

UMA ETNOGRÁFIA SOBRE A PESCA ARTESANAL E A ALIMENTAÇÃO NA COLÔNIA Z3

VERGARA, Camile Tejada¹

*¹Universidade Federal de Pelotas
Bacharelado em Antropologia*

MENASCHE, Renata

*Professora do Instituto de Ciências Humanas
Universidade Federal de Pelotas*

1. INTRODUÇÃO

Este relato etnográfico mostra o estudo exploratório realizado na Colônia de Pescadores Z3 – ou Colônia de São Pedro, ou Arroio Sujo, como também é conhecida –, que está localizada a 25 km do centro de Pelotas, tendo sido fundada em 1921.

A pesquisa foi realizada na época de defeso dos pescadores, que ocorre nos meses de junho e julho, quando a pesca é proibida para garantir a manutenção da fauna, visto que os peixes estão em reprodução, a chamada piracema. Assim, o objetivo deste trabalho é mostrar as atividades alternativas à pesca e a ocupação dos pescadores nessa época, além da culinária pesqueira, entendida como compreendendo os saberes relacionados ao modo de fazer e armazenar os diversos tipos de peixe.

Como referencial para esta etnografia, utilizei, principalmente, o estudo de Stella Pieve, Regina Kubo e Gabriela Coelho de Souza, intitulado: “Pescadores Artesanais da Lagoa Mirim, Etnoecologia e Resiliência”, que apresenta o pescador artesanal da Lagoa Mirim, no sul do Brasil, a partir de uma perspectiva etnoecológica. Esse trabalho serviu como modelo de estudo e introdução ao universo das colônias de pescadores, situando o contexto histórico e os problemas ali encontrados, ressaltando a importância do momento presente para os pescadores artesanais e como sua organização tem feito seu trabalho crescer.

Utilizei, também, um artigo de Ellen Woortmann, de título: “Da complementaridade a dependência: a mulher e o ambiente em comunidades pesqueiras do nordeste”, para refletir sobre a questão de gênero nas comunidades pesqueiras e a importância das mulheres na pesca. A autora mostra que, ao contrário do que comumente se pensa, a pesca não é uma atividade estritamente masculina: ela abrange atividades, diversas, sendo que em muitas delas a presença feminina é muito importante. Nas palavras da autora:

Se havia entre gêneros uma complementaridade qualitativa na constituição da dieta familiar, a produção feminina se caracterizava ainda pela constância e pela reposição previsível, enquanto a pesca oscilava entre períodos de abundância dos peixes de Safra e períodos de escassez quase absoluta. Por outro lado, era o trabalho feminino de salga e secagem do pescado, por ocasião da safra, que

garantia seu consumo por um período relativamente longo, bem como sua comercialização. (Woortman,1991, p.5)

A abordagem adotada encontra inspiração no conceito de cultura como proposto por Clifford Geertz, que a entende como um sistema entrelaçado de signos interpretados, onde tudo que acontece está interligado.

Como sistemas entrelaçados de signos interpretáveis a cultura não é um poder, algo ao qual podem ser atribuídos casualmente os acontecimentos sociais, os comportamentos, as instituições ou os processos; ela é um contexto, algo dentro do qual eles podem ser descritos de forma inteligível - isto é, descritos com densidade. (GEERTZ,1989, p.24)

2. METODOLOGIA (MATERIAL E MÉTODOS)

Para a realização deste trabalho, foram feitas duas incursões a campo, guiadas por uma pescadora, que traz como herança de sua família os conhecimentos do modo de vida do pescador.

Visitei alguns lugares essenciais à pesquisa, como a cooperativa dos pescadores, que funcionava como fábrica de gelo (desativada no momento), algumas salgas, onde acontece a limpeza e armazenamento dos peixes e, ainda, alguns pescadores, que nos receberam nas varandas de suas casas, no período em que aproveitam o defeso para trabalhar nas redes de pesca. Além das entrevistas, utilizei fotografias e pesquisa a alguns documentos.

Não houve preocupação em registrar dados pessoais detalhadamente, visto que a maioria dos interlocutores estava trabalhando, optei por não fazer muitas perguntas específicas, deixei que me contassem o que considerassem interessante. Minha cautela deveu-se à desconfiança em relação à fiscalização do defeso, visto que existe receio de denuncia por parte de pessoas de fora da Colônia. Limitei-me, então, aos registros das informações concedidas de bom grado pelos pescadores e às fotografias tiradas com sua autorização.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A análise em campo foi feita a partir das safras dos diversos tipos de peixes e a faltas destas, ou seja, o defeso, época supostamente sem safras. Em janeiro e fevereiro, ocorre a safra de camarão e tainha e as salgas enchem de mulheres para trabalhar, limpando os peixes. É uma época de fartura para os pescadores, por isso é nessa época que acontece a festa de Nossa Senhora dos Navegantes, que representa a força da fé e da esperança dos pescadores em busca de melhores safras e o agradecimento pelas safras.

No defeso, os pescadores tratam de conseguir outras formas de sustento como a criação de animais, nos quintais das casas e a prática da agricultura. Alguns pescadores optam por trabalhos temporários na cidade. A pesca, no defeso, é feita somente para atender a demanda dos restaurantes locais.

A documentação para recebimento do dinheiro do defeso é extensa e, como muitas pessoas que não são pescadores burlam a documentação para

receber o dinheiro, os pescadores tem enfrentado muita burocracia para receber o benefício.

Este trabalho também trata a questão da alimentação e das práticas alimentares e a culinária pesqueira, apontando a diferença de gostos entre os pescadores da colônia e a cidade, com a valorização de alguns peixes na cidade, principalmente os de carne mais branca como o linguado e a tainha, e a utilização dos peixes menos valorizados pelos pescadores, como o bagre guri, em sua alimentação. É o modo de fazer dos pescadores que faz com que o cardápio possa ser variado, existem muitos modos de cozinhar e assar um mesmo tipo de peixe.

Nota-se que a atividade pesqueira une a Colônia, tornando-a uma comunidade. A questão do parentesco também atua muito forte sobre a união dos moradores da Colônia, a consangüinidade é consideravelmente alta, segundo uma das pescadoras entrevistadas. Logo notei que essa informação só poderia ser verdadeira, visto que a maioria dos pescadores que conhecemos eram, de alguma forma, parentes da interlocutora.

A profissão do pescador é construída como uma identidade, expressa, entre muitas outras, pela alimentação e saberes da pesca, perpetuando a forma de fazer, a tradicionalidade, apesar das novas tecnologias. Assim, a comunidade protege esses saberes e, por meio do comércio dos pescados, seja pelos restaurantes, no varejo ou pré-parados, permitem às pessoas de fora conhecerem um pouco de sua cultura. No estudo “Alimentación y cultura”, de Contreras e Gracia, temos que é possível compreender a alimentação como proteção e expressão da identidade. Assim:

Se dice que la cocina és más conservadora que la religión, la lengua o cualquier outro aspecto de la cultura, em el sentido de que hay elementos fundamentales que permanecen resistiendo a las conquistas, a los procesos de colonización o al cambio social y tecnológico e, incluso, a los efectos de la industrialización y de la urbanización. (CONTRERAS; GRACIA, 2004, p.21).

Notei que, além de pescar o peixe, os pescadores também trabalham nas salgas, limpando os peixes e preparando-os para venda, seja encomenda de restaurantes ou no varejo.

Os pescadores comentam muito sobre o passado, sobre sua infância e a época em que o sistema monetário e a desvalorização do trabalho do pescador artesanal ainda não estavam presentes na Colônia.

O artigo de Ellen Woortmann, também traz a discussão sobre o “tempo de fartura”, lembrado sempre saudosamente pelos pescadores. No campo, essa lembrança estava muito presente, visto que se encontram numa época de escassez, porém, os pescadores dizem que mesmo nas grandes safras, não se tem peixe como antigamente e que seu trabalho não é muito valorizado, devido à exploração do mercado em cima do trabalho dos pescadores.

Saindo das salgas, conheci um lado muito peculiar da profissão de uma pescadora. Ela confecciona artesanato reciclando materiais da pesca, como redes, escamas e couro dos peixes, conchas e até ossos. Já tinha visto este trabalho em algumas lojas, mas não sabia da dimensão que ocupa na vida de

muitas mulheres pescadoras. Segundo a artesã as pescadoras fundaram uma cooperativa, icentivada pelo SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), que atende encomendas do Brasil todo mostrando os diversos produtos que constituem a arte que representa a Colônia Z3.

4. CONCLUSÕES

Através deste estudo sobre as atividades pesqueiras na Colônia Z3, pude compreender como a pesca é responsável por toda uma rede. Assim tudo na localidade é permeado e gira em torno da pesca. A vida das pessoas que habitam a Colônia depende da pesca.

Quanto à questão da alimentação, notei que a criatividade quanto aos modos de fazer o peixe regem os muitos tipos de receitas. Os pescadores transmitem de geração em geração os modos de limpar e preparar os peixes, aproveitando sempre ao máximo sua carne.

Como continuidade da pesquisa, seguindo a essa primeira aproximação pretendo realizar uma pesquisa nos meses de janeiro e fevereiro, para poder conhecer o cotidiano fora da época de defeso e escassez, podendo observar como se dão o trabalho e a vida na Colônia Z3 em época de fartura.

5. REFERÊNCIAS:

PIEVE, Stella Martins Nunes; KUBO, Rumi Regina; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. **Pescadores Artesanais Da Lagoa Mirim**: Etnoecologia e Resiliência. Brasília: MDA, 2009.

GEERTZ, Clifford. Uma Descrição Densa: Por uma Teoria Interpretativa da Cultura. In: **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara, 1989.

WOORTMANN, Ellen F. Da Complementaridade a Dependência: a mulher e o ambiente em comunidades pesqueiras do Nordeste. **Série Antropologia**. Brasília, 1991.

CONTRERAS H., Jesús; GRACIA A., Mabel. **Alimentación y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004.