

A ETNOECOLOGIA DAS MARISQUEIRAS DA COMUNIDADE DE PRAIA GRANDE, ILHA DE MARÉ, SALVADOR-BA

Diogo Fernando Gramacho de Moura*
Aristotelino Osvaldo dos Santos Neto*
Rosiléia Oliveira de Almeida**

* Licenciados em Ciências Biológicas pelo Centro Universitário Jorge Amado. E-mail: gramacho_diogo@yahoo.com.br

** Professora do curso de Licenciatura em Ciências Biológicas do Centro Universitário Jorge Amado. Doutora em Educação pela Faculdade de Educação da UNICAMP. E-mail: rosi_oliveira@terra.com.br

Resumo: Este estudo envolveu a investigação da etnoecologia das marisqueiras de Praia Grande, Ilha de Maré, Salvador – Bahia, que subsistem da catação de chumbinho, *Anomalocardia brasiliiana* (Gmelin, 1791), nos manguezais locais. Foram realizadas 20 entrevistas, com base em roteiro semi-estruturado, e observações e registros fotográficos das atividades das marisqueiras. A catação de mariscos é realizada predominantemente por mulheres, em condições de trabalho exaustivas, pouco lucrativas e que desconsideram aspectos higiênico-sanitários recomendados para a manipulação de alimentos. Este estudo poderá subsidiar medidas voltadas para a conservação ambiental, para a adoção de tecnologias de processamento do marisco, para a melhoria da qualidade de vida e das condições de trabalho das marisqueiras, bem como para o desenvolvimento de ações educativas nas escolas locais.

Palavras-chave: *Anomalocardia brasiliiana* (Gmelin, 1791), chumbinho, marisqueiras, manguezal, pesca artesanal, Ilha de Maré.

Abstract: This study investigates the ethnoecology of the shellfish collectors of Praia Grande, Ilha de Maré, Salvador - Bahia, that manage to survive collecting chumbinho, *Anomalocardia brasiliiana* (Gmelin, 1791), in mangrove areas. Semi-structured interviews were held with 20 subjects, as well as observation and photographic records of the activities of the shellfishwomen. The picking of shellfish is done mainly by women in conditions of extensive work, and unprofitable ways that ignore hygiene and sanitary practices for food handling. This study may help implementing actions aimed at environmental conservation, the adoption of technologies for shellfish processing, to improve the quality of life and working conditions of the shellfishwomen, as well as to develop educational activities in local schools.

Keywords: *Anomalocardia brasiliiana* (Gmelin, 1791), chumbinho, shellfishwomen, mangrove, artisanal fishing, Ilha de Maré.

1 INTRODUÇÃO

Historicamente, os seres humanos interagem com o meio ambiente, mantendo com ele profundas e complexas relações. Todos nós sabemos atualmente que vários recursos do planeta, após intensa exploração e ocupação desordenada, chegaram aos seus limites, ao ponto de se esgotarem. É de suma importância que reavaliemos todos os nossos parâmetros de desenvolvimento. Acreditamos que, através do resgate dos valores e práticas tradicionais, seremos capazes de identificar e construir novos parâmetros que favoreçam o crescimento da economia aliado à utilização racional dos recursos ambientais. A construção da consciência ecológica e a mudança de conduta são requisitos importantes para alcançarmos a sustentabilidade.

É necessário nos desfazermos da visão antropocêntrica para que possamos criar modelos inéditos de gestão ambiental baseados no resgate do saber etnoecológico, o

qual envolve o respeito aos limites impostos pela natureza. Assim, torna-se essencial compreendermos como as comunidades tradicionais percebem, classificam e se relacionam com o seu ambiente natural, visando estabelecer ligações entre os conhecimentos construídos localmente e os conhecimentos acadêmicos. Os estudos etnoecológicos resgatam e valorizam saberes próprios de populações freqüentemente marginalizadas nos processos formais de tomada de decisão em relação ao uso de recursos que são essenciais para a sua subsistência, o que favorece a manutenção da diversidade biológica e cultural.

Para Diegues e Arruda (2001), os saberes tradicionais contribuem para a manutenção da biodiversidade, uma vez que ela não é só um produto da natureza, mas, também, em muitos casos, produto da ação das sociedades e culturas humanas. Daí a necessidade cada vez maior de se realizar inventários dos conhecimentos, usos e práticas dessas populações.

Neste artigo apresentamos resultados de pesquisa realizada na comunidade de Praia Grande, Ilha de Maré, Salvador-BA, que teve por objetivo avaliar os aspectos etnoecológicos relacionados à atividade extrativista da *Anomalocardia brasiliiana* (Gmelin, 1791) pelas marisqueiras, visando subsidiar ações voltadas para o uso racional dos recursos ambientais.

A Ilha de Maré é a segunda maior ilha de Salvador e pertence à Área de Proteção Ambiental (APA) - Baía de Todos os Santos. Fica localizada em frente à entrada da Baía de Aratu, na foz do rio Cotegipe. Por ser situada próximo ao continente, é muito freqüentada pelos moradores do Subúrbio Ferroviário de Salvador e pelos navegantes em barcos a vela e a motor. Em Praia Grande observam-se manguezais com as diversas espécies de mangues, a exemplo da siriúba ou *Avicena schaueriana*, mangue bravo, *Laguncularia racemosa*, mangue branco e *Rhizophora mangle*, mangue vermelho.

A metodologia de pesquisa foi de natureza qualitativa, envolvendo pesquisa de campo, com realização de descrições e registros fotográficos das técnicas envolvidas na mariscagem e entrevistas com vinte marisqueiras, com base em roteiro semi-estruturado.

2 ETNOECOLOGIA

A Etnoecologia tem suas raízes na antropologia, apesar de possuir influências de outras áreas e de hoje constituir-se claramente como um campo de confluência entre as ciências biológicas e as ciências humanas (TOLEDO, 1992).

A introdução do termo Etnoecologia na literatura científica ocorreu em 1954, com a dissertação de Harold Conklin sobre a relação entre uma população das Filipinas com as plantas por ela manejadas. Este estudo contribuiu para uma mudança no foco investigativo em direção ao entendimento do ponto de vista nativo ou local (NAZAREA, 1999 apud HANAZAKI, 2006), superando a perspectiva meramente cognitiva, predominante na época.

Desde então, o prefixo “etno” passou a ser empregado com dois significados: em referência tanto ao grupo étnico em particular estudado quanto às percepções ou visões do grupo local sobre o fenômeno em questão (FOWLER, 2000 apud HANAZAKI, 2006).

Etnoecologia é o estudo das interações entre a humanidade e o resto da ecosfera, através da busca da compreensão dos sentimentos, comportamentos, conhecimentos e crenças a respeito da natureza, característicos de uma espécie biológica (*Homo sapiens*), altamente polimórfica, fenotipicamente plástica e ontogeneticamente dinâmica, cujas novas propriedades emergentes geram-lhe múltiplas descontinuidades com o resto da própria natureza. Sua ênfase, pois, deve ser na diversidade biocultural e o seu objetivo principal, a interação entre o conhecimento ecológico tradicional e o conhecimento ecológico científico (MARQUES, 2001, p. 49 apud RAMIRES; MOLINA; HANAZAKI, 2007, p. 102).

Outras áreas relacionadas às ciências naturais adjetivadas pelo prefixo “etno” possuem um histórico menos recente que a etnoecologia, como a etnobotânica e a etnozootologia. Cada vez mais se evidencia a importância destas disciplinas e de estudos correlatos para a geração de novos modelos de desenvolvimento sócio-econômico-ambiental, através da investigação da lógica própria do conhecimento de populações tradicionais a respeito dos recursos naturais e da dinâmica do meio ambiente.

3 CONHECIMENTOS ETNOECOLÓGICOS DE COMUNIDADES PESQUEIRAS

São muitas as comunidades tradicionais litorâneas no Brasil, cada uma com sua história e cultura. Através do extrativismo envolvido na pesca e na mariscagem (coleta de mariscos), suas populações exploram de forma sustentável o ambiente local.

São 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 geradas e transmitidas pela tradição (Decreto nº 6.040 de 7 de fevereiro de 2007 apud SILVA, 2007, p. 9).

Para as comunidades tradicionais que vivem próximas aos manguezais, os moluscos representam um dos grupos animais de maior relevância econômica. A coleta de mariscos pode constituir-se na principal fonte de renda das famílias envolvidas, ou complementar à renda oriunda de atividades assalariadas. A prática utilizada para a obtenção dos moluscos é extrativista, estendendo-se geralmente durante o ano todo, não havendo regulamentação institucional-legal ou mesmo preceitos normativos por parte dos órgãos ambientais estaduais e/ou municipais para a sua captura.

Essa adaptação dos povos tradicionais ao meio ecológico realiza-se graças aos saberes acumulados sobre os ciclos naturais, às variações ambientais e à reprodução e à migração da fauna. É justamente este corpo de conhecimentos passado ao longo das gerações, traduzido em praxias produtivas que envolvem o manejo adequado dos recursos naturais, que assegura a reprodução destas sociedades tradicionais. No entanto, o aumento da demanda por fontes proteicas e pressões antrópicas sobre os manguezais têm sido apontados como fatores que têm levado à redução dos estoques de mariscos em comunidades tradicionais litorâneas:

Embora mais estudos sobre a biologia dos moluscos, dinâmica da população e efeitos da sobre-pesca sejam necessários, catadores e intermediários apontam que os estoques desse recurso pesqueiro vêm diminuindo ao longo dos anos (NISHIDA; NORDI; ALVES, 2004, p. 54).

No litoral baiano, a pesca artesanal e a mariscagem sobressaem pelo fornecimento significativo de recursos pesqueiros. Na Ilha de Maré, Salvador-BA, essas atividades extrativistas são constantes e rotineiras. A mariscagem é exercida pelas mulheres e

envolve principalmente o manejo do bivalve *Anomalocardia brasiliana* (Gmelin, 1791), recurso natural bastante freqüente nas áreas extensas de manguezais existentes na ilha, utilizado para o sustento das famílias (Figura 1).

Os mariscos são alimentos usualmente consumidos nas regiões costeiras, de importância nutricional destacável por serem fontes alimentares de proteínas e de minerais (PEDROSA; COZZOLINO, 2001, p. 154).



Figura 1. *Anomalocardia brasiliana* (Gmelin, 1791). Praia Grande, Ilha de Maré, Salvador-BA. Maio, 2008.

Para ser alcançado, o desenvolvimento sustentável depende do reconhecimento de que os recursos naturais são finitos, exigindo manejo adequado. Assim, neste trabalho, buscamos avaliar, a partir de fundamentos ecológicos, as atitudes intelectuais e práticas que as marisqueiras de Praia Grande, Ilha de Maré, executam durante sua apropriação dos recursos naturais.

4 ETNOECOLOGIA DAS MARISQUEIRAS DA ILHA DE MARÉ

Na Ilha de Maré, assim como em outras localidades, a mariscagem é exercida principalmente por mulheres, de todas as idades. A idade das marisqueiras entrevistadas variou de 18 a 70 anos (Figura 2).

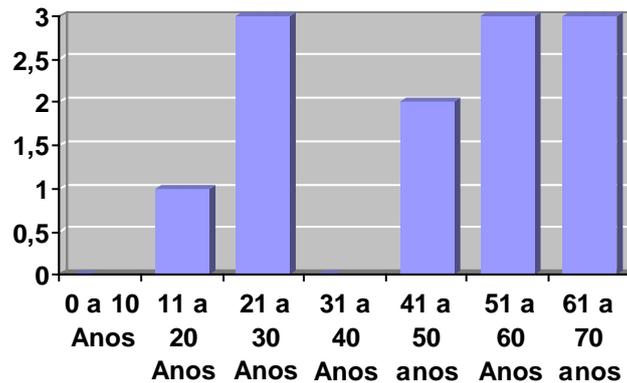


Figura 2. Distribuição etária das marisqueiras entrevistadas. Praia Grande, Ilha de Maré, Salvador-BA. Maio, 2008.

Elas começam cedo na atividade, aproveitando os ensinamentos de suas mães, os quais se perpetuam em suas vidas.

De 5 anos em diante, as meninas já vão com as mães e começam a mariscar. A mais velha marisca até o corpo agüentar (Marisqueira 1).

As meninas começam desde seus 3, 4 e 5 anos, elas aprendem olhando as mães e não param mais, as mais velhas têm entre 70 e 80 anos (Marisqueira 2).

O termo “marisqueiro” aplica-se tanto a mulheres quanto a homens, mas na Ilha de Maré, segundo as entrevistadas, os homens não admitem ser chamados de marisqueiros, mesmo quando mariscam. A eles aplica-se a designação de “pescador”, em referência à atividade de pesca, que julgam ser mais pesada e exigir mais habilidade que a mariscagem. O preconceito de gênero em relação à mariscagem vincula-se também à associação com a opção sexual, pois para a população local mariscar é coisa de mulher e o homem que marisca é considerado homossexual.

Os homens daqui da ilha preferem outras atividades, muito mais pesadas que a mariscagem, como o mergulho para pegar lagosta (Marisqueira 3).

Quem disse que homem não marisca? Ele se abaixa e cava também, senão ele não sobrevive. Quando os homens dizem que não mariscam é porque existe um preconceito, onde dizem que ele não é homem, é fêmea (Marisqueira 4).

O que falar das marisqueiras, mulheres trabalhadeiras, que buscam suprir as necessidades diárias de alimento de suas famílias e, ao mesmo tempo, alimentar os seus mais singelos sonhos, como dar uma boa educação e vida digna a seus filhos?

Atoladas no lodo do mangue e na própria maré, elas buscam os mariscos, em especial o “chumbinho” ou “papafumo”, o bem mais precioso para elas, por apresentar uma maior constância durante todo o ano.

A rotina diária de trabalho é árdua, dolorosa e exaustiva. As marisqueiras coletam os mariscos quando a maré está vazia, o que envolve estar no mangue às quatro horas da manhã, passar horas em posição curvada e andar quilômetros carregando aproximadamente 10 kg de mariscos, uma quantidade suficiente para se obter aproximadamente R\$ 4,00 ao final do dia.

O trabalho desconsidera as condições climáticas, porque as marisqueiras dependem da catação dos mariscos para cumprir compromissos, como pagar luz e água, fazer feira, comprar remédios, dentre outras despesas. É uma jornada diária de mais de dez horas de trabalho debaixo do sol ardente. São longas caminhadas de suas residências até os locais de catação, que variam de 5 a 10 quilômetros. Na ida são levados os seus instrumentos de trabalho, que são bem rudimentares, consistindo de uma colher velha para escavação e baldes e sacos plásticos para o transporte do marisco coletado (Figura 3). No retorno, os baldes são apoiados sobre suas cabeças, causando-lhes desconforto e dor, por causa do peso enorme, já que os animais ainda se encontram dentro de suas conchas.



Figura 3. Instrumentos utilizados na mariscagem. Praia Grande, Ilha de Maré, Salvador-BA. Maio, 2008.

Percebe-se que a subvalorização do serviço das marisqueiras e o ambiente insalubre de trabalho, úmido e com presença de insetos, geram condições de trabalho inadequadas. Longas jornadas e elevada carga de trabalho, associadas à postura curvada durante a realização da coleta, quando permanecem agachadas por horas e com parte do corpo

mergulhado em lama e água, bem como o peso em excesso transportado ao final do trabalho provocam dores lombares e inchaço nos pés, braços e mãos (Figura 4).



Figura 4. Posição das marisqueiras no momento da catação. Praia Grande, Ilha de Maré, Salvador-BA. Maio, 2008.

A mariscagem consiste de várias etapas, desde o deslocamento ao local de trabalho, a catação, a lavagem para retirada da lama, a fervura para que fique mais fácil a retirada do marisco da "casca", o escalde, a referida retirada do marisco da "casca" e a embalagem para a comercialização. As condições sanitárias de processamento dos mariscos, tanto para consumo próprio quanto para comercialização, propiciam um cenário favorável à proliferação de doenças e intoxicações.

O processamento dos mariscos ocorre na própria residência, sendo que o cozimento geralmente é feito sobre o chão do quintal, onde se encontra o "fogão" construído com alguns tijolos ou pedras, dotado de uma grade na parte de cima para apoio da panela. A alimentação do fogo é a base de lenha, pois o cozimento é demorado e o uso de gás ficaria muito dispendioso. A catação e embalagem são feitas geralmente na frente da casa, devido à concentração de fumaça gerada a partir da queima da lenha no quintal e, também, pela facilidade de agrupar pequenos grupos de mulheres para ajudar na catação.

Depois da catação, o peso da "casca" se perde e o que rende é uma mínima quantidade do animal (Figuras 5 e 6). Usando balanças rudimentares, todo o "chumbinho" é pesado e embalado, sendo que geralmente são necessários dois dias de trabalho para se atinja o peso de 1 kg de marisco tratado.



Figuras 5 e 6. O chumbinho, após retirado das conchas. Praia Grande, Ilha de Maré, Salvador-BA. Maio, 2008.

Com os mariscos já embalados, as marisqueiras passam por mais uma etapa do trabalho, que consiste em viajar para pontos estratégicos na cidade para que todo o “papafumo” seja comercializado.

Nós cata, ensaca para poder vender e nós tira para comer uma parte (Marisqueira 20).

Nós cata, cozinha, tira ele da casca, embala e sai na rua para vender, dá o maior trabalho e no final não rende nada (Marisqueira 17).

A etnoecologia das marisqueiras não se resume simplesmente a sua rotina de vida, pois envolve também a valorização da rica biodiversidade dos manguezais. As marisqueiras constroem um rico conhecimento sobre a dinâmica desse ecossistema e sobre os impactos das ações antrópicas sobre ele.

Considera-se que esses conhecimentos poderiam ser valorizados pelos currículos das escolas locais, conforme propõe o Programa Boa Pesca de Apoio ao Desenvolvimento Sustentável de Comunidades de Marisqueiras e Pescadores Artesanais, do Governo do estado da Bahia. Esse programa recomenda incluir conhecimentos sobre pesca em todas as disciplinas ensinadas aos filhos dos pescadores, visando sensibilizar os estudantes para a defesa do manguezal, de cujo manejo adequado dependem as futuras gerações.

Considerando-se que muitas crianças e adolescentes da Ilha de Maré, do sexo feminino, acompanham suas mães na atividade de mariscagem, elas próprias detêm ricos conhecimentos sobre aspectos anatômicos dos animais, sabendo, por exemplo,

distinguir machos e fêmeas, identificar se os animais estão em período de desova e pegá-los de forma correta para não provocar ferimentos. Também conhecem vários animais que vivem no manguezal, como por exemplo: siri, aratu, marinheiro, carangondé, “caraça” (craca), boinho, caranguejo, baiacu, búzio, gaiamum, tataboba, peguari, tapu, peixe, sururu, relacoco. Para as crianças, “o mangue é importante porque tem umas criaturas que a gente come”, “o mangue faz criar... É muito lindo”, pensamentos coerentes com a reconhecida importância econômica e ecológica atribuída aos manguezais.

Os manguezais são ambientes estuarinos, envolvendo mistura de água doce e salgada. Têm uma grande importância ecológica por corresponderem a berçários, possibilitando a procriação e, conseqüentemente, a perpetuação de organismos vivos, como espécies de pescados, moluscos (ostras, mexilhões, mariscos etc.) e crustáceos (siris, caranguejos e camarões). Segundo Schaeffer-Novelli (1995), o manguezal apresenta condições propícias para alimentação, proteção e reprodução para muitas espécies animais, sendo considerado importante transformador de nutrientes em matéria orgânica e gerador de bens e serviços.

Na ilha de Maré, assim como na maioria das comunidades litorâneas, o manguezal tem importância econômica e social. Segundo o Diagnóstico Sócio-Ambiental Comunitário de Praia Grande, Ilha de Maré, elaborado pelo projeto *De Olho no Ambiente*, iniciativa da Petrobrás que visa promover a inclusão social de comunidades de baixa renda, na construção da Agenda 21 da Ilha de Maré constatou-se que a mariscagem e a pesca são ocupações feitas quase sempre informalmente, encontrando-se poucos casos em que os trabalhadores são ligados à Colônia de Pesca, que tem sede em Santana, e à ATRAM, Associação dos Trabalhadores Rurais, Artesãos e Marisqueiras (PETROBRÁS, 2007).

Quando falamos em mariscos estamos nos referindo a um grupo de animais muito importante para as comunidades tradicionais litorâneas, pois é a partir deles que muitas famílias tiram seu sustento, comercializando-os ou utilizando-os para consumo próprio. Eles são classificados no filo Mollusca e na classe Bivalvia.

Os bivalves ou lamelibrânquios são moluscos exclusivamente aquáticos, majoritariamente marinhos, abundantes e diversos, constituídos por duas valvas calcárias que encerram as partes moles. As valvas articulam-se numa charneira que possui, geralmente, dentes, fechando-se devido à ação de dois músculos. Entre as

valvas, há o pé muscular e também os sífões inalante e exalante, para a entrada e saída da água, respectivamente. As trocas gasosas ocorrem nas brânquias, que também têm a função de filtrar a água, separando partículas de alimentos, que são conduzidas à boca (Figura 7). A maior parte apresenta simetria bilateral, sendo o plano de simetria correspondente ao plano de separação das valvas. A maioria das espécies é bentônica e vive junto ao fundo. Alguns bivalves são organismos sésseis que se fixam ao substrato através do bisso, uma segregação fibrosa, enquanto que outras espécies vivem enterradas nos fundos arenosos.

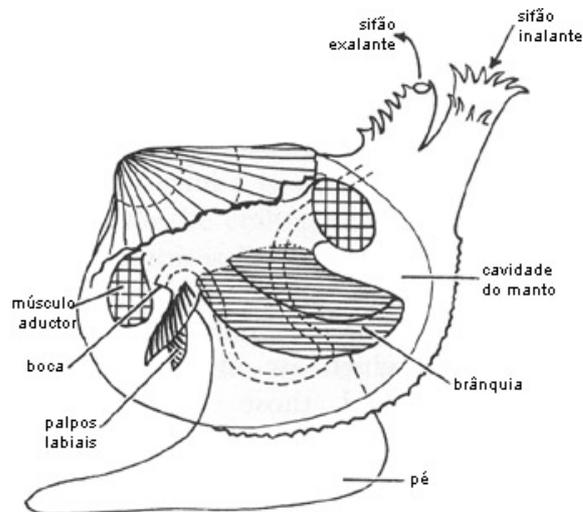


Figura 7. Estrutura de um bivalve. Fonte:
http://fossil.uc.pt/pags/fbm_bivalve.dwt

Dentre os bivalves mais extraídos pelas marisqueiras de Ilha de Maré está a *Anomalocardia brasiliana* (Gmelin, 1791), vulgarmente designado por chumbinho, papafumo, bebefumo e sarnambi. São encontrados em grande quantidade enterrados na areia da maré e alimentam-se de microorganismos e microalgas. Além de serem utilizados na culinária, os chumbinhos são empregados na construção civil, pois suas conchas são trituradas e misturadas ao cimento para reboco de residências e no calçamento das ruas (Figura 8).



Figura 8. Conchas do chumbinho para uso na construção civil. Praia Grande, Ilha de Maré, Salvador-BA. Maio, 2008.

O chumbinho é uma rica fonte de nutrientes necessários à regulação do nosso organismo, tendo baixos teores lipídicos e calóricos. Apresenta fontes significativas de zinco, ferro e cobre, embora a cocção possa provocar perdas expressivas no conteúdo desses minerais (PEDROSA; COZZOLINO, 2001).

Constatou-se que as marisqueiras têm um conhecimento da anatomia do chumbinho e constroem explicações para o seu processo de nutrição, associando-o à lama onde vivem.

Tem o papafumo, sarlambi, a gente tem que tirar da concha que é dura e difícil de abrir, pra poder comer porque ele é mole (Marisqueira 5).

Papafumo, sarlambi, o búzio do marisco é duro, mas o bicho é mole (Marisqueira 6).

Eles se alimenta da própria lama onde vivem (Marisqueira 7).

Eles se alimentam de plantas e do limo (Marisqueira 8).

Eles são encontrados na areia, junto com a lama da maré mesmo (Marisqueira 9).

Os bivalves compõem um grupo diversificado, com cerca de 15.000 espécies, sendo que a distinção entre elas envolve a consideração dos tamanhos, formatos e texturas das conchas, além de questões fisiológicas e anatômicas, hábitos e forma de alimentação. Os bivalves que mais se assemelham à *Anomalocardia brasiliiana* (Gmelin, 1791) são as ostras e as lambretas (Figura 9), também muito encontrados no Brasil. Na Ilha de Maré, apenas aspectos relacionados às conchas são considerados pelas marisqueiras na comparação do chumbinho com outras espécies.

A lambreta é muito parecida como o papafumo, a concha é igual mas é maior (Marisqueira 10).

A lambreta e o sururu são parecidos porque também vivem em conchas (Marisqueira 11).



Figura 9. Lambreta. Praia Grande, Ilha de Maré, Salvador-BA. Maio, 2008.

As marisqueiras consideram que o chumbinho tem um alto valor nutritivo, sendo que elas fazem referência especialmente à presença de cálcio e vitaminas.

Eles são bastante nutritivos, eles alimentam nossos ossos, dizem que tem cálcio (Marisqueira 12).

Dizem que tem vitamina e eu tenho certeza, meus filhos parecem touros criados. Ainda tem um tal de cálcio que ajuda nós com os ossos (Marisqueira 13).

No passado, os mariscos adquiriram uma má reputação na ilha, pois os habitantes achavam que eles possuíam níveis elevados de colesterol. Contudo, hoje sabem que os níveis de colesterol no sangue estão relacionados com a ingestão de gorduras. Como os mariscos são pobres em gorduras, não existe motivo para excluí-los da alimentação. As marisqueiras fizeram referência a outro problema relacionado à ingestão de mariscos: eles apresentam muito sal e, como constituem a base da dieta alimentar local, estão associados a uma das doenças mais freqüentes entre os moradores da ilha, a hipertensão.

Eu mesma não posso comer, porque tenho problema de pressão alta e ele é muito forte, seu caldo me deixa tonta, eu até mesmo já desmaiei várias vezes, parei de tomar, mas eu adoro. O médico me falou que problemas de hipertensão, diabetes, pressão alta não deve tomar não porque morre (Marisqueira 14).

A mariscagem é feita todos os dias, exceto domingo, dia que as marisqueiras dedicam ao lazer e aos cuidados com a casa e os filhos.

Todos os dias a gente vai mariscar, senão a gente fica sem dinheiro para comprar alimentos (Marisqueira 15).

Todo dia, de segunda a sábado, para ganhar um trocadinho bom. Pegamos de 5 a 6 kg durante a semana (Marisqueira 16).

A mariscagem é um extrativismo que não exige muita técnica e habilidade, sendo que, segundo as marisqueiras, qualquer pessoa está apta a realizar e as meninas aprendem desde cedo com as suas mães.

Não existe não, meu fiu, existe o facão para cavar, a colher, a gente vai cavando até achar ele (Marisqueira 16)

Não existe nenhum mistério para mariscar não meu filho, nós aprende com nossas mães, aí pegamos logo a prática, aí é só cavar e catar (Marisqueira 17)

O regime das marés é o único fator que limita o horário da mariscagem, pois para as marisqueiras não existe tempo ruim.

Geralmente eu saio 5 da manhã e volto 12:30 porque tenho que ir para a escola,mas deixo minha mãe lá ainda (Marisqueira 18).

Bem, meu filho, a mariscagem não tem horário não, depende da maré, tem dias que ficamos muito tempo, tem dias que nós vai rapidinho e volta com a balde cheio (Marisqueira 19).

Nos locais de trabalho é comum observar famílias inteiras envolvidas na atividade de mariscagem, pois, assim, maior quantidade de marisco é extraída, ajudando no sustento. Quando não catam, os filhos e maridos ajudam no transporte dos animais coletados.

Levo os filhos, quanto mais pessoas o marisco aumenta a quantidade (Marisqueira 13).

Não sou de levar meus filhos não, eu mesmo dou conta, preciso deles é pra carregar o peso (Marisqueira 4).

A renda que as marisqueiras conseguem tirar com o extrativismo do marisco é muito baixa, em relação ao esforço de captura e na pós-captura desse animal. A quantidade

final, aquela que vai ser comercializada depois de todo o processamento, não rende e o valor de comercialização é irrisório, cerca de 4 a 5 reais o quilo, que malmente dá para essas famílias comprarem seus mantimentos. Para a aquisição de algum bem material, como um eletrodoméstico, as dificuldades são enormes, inclusive porque a compra tem que ocorrer no continente, envolvendo despesas com o transporte terrestre e de barco. Quando a compra torna-se necessária, pagar a vista é extremamente difícil. A única alternativa é a compra a prazo, que muitas vezes é feita com cartões de crédito emprestados.

Nunca consegui comprar nenhum bem material com a mariscagem, somente feijão e o arroz para alimentar minha família (Marisqueira 17)

Já comprei, mas é bem raro, ainda tem a dificuldade de chegar aqui na ilha. Nós compra a prestação porque o dinheiro não dá, o lucro o que nós tira é pouco. (Marisqueira 14)

Já comprei sim, mas é de vez em quando, quando dá pra juntar um trocado aí nós tira em mais de dez vez, ainda no cartão dos outros (Marisqueira 1)

As dificuldades envolvidas na mariscagem, principalmente em relação às posições ergométricas adotadas na extração do marisco, fazem com que as marisqueiras se queixem de muitas dores no corpo, fato que leva muitas delas a se aposentarem da atividade somente após longos anos de trabalho, quando chegam à exaustão. Antes disso, elas suportam as dores, pois dependem da mariscagem para o sustento da família.

Eu só vivo da mariscagem, nunca tive outra atividade (Marisqueira 19).

Nós só vive da mariscagem, Deus modificou o pão para o marisco, sem ele nós não vive, todos da família precisam comer (Marisqueira 1).

Nós se queixa de muitas dores na coluna, devido ao peso e a posição que nós fica, doe muito (Marisqueira 18)

Eu mesma sinto muita dor, minhas comadres também sofrem bastante com dores na coluna, a gente carrega muito peso, a gente também fica muito agachada, quando nós levanta doe muito (Marisqueira 16)

Algumas marisqueiras são beneficiadas por programas sociais que oferecem uma renda mensal complementar para as mães que mantêm seus filhos na escola, contribuindo para o sustento da família.

Eu é sim, vivo da mariscagem, mas eu tenho bolsa família que me ajuda a tirar meu sustento um pouco (Marisqueira 13).

O extrativismo do marisco é afetado pelas variações da maré, podendo ser requeridas mais de oito horas em campo para que seja feita a extração de quantidade satisfatória dos animais para garantir a renda familiar.

Vai muito mais além desse horário, tem dias que a maré vem enchendo, o marisco sai, mais aí nós chega mais cedo, quando não tá dando, nós leva o dia inteiro (Marisqueira 20).

Passa muito mais até, nós leva umas 11 horas mariscando direto sem parar (Marisqueira 15).

Apesar das dificuldades envolvidas no extrativismo dos mariscos, traduzidas nos semblantes cansados e sofridos das marisqueiras, elas sonham com melhores condições de vida para sua família e se dizem felizes com a mariscagem, pois ela se tornou uma necessidade diária de todas elas, um motivo de felicidade, sendo que essa percepção sobre a sua atividade contribui para que a mesma se perpetue na comunidade, ao longo das gerações.

Ah! Sou feliz demais! Eu amo minha mariscagem, o dia que você me ver zangada é porque eu não fui mariscar, tá no sangue (Marisqueira 13)

Sou muito feliz, nós vai cantando, brincando e quando a maré não dá para mariscar, ficamos tristes (Marisqueira 16)

O programa Boa Pesca, ao qual já nos referimos, prevê a instalação de postos de processamento de mariscos em comunidades extrativistas, visando o controle higiênico e sanitário e a melhoria das condições de trabalho das marisqueiras, como medida de combate à pobreza e às desigualdades sociais. As marisqueiras entrevistadas desconhecem esse programa, mas manifestaram grande interesse pela instalação de um posto em sua localidade.

Era uma grande defesa para nós. Nós entrega no posto, soma tudo o que era de meu direito aí, não teria problemas (Marisqueira 18)

Seria ótimo nós não ia ter mais trabalho, nós só fazia catar e o resto era com eles, depois nós pegava nosso dinheirinho (Marisqueira 15)

Toda comunidade tradicional litorânea, por mais simples que seja, possui uma Colônia de Pescadores, que toma medidas importantes para pescadores e marisqueiras como: sindicalização, organização de reuniões visando difundir técnicas para melhor aproveitamento do recurso pesqueiro, realização de trabalhos sociais, legalização das embarcações, cadastro dos pescadores junto aos órgãos ligados ao setor, cursos de capacitação profissional, orientação sobre direitos trabalhistas e atividades de sensibilização para a valorização da pesca artesanal e para a conservação dos ecossistemas locais. As marisqueiras entrevistadas disseram que não recebem orientações da Colônia de Pescadores sobre como podem se beneficiar de direitos assegurados por lei, como auxílio-doença e auxílio-maternidade, garantidos desde 1978. Também não são orientadas sobre os procedimentos para requerer aposentadoria como trabalhadoras autônomas, procedimento que exige idade mínima de 55 anos e comprovação do exercício da profissão nos últimos 10 anos.

Tenho um grande problema de aposentadoria, pois pago há 17 anos a associação e não posso me aposentar, pois não consta no INSS. Porém possuo o cartão e todos os documentos (Marisqueira 1).

Temos a Colônia sim, mas não nos ajuda muito. Nem sei para que serve (Marisqueira 14).

Vários fatores podem interferir diretamente no aumento ou na diminuição dos recursos naturais que garantem a sobrevivência de comunidades extrativistas. A poluição, mudanças climáticas, pesca predatória e aumento populacional geralmente são fatores associados à diminuição de tais recursos, que as políticas de conservação buscam evitar, controlar ou compensar. Na Ilha de Maré, as marisqueiras associam a redução da quantidade de mariscos ao impacto causado pelas atividades da Petrobrás e ao aumento populacional.

A quantidade de marisco diminuiu muito, apareceu muita gente pra mariscar, aqui também é muito poluído, acho que foi isso que acabou com o marisco (Marisqueira 13).

Porque a Petrobrás me entrou aqui em frente e matou os mariscos, com a poluição. Toda vida nós catou e não faltava, hoje ainda temos que contar com a sorte (Marisqueira 20).

As marisqueiras de Ilha de Maré referem-se à ausência de políticas governamentais e da ação de ONGs na ilha, lamentando-se do descaso.

Não, o governo não dá nenhuma ajuda. Nós estamos abandonados aqui, se não fosse essa maré! (Marisqueira 18).

Não o governo não tá nem aí pra gente, nem tem ONG nenhuma (Marisqueira 15).

Segundo as marisqueiras as escolas locais não têm valorizado suficientemente a prática da mariscagem, sendo que o ensino comprometido com a realidade local poderia favorecer a conservação das paisagens e dos recursos naturais da ilha. O Programa de Erradicação do Trabalho Infantil tem afastado as crianças da mariscagem, incentivando sua frequência às escolas. Esse fato torna ainda mais urgente a aproximação da escola ao contexto existencial dos estudantes, promovendo a abordagem contextualizada dos conteúdos escolares.

As escolas daqui da ilha não se importam muito não com a mariscagem, quem ensina nossos meninos somos nós mesmos (Marisqueira 14).

As escolas não passam informações sobre a mariscagem, elas não incentivam, existe o P.E.T, que tira as crianças da mariscagem (Marisqueira 18).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As marisqueiras de Ilha de Maré apresentam um rico conhecimento sobre a dinâmica dos manguezais locais e preocupam-se com a redução dos mariscos, importantes para a sustentabilidade socioambiental local. Diante dos resultados obtidos, torna-se evidente a relevância do diálogo entre o conhecimento ecológico tradicional das marisqueiras e o conhecimento acadêmico para o desenvolvimento de ferramentas de manejo sustentável dos manguezais.

[...] a própria preservação do ambiente e da cultura local requer um diálogo entre duas manifestações culturais distintas, uma resultante da cultura acadêmica e científica, e outra referente a uma cultura tradicional sujeita a um processo crescente de degradação (RÊGO, 1994 apud MENDES, 2002, p. 90).

Assim, o estudo dos conhecimentos e práticas de manejo das marisqueiras da Ilha de Maré é de suma importância para a valorização dos saberes cotidianos e para a gestão

apropriada dos recursos naturais. Concebendo a cultura como dinâmica, é importante que tradição e modernidade dialoguem, favorecendo a apropriação de tecnologias que tornem a atividade de mariscagem menos exaustiva, gerem mais renda e qualidade de vida para a população local e ajudem a conservar os manguezais, garantindo, assim, a sustentabilidade socioambiental local.

REFERÊNCIAS

DIEGUES, A. C.; ARRUDA, R. S. V. **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente, 2001.

HANAZAKI, Natalia. Etnoecologia, etnobiologia e as interfaces entre o conhecimento científico e o conhecimento local. In: REUNIÃO ANUAL DA SBPC, 58., 2006, Florianópolis, SC 2006. **Anais...** Florianópolis: SBPC, 2006. Disponível em: <http://www.sbpcnet.org.br/livro/58ra/atividades/TEXTOS/texto_290.html>. Acesso em: 22 mar. 2008.

MENDES, Liana Pereira. **Etnoecologia dos pescadores e marisqueiras da Vila de Garapuá/BA**. 2002. 97 f. Monografia (Bacharelado em Ciências Biológicas) – Instituto de Biologia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2002. Disponível em: <<http://www.ondazul.org.br/downloads/arquivos/6.pdf>>. Acesso em: 7 jan. 2008.

NISHIDA, Alberto Kioharu, NORDI, Nivaldo; ALVES, Rômulo Romeu da Nóbrega. Abordagem etnoecológica da coleta de moluscos no litoral paraibano. **Tropical Oceanography**, Recife, v. 32, n. 1, p. 53-68, 2004. Disponível em: <[http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/72A659FD3DCC56AA83256F6B00728CF7/\\$File/N000A233E.pdf](http://www.biblioteca.sebrae.com.br/bds/BDS.nsf/72A659FD3DCC56AA83256F6B00728CF7/$File/N000A233E.pdf)>. Acesso em: 15 ago. 2008.

PEDROSA, Lucia de Fátima Campos; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Composição centesimal e de minerais de mariscos crus e cozidos da cidade de Natal/RN. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 21, n. 2, p. 154-157, maio-ago. 2001. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v21n2/7459.pdf>><http://www.scielo.br/pdf/cta/v21n2/7459.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2008.

PETROBRÁS. **De Olho no Ambiente. Diagnóstico Sócio-ambiental Comunitário de Praia Grande, Ilha de Maré**. Salvador, 2007.

RAMIRES, Milena; MOLINA, Silvia Maria Guerra; HANAZAKI, Natalia. Etnoecologia caiçara: o conhecimento dos pescadores artesanais sobre aspectos ecológicos da pesca. **Biotemas**, v. 20, n. 1, mar. 2007. Disponível em: <<http://www.biotemas.ufsc.br/volumes/pdf/volume201/p101a113.pdf>>. Acesso em: 13 mar. 2008.

SCHAEFFER-NOVELLI, Y. **Manguezal: ecossistema entre a terra e o mar**. São Paulo: Caribbean Ecological Research, 1995. 64 p.

SILVA, Marina Osmarina. Saindo da invisibilidade: a política nacional de povos e comunidades tradicionais. **Inclusão Social**, Brasília, v. 2, n. 2, p. 7-9, abr./set. 2007. Disponível em: <<http://revista.ibict.br/inclusao/index.php/inclusao/article/viewFile/91/98>>. Acesso em: 29 jul. 2008.

TOLEDO, V. M. What is ethnoecology? Origins, scope and implications of a rising discipline. **Etnoecológica**, v. 1, n. 1, p. 5-21, 1992.