

A PESCA DO PARATI: IMPORTÂNCIA SOCIOECONÔMICA E RESGATE CULTURAL**MARA T. S. BOSSI¹, ANA C. FERREIRA², DANIEL M. LIMEIRA², ARTUR L. PRETO²**¹ Estudante do Curso de Medicina Veterinária – IFC/ARAQUARI – Araquari/SC – maratatiani@yahoo.com.br; ² Docente – IFC/Araquari – Araquari/SC**ÁREA:** () Pesquisa; (X) Extensão **NÍVEL:** () Ensino médio; (X) Superior
INFORMAR EDITAL ESPECÍFICO: Edital 144/2014 – PROEX – IFC**RESUMO**

Foi analisado, por meio de metodologias participativas junto a comunidades de pescadores artesanais, os níveis de extração, consumo e relações de exploração e comércio desenvolvidas em torno da cadeia produtiva da pesca artesanal do peixe Parati (*Mugil curema*) nos municípios de Araquari/SC, e Balneário Barra do Sul, bem como se fez o levantamento das formas de preparo e consumo tradicionais deste pescado dentro destas comunidades. O processo de recolhimento de informações, destinado à formação do perfil da pesca artesanal deste peixe e de suas formas de preparo tradicionais, foi realizado junto aos pescadores locais e suas famílias. As informações compiladas neste estudo destacaram a grande importância econômica, cultural e de segurança alimentar da pesca artesanal de *M. curema*, além de permitir a elaboração um perfil do pescador artesanal da região. Foi possível também reconhecer as principais formas de consumo deste pescado.

Palavras-chave: Pesca familiar; *Mugil curema*; Populações tradicionais.**INTRODUÇÃO**

A humanidade tem na pesca um meio de sustento, tanto para aquele que realiza tal atividade como para sua família (SANCHEZ, 1989; CODEVASF, 1989). Trata-se de uma atividade que foi apontada pela FAO (2002) como uma fonte importantíssima de alimento e emprego em todo o mundo. No Brasil, especificamente no estado de Santa Catarina, muitos pescadores artesanais têm na pesca sua principal fonte de renda, sendo envolvidos nesta atividade tanto o pescador como sua família, que em muitos casos se encarregam do processamento e preparação de pescados para a posterior comercialização.

Nos municípios de Araquari/SC e Balneário Barra do Sul/SC, o pescado Parati (*Mugil curema*) é um recurso pesqueiro de grande importância social, econômica e cultural para suas comunidades de pescadores artesanais. Apesar da grande importância deste recurso pesqueiro, não se tem muitas informações sobre sua pesca e nem o seu impacto dentro destas comunidades de pescadores. Também não se tem registros a respeito dos hábitos tradicionais de preparação e consumo deste pescado, um grande patrimônio cultural destas comunidades.

Desta forma, o objetivo deste trabalho foi realizar o levantamento da importância socioeconômica da pesca, consumo e das formas de preparo do pescado Parati (*Mugil curema*) para as populações pesqueiras de Araquari e Balneário Barra do Sul/SC.

MATERIAL E MÉTODOS

Foram levantadas informações a respeito da importância socioeconômica e cultural da pesca de *M. curema* em três localidades: no município de Balneário Barra do Sul/SC, na região central do município de Araquari/SC e na localidade da Barra do Itapocu, no município de Araquari/SC, locais estes em que a pesca desta espécie é frequente. O levantamento de informações foi realizado com o uso do Diagnóstico Rural Participativo (DRP), Observação Participante e Entrevistas Semiestruturadas.

Para a realização do DRP, levantou-se os “atores-chave” da pesca de *M. curema* nas comunidades envolvidas, sendo realizadas posteriormente entrevistas abertas abordando as relações de extração e consumo, além da importância de *M. curema*, para a comunidade. As entrevistas foram realizadas no ambiente de trabalho e domicílio dos entrevistados, visando manter a naturalidade na narração dos mesmos, de modo que o narrador/entrevistado discorresse livremente sobre sua atividade e eles próprios levantassem questões relativas à conservação do ambiente, influência das modificações ambientais na pesca e o contraste entre pesca artesanal e pesca industrial, cada vez mais frequente na região.

As Entrevistas semiestruturadas foram realizadas por meio de perguntas guiadas, em um ambiente de diálogo aberto, onde o entrevistado se expressa livremente sobre os temas e questionamentos propostos. Estas foram aplicadas para complementar a coleta de dados relevantes ao projeto e abordar questões específicas demandadas pelo DRP.

A Observação Participante foi realizada no decorrer das entrevistas, de forma a se conseguir vivenciar as tarefas cotidianas comunitárias, facilitando a percepção da realidade e o estreitamento da confiança entre entrevistadores e os atores-chave. Dentro deste procedimento, houve a participação em reuniões comunitárias organizadas pelas associações de classe destas comunidades.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As informações obtidas com as ferramentas DRP, entrevista semiestruturada e observação participante permitiu esboçar um perfil mais completo da pesca artesanal de *M. curema* nas comunidades estudadas, tornando possível conhecer a importância deste pescado dentro de suas relações sociais, culturais e econômicas.

Constatou-se que a pesca é realizada predominantemente pelos homens da comunidade, enquanto a comercialização e o beneficiamento são atividades predominantemente femininas. Dentre os entrevistados, o nível de escolaridade é predominantemente de ensino fundamental incompleto. Nestas comunidades a população economicamente ativa se concentra na faixa etária de 50-69 anos, o que difere da média nacional (20-29 anos), segundo o levantamento do Censo de 2010 realizado pelo IBGE. Isso sugere que os jovens locais não veem na pesca artesanal uma atividade econômica viável, o que pode significar uma mudança drástica na cultura destas comunidades nos próximos anos. A realização da pesca é a principal atividade profissional realizada pelos entrevistados e, salvo poucas exceções, não é consorciada com outras atividades profissionais fora desta cadeia produtiva. A estrutura familiar dos entrevistados consiste principalmente em núcleos familiares compostos, onde moradias são compartilhadas por pais, filhos e netos, mas não se observou padrão quanto ao número e a faixa etária de filhos das famílias. Observou-se uma maior permanência das gerações mais novas na escola e uma valorização por parte dos pescadores da importância de estudar para promoção de melhoria das condições de vida.

Foi relatada pelos entrevistados uma percepção negativa quanto à manutenção e os níveis de reprodução da espécie do *M. curema*, nos seus respectivos locais de pesca.

Foi possível também observar características básicas da pesca de *M. curema* nas comunidades estudadas: as embarcações são compostas por bateiras de pequeno porte, com motores de 15 a 45 hp, geralmente dos próprios pescadores. A malha das redes utilizadas tem abertura média entre 11 e 12 mm.

Ao se observar a tabela 01, é possível identificar a preferência pela arte de pesca do cerco, sendo esta arte comum para todas as comunidades estudadas. Todavia, outras artes de pesca foram citadas com menos frequência. Não é observada sobreposição das áreas de pesca entre as comunidades estudadas, uma vez que estas ocorrem em locais diferentes, geralmente dentro do próprio município, não ocorrendo competição direta pelo recurso (Tabela 1). Com relação à frequência da pesca, observou-se que se trata de atividade regular, apesar de ser mais frequente em Balneário Barra do Sul e Barra do Itapocu do que na região central de Araquari (Tabela 01), o que sugere que a proximidade de um centro urbano/industrial leva a uma menor procura dos trabalhadores em se dedicar à atividade de pesca como principal fonte de renda.

Tabela 1 – Características básicas da pesca do Parati *Mugil curema* nos municípios de Balneário Barra do Sul e Araquari

Município	Local	Arte de pesca	Frequência (dias/semana)
Barra do Sul	Caête; Maria Fernanda	Cerco; lanço	7
Araquari (centro)	Rio Parati	Tarrafa; cerco	3 a 4
Araquari (Barra do Itapocu)	Lagoa da Cruz	Rede de espera; cerco	7

O tamanho médio de *M. curema* capturados nas comunidades estudadas variaram de 500 g (Barra do Itapocu) a 1 kg (centro de Araquari) (Tabela 2). Todavia, houve relatos de casos esporádicos onde exemplares desta espécie alcançaram até 1,5 kg. Em sua comercialização, os preços praticados vão de R\$ 1,50/kg na Barra do Itapocu a R\$ 10,00/kg no centro de Araquari (Tabela 2). A ampla variação de preço deste peixe, provavelmente, se deve ao seu tamanho e ao fato de serem vendidos eviscerados e sem cabeça, como no centro de Araquari, ou inteiros como na Barra do Itapocu. Em Balneário Barra do Sul, este peixe é comercializado, normalmente, inteiro, pelo valor de R\$ 5,00/kg, e quando limpo o valor de venda para o consumidor alcança valores próximos a R\$10,00/kg (Tabela 2).

Valores mais baixos são praticados quando os peixes são vendidos a peixarias e não diretamente ao consumidor final. Foi observada também uma alta frequência de consumo deste pescado, de três dias por semana ou mais (Tabela 2), o que indica a grande participação deste item na alimentação destas famílias. O alto consumo deste pescado pode ser relacionado ao baixo preço do pescado e a sua disponibilidade.

Com relação à forma de consumo, predomina o consumo frito (tabela 2). Todavia, em Balneário Barra do Sul houve relatos da preparação de “cambira” de *M. curema*, que é uma forma de secagem de peixe tradicional e de origem açoriana. Neste mesmo município, foram relatadas outras formas de preparo e consumo deste pescado, de caráter esporádico. Esta diferenciação de formas de consumo de *M. curema* e também de outros peixes em Balneário Barra do Sul, pode estar relacionada à colonização açoriana e a uma ação extensionista organizada pelo IFC – Câmpus Araquari com apoio do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) denominada “Projeto Cambira”, que promoveu um resgate da

“Cambira” como forma tradicional de preparo de pescado, além de se divulgar métodos e boas práticas de preparação de pescados, desenvolver receitas e produtos a partir do pescado, e culminar com a fundação da “Cooperativa da Comunidade Pesqueira de Balneário Barra do Sul”.

Tabela 2 – Características básicas da comercialização e consumo do Parati *Mugil curema* nos municípios de Balneário Barra do Sul e Araquari

Município	Tamanho médio (g)	Valor de venda (R\$/kg)	Consumo (dias/semana)	Formas frequentes de consumo
Barra do Sul	650	5,00	3	Frito; assado; cambira
Araquari (centro)	1000	10,00	≥3	Frito; assado
Araquari (Barra do Itapocu)	500	1,50	≥3	Frito

CONCLUSÕES

Foi destacada a grande importância econômica, cultural e de segurança alimentar da pesca artesanal de *M. curema*.

As informações obtidas serviram para se elaborar um perfil do pescador artesanal da região. Foi possível também reconhecer as principais formas de consumo deste pescado.

REFERÊNCIAS

- COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO SÃO FRANCISCO. Beneficiamento e conservação de alguns peixes cultivados em água doce. Brasília: CODEVASF, 1989. 27p.
- CORREIA, C. C.; PEREIRA, L. G.; FLORIANI, N.; MICHELSKI, A.; FILHO, A. R. Diagnóstico Rural Participativo como ferramenta norteadora para o plano de intervenção na comunidade do Pré-assentamento Emiliano Zapata- Ponta Grossa, PR. 10.º CONEX, 2012.
- SANCHEZ, Luiz. Pescado: matéria prima e processamento. São Paulo, Fundação Cargill, 1989. 61p.
- VERDEJO, M. E. Diagnóstico Rural Participativo: Revisão e Adaptação. Brasília, Secretaria da Agricultura Familiar, MDA, 2006.