fases principais: 1) Ecdise que é a troca da carapaça, ou casco, nome usado na comunidade, pelos indivíduos adultos e substituída por uma maior a cada ano; 2) Acasalamento, ou comumente chamada na comunidade de andata, período que sai da galerias (tocas onde eles se enterram) em busca de um(a) parceiro(a) para reprodução; e 3) Desova, momento em que os ovos que ficam presos ao abdômen das fêmeas e liberados nas raízes e troncos do manguezal (Côrtes, 2014).

Os saberes tradicionais da(o)s catadora(o)s alcançam, como visto, o ciclo de vida e também a morfologia do caranguejo-uçá. Segundo os interlocutores, o caranguejo é composto por: casco, gordura, pata grande, dedo e cabeça (Figura 1), sendo os termos usados nas residências visitadas. Outras partes do caranguejo, como não usadas na catação, não foram nomeadas.

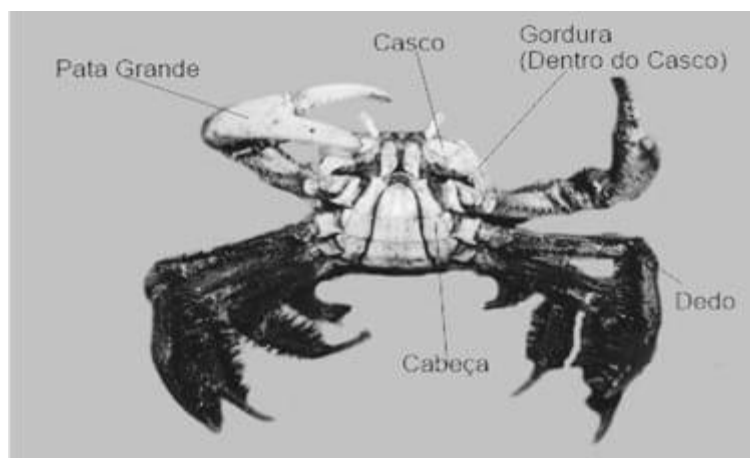


Imagem 1⁹ - Caranguejo-uçá e suas partes, de acordo com as catadoras.

O corpo do caranguejo-uçá, assim como outros crustáceos decápodes é dividido em segmentos, alguns deles formam um conjunto de segmentos fundidos, como: 1) Cefalotórax é a fusão de treze segmentos, sendo cinco cefálicos e oito torácicos. As Catadoras se referem como a carapaça, que engloba o “casco”, “gordura” e a “cabeça” do Caranguejo; há também cinco pares de apêndices locomotores, denominados pereiópodos, conhecidos localmente por “pernas”, “dedinho” e “pata grande”; 2) Abdome é formado por seis segmentos (Pinheiro;

⁹ Todas as imagens estão presentes na dissertação de mestrado base deste artigo, mas, para preservar as identidades dos autores, optamos por não explicitar.

Fiscarelli, 2001). No abdome, os(as) Catadores(as) diferenciam macho e fêmea: “o caranguejo (macho) é pequeno essa parte do meio e já a conduraa (fêmea) é largo, assim dá pra saber quando é macho ou fêmea” (C2 entrevistada em 2022). É no abdome e nos apêndices motores que se concentra a carne do crustáceo retirada pelas catadoras.

1.2-Etapas da catação, instrumentos e os saberes

A partir dos saberes tradicionais, decorrentes da experiência dos Tiradores de caranguejo e Catadore(a)s, é possível perceber perigos, lugar para pescar, fases da lua, caranguejo perdido¹⁰, regime de marés, ciclo biológico do caranguejo, sexo do caranguejo, a forma mais eficiente de retirar a “massa¹¹” do caranguejo, técnica para quebrar a pata, entre outros. É uma complexidade de relações que envolve família, ciclos lunares, práticas produtivas, astros, seres encantados, ritos, celebrações, cosmogonias e modos de vida e contidas nos saberes tradicionais (Almeida, 2017; Cunha, 2009). E essa complexidade é acionada em um dia de catação.

O caranguejo chega aos portos de Caratateua no período da tarde (13h às 18h), o que depende do horário da maré no dia. Geralmente, são as mulheres acompanhadas dos filhos que vão nos portos. Para saber o horário de chegada dos Tiradores de caranguejo é preciso conhecer a maré: “logo que chegamos à orla a água está lá embaixo e com o passar do tempo ela vem subindo até a borda do rio, tendo um período que sobe mais que outro, depende das fases da lua” (C5 entrevistada em 2022). Outro discurso sobre o regime de marés a influência na atividade de catação dos caranguejos: “a maré leva seis horas para encher e seis horas pra vaziar, sendo que hoje é uma hora, amanhã uma hora mais tarde...” (C1 entrevistada em 2022).

Assim que o caranguejo chega no porto, as catadoras utilizam, como unidade de medida para quantificar os caranguejos, o paneiro. Esse instrumento é um tipo de cesto tradicional e comum na região norte e nordeste do Brasil. Geralmente confeccionado com fibras de cipós, bambus, guarimã, enviras (cascas de árvores), e outros recursos (Abdala et al, 2012).

Em Caratateua, o paneiro é confeccionado com talos de guarimã (Figura 2), planta originária de regiões alagadas ou nascentes, cujo nome científico é *Ischnosiphon* spp., utilizada para instrumentos de pesca e agricultura de muitas comunidades tradicionais e coletada nos quintais da comunidade. É feito com técnica de tecelagem indígena, cujo fazer é socializado transgeracionalmente, principalmente dentro das famílias. Os paneiros são tecidos por

¹⁰ Período de reprodução do caranguejo-uçá onde se torna presa fácil por estarem fora dos buracos, “andando” no manguezal.

¹¹ Forma como, pelos saberes tradicionais, as catadoras se referem à carne do caranguejo.

indivíduos da própria comunidade e vendidos nos comércios locais; no período da pesquisa era cobrado R\$3,00 reais por paneiro. Vale ressaltar a sustentabilidade do material usado por ser orgânico.



Imagem 2 - Paneiro de guarimã.

No entanto, ao longo dos últimos anos o paneiro de guarimã vem sendo substituído pelo de plástico. Vendido no comércio local pelo valor de R\$ 7,00 reais. Tem durabilidade entre 01 (um) a 2 (dois) anos, enquanto o paneiro de guarimã dura 3 (três) meses. Esse período de durabilidade depende de sua utilização e cuidados.

O Artesão, morador da comunidade, trabalha há muito tempo confeccionando paneiros de guarimã. Ele descreve o processo: “tem que ir buscar o guarimã, ai se não for de guarimã tem o tal de tucumã que eles chamam também, que faz paneiro também, depende da marca do paneiro, por que esse daí é paneiro para a medição do caranguejo né” (Artesão entrevistado em 2022). Uma das características é o fundo do instrumento: “é de guarimã, aí é cinco olhos que tem no fundo dele, daí a gente aumenta do tamanho que a gente quiser” e completa: “faço também paneiro de plástico, mas o que eu conheci mesmo desde quando me entendi é de guarimã” (Artesão entrevistado em 2022).

“Cinco olhos no fundo” é a medida padrão de cinco furos em linha reta no fundo do paneiro. é esse o tipo legitimado no ambiente da cadeia produtiva do caranguejo-uçá, não podendo ter tamanho maior ou menor. É visível a existência de saberes científicos, principalmente da matemática, nessa produção, como: circunferências, círculos, ângulos centrais e setores circulares; ângulos no círculo; figuras espaciais (cilindros e cones) etc.

O Artesão dá mais detalhes (Figura 3): “primeiramente a gente faz o fundo, aumenta do lado mais duas talas pra ficar redondo, ai a gente vai dobrar pra ficar no formato do paneiro, (..) Daqui eu vou virar o fundo” (Artesão entrevistado em 2022). Na lateral são onze carreiras e vai alargando um pouco a cada cipó colocado e finaliza com a borda que é feita com vários cipós juntos. Não há aleatoriedade e, sim, padrões seguidos.



Imagem 3 - Artesão confeccionando paneiro de guarimã.

Existe um desafio das comunidades tradicionais posto pelo Artesão: a dificuldade de socializar os saberes e práticas para as novas gerações. Ele percebe uma diminuição interesse em aprender a técnica e cita a seus filhos como exemplo: “eles não sabem e não se interessam em aprender a confeccionar paneiros, fazem outras coisas, mas paneiros não” (Artesão entrevistado em 2022).

Os caranguejos destinados à catação e que serão colocados no paneiro, ainda no porto, estarão “esquartejado”, ou seja, somente as patas, dedos e cabeça, sem o casco (Figura 4). Esse processo é realizado ainda no manguezal pelos Tiradores de caranguejo, sendo o casco descartado, pois assim há diminuição no volume e peso carregado do manguezal até o porto. C2 ao ser questionada: Por que os Tiradores trazem os caranguejos esquartejados?

É por que chega aqui só faz colocar no paneiro e entregar, acho que é menos peso também, ai eles traz somente o que eles vendem, agora em maio, junho, julho e até agosto não, eles às vezes comem as gorduras no mangual quando não levam nada pra comer, quando não traz pra dar para o pessoal comer frito, tem gente que até deixa encomendado para o pessoal que sai para a maré. (C2 entrevistada em 2022).

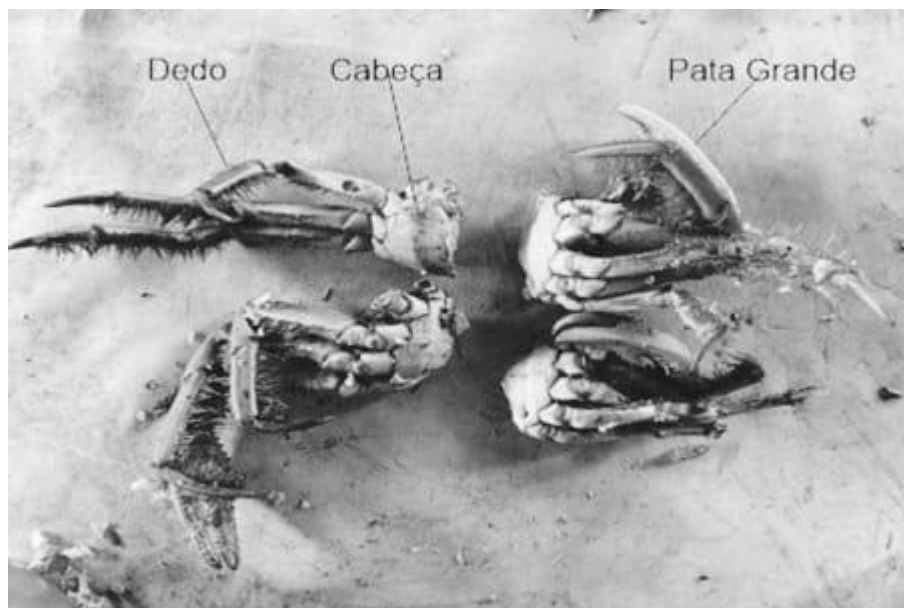


Imagem 4 - Caranguejo-uçá esquartejado.

As Catadoras demonstram a necessidade de saberes e estratégias, aprendidas e testadas com a experiência, para não haver prejuízos no momento de pegar o caranguejo-uçá no porto, usando o paneiro, o que se desdobra na auferição de maiores ganhos na catação e consequente retorno financeiro às famílias:

Na hora de pegar o caranguejo lá com os tiradores, tem que saber bater o paneiro para não ter prejuízo, porque se não souber bater direitinho vem pouco caranguejo e às vezes o que a gente cata quando vai entregar lá não dar nem para pagar o paneiro que a gente pegou lá, então tem que bater bem e catar direitinho para poder dar alguma coisa no final. (C7 entrevistada em 2022).

Ao chegar às suas casas fazem a limpeza do caranguejo. Nesse ato, expressam oralmente, a partir dos saberes, as condições do produto, o tamanho, o possível rendimento de massa e pata, a dificuldade ou não para catar. Ele deve ser rapidamente cozido para não perecer. A catação inicia no mesmo dia, mas é realizada pausa para dormir durante a noite e ainda de madrugada retomam a atividade para finalizar o processo.

Essa é a rotina diária de muitas famílias na comunidade, de segunda a sábado; e há as que realizam a catação aos domingos, mas em alguns casos isolados, pois esse dia é destinado ao descanso e lazer para Pescadores e Catadoras.

Para realizar a atividade são utilizados diversos instrumentos, como: pedra, pau, vara, luva, rede, camburão, saco, bacia, faca e o paneiro (Figura 5), com alguns confeccionados pelos(as) próprios(as) Catadores(as).



Imagem 5 - Instrumentos utilizados para catação.

Além do paneiro, o saco (artesanal) é um dos instrumentos de trabalho também confeccionados pelo Sr. Pedrinho. Sua função é cozinhar o caranguejo (Figura 6). São feitos com fios de nylon de maneira artesanal, demandando toda uma técnica especializada.

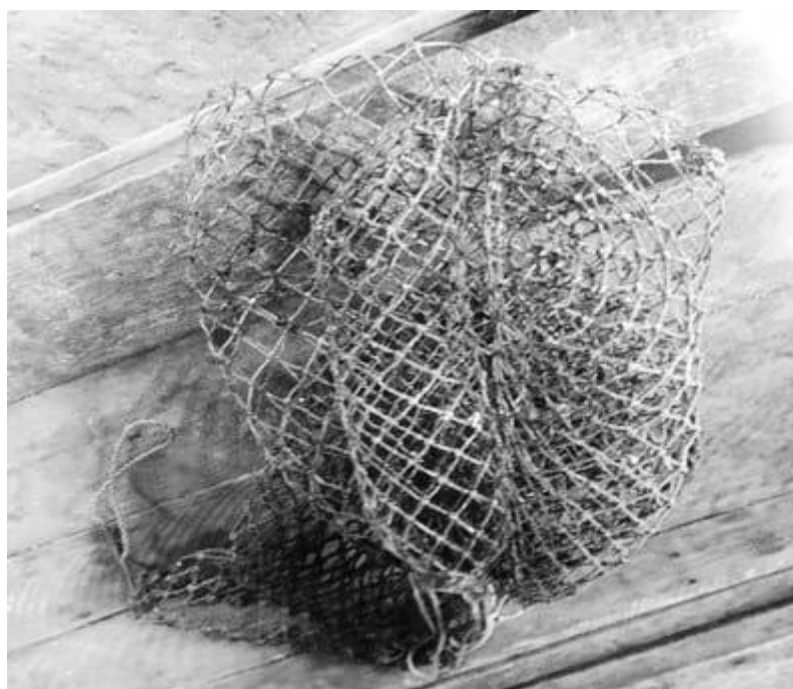


Imagem 6 - Saco artesanal utilizado para o cozimento do caranguejo-uçá.

A produção desses sacos de fios de nylon exige saberes inerentes à produção das redes de pesca. De acordo com o Artesão: “os sacos para cozinhar o caranguejo é mesmo que tá fazendo uma rede né, só que mais pequeno, quem faz rede pra pescar faz um desse aqui também” (Artesão entrevistado em 2022).

Assim como os paneiros, os sacos também não despertam muito interesse dos mais jovens na sua confecção, “os jovens de hoje em dia não querem mais isso, eles querem trabalhar

aí pra fora, na escola, em uma loja, quando não, ainda procura um estudo pra conseguir alguma coisa melhor, mas são poucos que querem alguma coisa” (Artesão entrevistado em 2022).

Foi questionado ao Artesão: como o senhor aprendeu a fazer essas redes? Ele respondeu: “aprendi olhando também, via o pessoal fazendo e fui me metendo a fazer também, às vezes me enrolava todo, mas aí o pessoal ia me dizendo como era e eu ia fazendo” (Artesão entrevistado em 2022). Porém, atualmente, devido ao que eles chamam de “facilidade” de acesso e aos custos, os(as) Catadores(as) estão utilizando outros tipos de sacos plásticos oriundos da embalagem de algum produto, como o “saco de cebola” (Figura 7).



Imagem 7 - Saco de cebola utilizado para o cozimento do caranguejo-uçá.

Após a lavagem, o caranguejo-uçá é embalado em “sacos de cebola” e mergulhado, em água fervente temperada com sal, no “camburão” (Figura 8), recipiente grande de ferro ou alumínio. As Catadoras ressaltaram que o sal só pode ser adicionado antes do cozimento, pois queima a massa, mudando de cor, ficando massa escurecida e sem valor comercial.

O “camburão” é colocado em cima de tijolos no chão, o que facilita a retirada do caranguejo cozido; o fogo é feito a lenha; e a mesma água fervente do “camburão” serve para cozinhar toda a produção diária, mesmo quando não é possível cozinhar tudo uma vez, separam o caranguejo em partes correspondentes ao tamanho do recipiente e a água é reaproveitada.



Imagem 8 - "Camburão" em cima do fogo à lenha.

Todas sabem o ponto ideal do cozimento para facilitar ao máximo a retirada da massa do caranguejo. Quando esse ponto é atingido, o caranguejo-uçá é retirado do camburão, através de uma ferramenta específica para essa função, um pedaço de madeira com a ponta afiada (Figura 9), denominada de “vara”.



Imagem 9 - Processo de cozimento do caranguejo-uçá.

E a etapa final da catação, para onde todas as anteriores convergem, é a retirada da massa da cabeça do caranguejo. É feita com o uso de uma faca por ser uma parte da anatomia do caranguejo considerada pequena pelas catadoras e a existência dos chamados “vidrinhos” (osso do caranguejo) que não pode ser misturado a massa, pois “se mistura a massa com vidrinhos perde o valor lá para o patrão, eles reclamam muito e não querem mais dar caranguejo para quem não cata direito” (C7 entrevistada em 2022). É um trabalho que exige atenção, saber e fazer (Figura 10).



Imagem 10 - Catando caranguejo-uçá em família.

Por fim, a massa é retirada das patas grandes, tendo como instrumento uma pedra, e também se bate com o pau para facilitar. Ressalta-se o cuidado com a pata, nesse sentido, somente os mais experientes fazem essa retirada pelo maior valor comercial quando comparado à massa. É preciso a pata sair inteira.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em todas as etapas da pesca de caranguejo-uçá, sobretudo na etapa de pós captura (limpeza, esarteamento, cozimento e retirada da massa do caranguejo), a reprodução social acontece por uma questão de sobrevivência e sustento da família. Existem várias dimensões envolvidas que se coadunam: identitárias, simbólicas, enquanto modo de vida, produtiva, política, histórica, cultural, sociológica entre outras. E que são socializadas pelas práticas e discursos para as gerações mais jovens.

Primeiramente, há várias etapas dentro da atividade produtiva da catação do caranguejo-uçá, desde a compra do caranguejo (in natura), lavagem, cozimento e catação. Nesse processo identifica-se saberes tradicionais permeando tudo. Os indivíduos do grupo social aprendem através da observação e prática, da tentativa e erro, seguindo metodologia sistematizada.

Para a execução da catação usam-se diversos instrumentos (paneiro, pedra, pau, saco, panelão, entre outros) confeccionadas pelo(as) próprios(as) catadores(as) e outras compradas diretamente de artesãos da comunidade.

A catação é diretamente influenciada pela natureza, conhecida pelas catadoras. Há dependência do horário da maré, das fases da lua, do período de defeso do crustáceo e dos recursos naturais para a confecção dos instrumentos, para o cozimento (lenha), entre outras.

A interlocução com os(as) catadores(as) nos permitiu compreender que esses saberes tradicionais da catação do caranguejo-uçá são importantes para a comunidade, sendo esses indivíduos fundamentais para a preservação do meio ambiente e economia do lugar.

E esse fato é premente para evidenciar que o futuro da região Amazônica passa pelas comunidades e seus saberes. Visibilizá-los é evidenciar outras formas de saber, de conhecer o mundo. Para isso, articular parcerias que valorizem os saberes tradicionais, que promovam visibilidade, que as demandas locais sejam objeto de políticas públicas e sociais, que promovam acesso e garantia dos direitos desses povos assegurados na Constituição de 1988. O olhar precisa ser contextualizado nas demandas locais, principalmente na distribuição de renda e previdência social, e a participação efetiva nos conselhos deliberativos das Reservas extrativistas marinhas, no caso, a Caeté-Taperaçu, em Bragança, são necessárias para decidir sobre o gerenciamento de seus territórios e recursos naturais.

As comunidades e seus saberes tradicionais são construídos num viés conservacionista, que historicamente mantém a floresta do manguezal, o estuário do rio Caeté e os diversos estoques pesqueiros existindo na região. Contrapor o modo de produção hegemônico, capitalista e neoliberal, que não reconhece a existência da diversidade de povos e saberes, é fundamental para a sobrevivência desses povos e do ecossistema amazônico.

REFERÊNCIAS

Abdala, Guilherme; Saraiva, Nicholas; Wesley, Fábio. **Plano de manejo da Reserva Extrativista Marinha de Caeté-Taperaçu** - volume II - planejamento das unidades. Brasília: ICMBio, p. 162, 2012.

Almeida, Maria da Conceição de. **Complexidade, Saberes Científicos, Saberes da Tradição**. 2. ed. e ampl. - São Paulo: editora livraria da física, 2017.

Almeida, Maria da Conceição de. **Complexidade e Cosmologias da Tradição**. Belém: EDUEPA, 2001.

Barros, A. H. C. **Artefatos culturais quilombolas: um estudo da etnomatemática na comunidade quilombola Jamary dos Pretos-MA**. Educação matemática em revista, Brasília, v. 23, n. 60, p.198-209, out./dez. 2018.

Brasil. **Lei nº 11.959, de 29 de junho de 2009**. Dispõe sobre a política nacional de desenvolvimento sustentável da aquicultura e da pesca, regula as atividades pesqueiras, revoga a lei nº 7.679, de 23 de novembro de 1988, e dispositivos do decreto-lei nº 221, de 28 de fevereiro de 1967, e dá outras providências. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2009. Disponível em: http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/viw_identificacao/lei%2011.959-2009?opendocument.

Brasil. Ministério do Meio Ambiente. **Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000. SNUC – Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza**. 2000.

Castro A.C.L.; Correia M.M.F.; Nascimento, A.R.; Piedade Junior, R.N.; Sousa, M.M.; Sena, A.C.S.; Sousa, R.C.C. **Aspectos bioecológicos do caranguejo-uçá (Ucides Cordatus) (decapoda, brachyura) nos manguezais da ilha de São Luís e litoral oriental do estado do Maranhão, Brasil**. Amazônia: ci. & desenv., Belém, 3 (6):17-36, janeiro-junho. 2008.

Cardoso, E. S. **Pescadores artesanais: natureza, território, movimento social**. São Paulo, tese de doutorado, FFLCH-USP, 2001.

Chaves, M. P. S. R. **Uma experiência de pesquisa-ação para gestão comunitária de tecnologias apropriadas na Amazônia: o estudo de caso do assentamento de reforma agrária Iporá**. 2001. Tese (Doutorado em Política Científica e Tecnológica) - Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP.

Chizzotti, A. **Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais**. São Paulo: Cortez, 2008.

Côrtes, L.H.O. **Etnoecologia, manejo sustentável e cadeia produtiva do caranguejo-uçá Ucides Cordatus (Linnaeus, 1763) no norte do estado do Rio de Janeiro**. Pós-graduação em ecologia e recursos naturais, centro de biociências e biotecnologia, Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro, Campos dos Goytacazes, Rio de Janeiro. 73p. 2014.

Costa, N. M. V. C.; Melo, L. G. G.; Vieira, N. C. **A etnofísica da carpintaria naval em Bragança - Pará - Brasil**. Amazôn., Rev. Antropol. (online) 9 (1): 414 - 436. Brasil. 2017.

Cunha, M. C. **Cultura com aspas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.

Davis, A.; Wagner, J. R. **Whoknows? on the importance of identifying "experts" when researching local ecological knowledge.** Human Ecology, 31(3):463-489. 2003.

Diegues, A. C. **A pesca construindo sociedades: leituras em antropologia marítima e pesqueira.** São Paulo: NUPAUB-USP, 2004.

Glaser M. & Diele K. **Resultados assimétricos: avaliando aspectos centrais da sustentabilidade biológica, econômica e social da pesca de caranguejo, *Ucides Cordatus (ocypodidae)*.** In: Glaser M.; Cabral N.; Lobato Ribeiro, A. (org.) Gente, ambiente e pesquisa: manejo transdisciplinar no manguezal. Belém, UFPA, NUMA, p. 51-68, 2005.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. **Censo demográfico de 2010, micro dados do universo.** disponível em: <https://censo2010.ibge.gov.br/sinopseporsetores/?nivel=st>. acesso em setembro 2020.

Laraia, R. B. **Cultura: um conceito antropológico.** 14. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar ed. 2001.

Machado, C. G. **Multiculturalismo: muito além da riqueza e da diferença.** Rio de Janeiro: dp&a, 2002.

Maneschy, M. C. Pescadores nos manguezais: estratégias técnicas e relações sociais de produção na captura de caranguejos. In: Furtado I.; Leitão, W.; Mello, A. F. (org.) **Povos das águas: realidade e perspectivas na Amazônia.** 1. ed. Belém, Museu Paraense Emílio Goeldi, v. 1, p. 19-62. 1993.

Marconi, M. A.; Lakatos, E. M. **Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados.** São Paulo: Atlas. 7 ed. 2011.

Meksenas, P. **Pesquisa social e ação pedagógica: conceitos, métodos e práticas.** Loyola, 2002.

Minayo, M. C. S. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** Petrópolis: Vozes, 2009.

Oliveira, F. P.; Vieira, N. C.; Junior, S. R. **As famílias do mangue e suas práticas holísticas: um estudo no nordeste paraense, Amazônia, Brasil.** Amazôn rev. antropol. (online). Belém, v. 9, n.1, p. 316 – 337. 2017.

Olmos, F.; Silva, R. S. **Guará: ambiente, flora e fauna dos manguezais de Santos Cubatão.** São Paulo: empresa das artes, 2003. 116 p.

Orlandi, E. P. **O que é linguística.** São Paulo. Brasiliense, 2003.

Pinheiro, M. A. A.; Fiscarelli, A. G. **Manual de apoio à fiscalização do caranguejo-uçá (*ucides cordatus*).** Itajaí, SC: Instituto Brasileiro do Meio Ambiente (IBAMA)/centro de pesquisa e extensão pesqueira das regiões sudeste e sul (cepsul), 2001.

Ramalho, C. W. N.; Melo, A. A. **Uma etnografia dos mestres da pesca artesanal da praia de carne de vaca, goiana, Pe.** Revista de cadernos de ciências sociais da UFRPE, Recife, v. 1, p. 50-71, fev. 2015.

Silva, E. L. & Menezes, E. M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação.** Led/UFSC. Florianópolis. 2000.

Vieira, N. C.; Siqueira, D.; Gomes, M. E. M. **Trabalho e gênero em comunidades extrativistas da costa paraense.** Caderno espaço feminino, v. 28, n. 1, p. 233 – 252, 2015.