

TÍTULO: ASPECTOS ETNOBIOLÓGICOS DA PESCA E COMERCIALIZAÇÃO DE MOLUSCOS E CRUSTÁCEOS DO CANAL DE SANTA CRUZ, ITAPISSUMA - PE

AUTORES; Pedroza-Júnior, H. S¹.; Soares, M. G².; Melo-Júnior, M³.; Barros, H. M.⁴.; Soares, A. P⁵

¹Biólogo, aluno da especialização em Oceanografia da UFPE, ² Bolsista PIBIC/FACEPE/CNPq,

³ Bolsista PIBIC/CNPq/UFRPE, ⁴Professor do Curso de Economia Rural da UFRPE, ⁵Professor do Departamento de Biologia da FAMASUL

¹UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

ÁREA TEMÁTICA: Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável

1. INTRODUÇÃO

O município de Itapissuma está localizado a 36 Km da cidade do Recife, ao norte do estado de Pernambuco (Fig.01).

As principais atividades econômicas desse município são: os pequenos comércios, na sua grande maioria de gêneros alimentícios, a pesca artesanal de vários grupos de animais e ultimamente o crescente aumento da atividade turística, pois além de ser uma cidade rica em habitats biológicos diversos e ter quase que toda a sua extensão rodeada por manguezais e o canal de Santa Cruz, possui um valor histórico muito grande, por ser uma das cidades mais antigas do estado e ter a sua história relacionada com a ilha de Itamaracá, que no passado foi um dos principais pontos de batalhas e refúgio para colonizadores. Porém esse crescimento turístico só se tornou notável mesmo na última década, pois até então Itapissuma era vista apenas como passagem obrigatória para os visitantes da ilha de Itamaracá.

Biologicamente Itapissuma se destaca por possuir vastas áreas de manguezais que se iniciam no complexo estuário-costeiro de Itamaracá e se associam ao Canal de Santa Cruz e a estuários de vários rios que nele desembocam (Fig.02). Essa grande riqueza representa um valor cultural, econômico e científico muito grande em virtude da existência dos conjuntos de habitats para espécies pesqueiras de importância comercial como crustáceos (camarões, siris, guaiamum, aratus, etc.) e moluscos (ostras, sururús, unha de velho, mariscos, etc.) (Barros, H. M. *et al*, 2000).

O manejo dos recursos biológicos é uma tarefa complexa, sendo que o entendimento da relação etnobiológica nas comunidades tradicionais, com os seus paradigmas comportamentais seculares, poderá servir de base para um modelo de uso menos impactante desses recursos (Anderson, 1976; Burns, 1976 e El-Deir, 1998). Este trabalho teve como propósito contribuir na correlação homem x natureza, tendo como objeto de estudo os pescadores do município de Itapissuma - PE. A visão deste

trabalho leva em consideração apenas a sustentabilidade ecológica das atividades pesqueiras artesanais (mariscagem, coleta de ostras e captura de crustáceos).

O trabalho de pesquisa feito junto as comunidades pesqueiras do canal de Santa Cruz, teve por objetivo entender a pesca artesanal que é desenvolvida na região, enfocando suas características de modo geral, relacionadas a sobrevivência e exploração dos seus recursos. O crescimento populacional desordenado vem provocando mudanças no modo da comunidade ver a natureza, principalmente por causa da crescente degradação ambiental da região. Essa degradação vem sendo atribuída em grande parte as indústrias que se encontram na região, porém o índice de poluição que chega ao canal, através do fluxo de águas dos rios que nele desembocam também são significativos. Todos esses aspectos prejudicam tanto a flora quanto a fauna do manguezal.

A pesquisa foi realizada no mesmo período do projeto manguezal em nossa casa da Unisol e contou com o auxílio das oficinas de educação ambiental e dos alunos participantes delas para obtenção dos dados, já que a maioria dos participantes além de serem moradores da região, estão envolvidos de forma direta ou indireta com algum tipo de atividade de pesca.

1.1. O município de Itapissuma

Situada a margem do Canal de Santa Cruz, e originalmente ligada a cidade de Igarassu, Itapissuma desenvolveu-se com autonomia a partir de 1980, quando foi elevada à categoria de município, que hoje conta com uma população de 20.133 mil pessoas (Censo, 2000), concentradas basicamente na área urbana (16.330), com poucos moradores no meio rural (3.803)(Lima, T.; Quinamo, T, 2000).

1.2. O Canal de Santa Cruz

O Canal de Santa Cruz possui uma extensão de 22 Km, e larguras variáveis de 0,6 a 1,5 Km. Toda a área é muito rasa e a profundidade dentro do Canal gira em torno dos 4-5 metros, na maré baixa, e muitas vezes é inferior a 2 metros. O Canal se comunica com o mar ao norte pela Barra de Catuama e ao sul pela Barra Sul ou Orange.

O Canal recebe influência continental através de vários rios, sendo os principais: Catuama, Carrapicho, Botafogo e Congo na parte norte, e Igarassu e Paripe ao sul. ao todo, a bacia hidrográfica abrange cerca de 730 Km² (Macêdo, 1974). Isto faz com que o Canal de Santa Cruz englobe um conjunto de pequenos estuários (Fig.03).

3. MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa aconteceu durante o período do projeto “manguezal em nossa casa” de fevereiro a junho de 2002 e contou com a colaboração da colônia de pesca Z-10, pescadores e comerciantes locais,

bem como os alunos das oficinas de manguezal e meio ambiente que aconteciam sempre aos sábados na colônia, já que todos os participantes tinham algum tipo de envolvimento com a atividade pesqueira.

A pesquisa se dividiu em três momentos distintos. O primeiro foi o levantamento de bibliografia relacionada ao tema trabalhado; para tanto foram usadas as bibliotecas da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), e sites na internet. O segundo momento foi a de coleta de dados e pesquisa de campo; foram feitas entrevistas e aplicados questionários aos pescadores, filhos de pescadores e comerciantes locais, ainda foram feitas visitas ao manguezal e ao mercado de pescado, onde as espécies são comercializadas. No momento das visitas foram feitas coletas dos animais, que foram limpos e fixados em álcool etílico absoluto. Por fim todo material coletado foi levado para a UFRPE, onde foi feita a identificação biológica.

Após o término das identificações foi feita uma revisão bibliográfica do trabalho.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O trabalho conseguiu reunir informações sobre as características sócio-econômicas dos pescadores, levantamento sobre problemas sócio-ambientais relacionados a atividade pesqueira e informações sobre o mercado consumidor para produtos de maior comercialização na região.

4.1. ASPECTOS DA PESCA

Estima-se que perto de 5 mil pescadores e pescadeiras desenvolvam pesca de subsistência e comercial na região. (Lima, T.; Quinamo, T. 2000).

O tipo de pesca mais comum é a pesca artesanal, que é entendida como a coleta ou captura de animais marinhos e estuáricos com a utilização de instrumentos de pesca variados. Esta atividade pode ser classificada em:

- ◆ Pesca a pé – Praticada sem embarcação, com o uso de instrumentos mais leves, sempre nas zonas descobertas na maré baixa ou recobertas por uma pequena lâmina d'água.
- ◆ Pesca Embarcada – Com o uso de baiteira (canoa), ocorre no estuário.
- ◆ Catação a pé
- ◆ Catação embarcada

As atividades de pesca na região estão relacionadas a influência da maré, visto que a maior parte da atividade pesqueira se dá no estuário.

Ao longo de todo o canal, observa-se o uso de apetrechos tradicionais de pesca pelos pescadores, normalmente são apetrechos simples e de fácil aquisição, a grande maioria está em más condições de conservação, os pescadores atribuem isso a falta de financiamento para o setor.

4.2. EMBARCAÇÃO

A embarcação típica observada é a baiteira, que é uma espécie de canoa construída pelos próprios pescadores com madeira que é retirada da região, normalmente do manguezal. Não possui vela e a propulsão é humana.

A baiteira mede cerca de 5 a 6 metros de proa a popa e cerca de 1 metro de largura, o fundo é chato. Não possuem bancos, quando necessário é colocada uma madeira de um lado a outro da embarcação para servir de apoio.

4.3. APETRECHOS DE PESCA

De modo geral os apetrechos utilizados possuem característica rudimentar, de acordo com os pescadores isso ocorre por conta da questão cultural que envolve a pesca na região, onde a arte de pescar é passada de geração a geração, sem que com isso tenha havido influência do avanço tecnológico na confecção dos mesmos.

Principais equipamentos de pesca e objetos auxiliares, utilizados na região:

- Balaio Jereré/puçá, Rede de arrasto, Balde, Saco, Armadilhas, Faca/Foice, Samburá, Colher/Pás, Luva, Sapato.

Dentre os apetrechos citados, os pescadores classificam o sapato como sendo necessário, devido aos perigos de cortes com as conchas dos moluscos.

4.4. PESCARIA DE CAMARÃO

Para a pesca de camarão os pescadores preferem as marés vazantes com lua crescente e minguante, pois precisam de pouca claridade para que os camarões sejam atraídos pela luz artificial. A pescaria normalmente ocorre em locais no estuário onde a influência dos rios é maior. Para esse tipo de pescaria utilizam a baiteira para se locomover ao longo do estuário e todo o pescado é reunido em baldes ou samburás.

4.5 CATAÇÃO DE SURURU E TAIOPA

A catação ocorre normalmente em locais de fundo lamoso. Em alguns casos observa-se o uso de embarcação, devida a dificuldade de se caminhar pela lama e pelo risco de cortar os pés com a concha dos moluscos. A espécie mais abundante e que apresenta importância comercial é a *Mytella falcata* (Orbigny, 1846). A coleta de sururu se dá levando em consideração o movimento das marés, pois nas grandes, principalmente na lua cheia a catação é mais favorecida, visto que a lâmina d'água fica com menor profundidade.

A atividade de coleta de sururu é desenvolvida principalmente por crianças e mulheres. Usa-se basicamente, colher ou faca para remover a camada superficial de lama, retira-se com as mãos o

molusco da lama e com a ajuda de um balaio ou samburá os animais são guardados e lavados no próprio local da coleta.

Com relação a taioba *Iphigenia brasiliana* (Lamarck, 1818), o processo de coleta é similar ao sururu, sendo que a abundância dessa espécie é um pouco menor, porém esse fator não diminui a sua importância comercial.

4.6. MARISCAGEM

A prática da mariscagem é comum das mulheres e crianças. A produção na mariscagem está diretamente ligada a maré. As marés vazantes de lua cheia e nova, são consideradas as melhores pelas marisqueiras, já que as águas atingem maior variação, descobrindo assim áreas propícias a coleta de moluscos. O processo de coleta é similar a do sururu e taioba. Dentre as espécies encontradas na região as que apresentaram maior importância comercial foram a *Anomalocardia brasiliana* (Gmelin, 1791) ou marisco pedra, e a *Lucina pectinata* (Gmelin, 1791) ou lambreta.

4.7. COLETA DE OSTRAS

Os pescadores não consideram a maré um fator importante para esse tipo de pescaria, já que a maioria das ostras ficam nos caules e raízes aéreas das árvores que compõem o mangue. Essa atividade é desenvolvida por pescadores de todas as idades e sexos e exige a utilização de facão ou faca e sacos. A atividade apresenta alguns riscos como a possibilidade de cortes por conta das valvas soltas desse molusco.

A espécie mais abundante na região é a ostra de mangue *Crassostrea rhizophorae* (Guilding, 1828).

4.8. CAPTURA DE CARANGUEJOS E SIRIS

Para a captura de caranguejos, normalmente os pescadores se utilizam de duas estratégias, a primeira é a captura sem a utilização de nenhum apetrecho de pesca, simplesmente o pescador coloca o braço na boca do animal e captura-o pelo casco. Os animais são amarrados em forma de “cordas”. Essa captura pode ainda ser feita com a ajuda de armadilhas, chamadas de ratoeiras, que são feitas com latas de óleo de cozinha vazias, onde de um lado se prende dispositivo que é acionado quando o crustáceo entra e pega a isca, fazendo-a fechar. Os siris normalmente são capturados com o auxílio de jererés ou puçá.

Dentre as espécies encontradas na região as que representam interesse comercial são o aratu, *Goniopsis cruentata* (Latreille, 1803), guaiamum, *Cardisoma guanhumi* (Latreille, 1825), caranguejo-uçá, *Ucides cordatus* (Linnaeus, 1763), e *Callinectes* spp.

4.9. CONSERVAÇÃO, ESTOCAGEM E COMERCIALIZAÇÃO DO PESCADO

4.9.1 CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM DO PESCADO

a) Moluscos

- Ostras - Após a seleção das melhores, que ocorre no próprio estuário, as ostras são espalhadas no chão, recobertas por palha seca e torradas, facilitando assim a retirada das partes moles, depois são colocadas em sacos plásticos e refrigeradas.
- Mariscos, sururu e unha-de-velho - Inicialmente são lavados no próprio estuário para retirada do excesso da lama, depois são cozidos, retirado o filé, são acondicionados em sacos plásticos e refrigerados ou congelados.

B) Crustáceos

- Camarão - São lavados, ensacados e refrigerados. Em alguns casos são cozidos em água e sal por alguns minutos, fato que altera a sua coloração para avermelhado e depois ensacado e refrigerado ou congelado.
- Caranguejo e guaiamum - Caso estejam bem cevados, suas patas são amarradas e eles ficam dispostas na forma de uma “corda”, para serem comercializados. O caranguejo pode ainda ser cozido e retirada a sua carne sob a forma de filé, ensacados e congelados, para posterior comercialização.
- Aratu - São cozidos e retirada sua carne, sob a forma de filé, depois são ensacados e congelados.
- Siri - É lavado e refrigerado ou congelado, para ser comercializado inteiro, pode ainda ser cozido e retirado sua carne, que é ensacada e congelada, essa é forma mais comum de comercialização dessa espécie.

Essa estocagem se processa em freezers ou geladeiras.

4.9.2. COMERCIALIZAÇÃO DO PESCADO

A maior parte do pescado é comercializada no mercado de peixe que o município possui. Podem ainda ser vendidos do pescador diretamente para bares e restaurantes e para consumidores que encomendam os animais.

CONCLUSÕES

Pode-se concluir que se houvesse a implantação de unidades de beneficiamento de pescado na região, melhoraria a qualidade do pescado comercializado e possivelmente aumentaria as perspectivas para a pesca na região. Sondagens realizadas junto aos comerciantes a respeito da introdução de melhorias no processo de beneficiamento de pescado, mostram que se isso ocorresse, haveria um melhor direcionamento da produção, agregando maiores valores aos produtos e oferecendo ao mercado produtos viáveis do ponto de vista econômico e ambiental.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDERSON, L. G. A economia de manejo do recurso marinho. Parte II, 45-61p. In: JOHNSTON, Douglas M. (org). A política marítima e a comunidade litorânea, O impacto do Direito Marítimo. São Paulo: Cultrix, 1976. 265p.
- BARROS, H.M. *et al.* Gerenciamento Participativo de Estuários e Manguezais. UFPE, Recife, 2000. 252p.
- BURNS, L. A. A model of mangrove ecosystems, rationale, data analysis and model formulation. In: ODUM, H. T. Guidelines for management of mangrove in South Florida. Gainesville: Univ. of Florida. 1976, p. 53-84.
- EL-DEIR, S. G. O Homem Pescador; Um estudo de etnobiologia da comunidade de Vila Velha, Itamaracá-PE (Brasil). Dissertação de mestrado em oceanografia biológica, Departamento de Oceanografia, UFPE. Recife, 1998. 142p.
- LIMA, T.; QUINAMO, T. Gerenciamento Participativo de Estuários e Manguezais. UFPE, Recife, 2000. 252p.
- LIMA, T.; QUINAMO, T. Manejo dos Recursos Naturais Aquáticos: Uma Avaliação Sócio-Ambiental (PED/RBMA - Canal de Santa Cruz -PE). Fundação Joaquim Nabuco.
- MACEDO, S. J. Fisiocologia de alguns estuários do Canal de Santa Cruz/Itamaracá - PE. Dissertação. São Paulo, 1974. 121f. (Mestrado em Biologia) - Instituto de Biociências, Universidade de São Paulo, 1974.