

AGRÁRIAS

ETNOCONHECIMENTO TRACA PERFIL DE CATÁDORES DE TARIOBA

Láércio Diniz
Fotos: Pesquisador



Wemmelly Coimbra

Acadêmica do curso de Aquicultura no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão (IFMA) Campus São Luís Maracanã. Integra o Núcleo de Maricultura (NUMAR), onde desenvolve pesquisas como bolsista e voluntária nas áreas de malacocultura, piscicultura e etnoconhecimento com comunidades tradicionais.

Trabalho se propõe a embasar apoio público para que a categoria conquiste mais direitos

O Maranhão abriga a maior extensão de manguezais de todo o Brasil – bioma que desempenha papel fundamental no ecossistema, contribuindo para redução de CO2 na atmosfera. Ele também protege o litoral de tempestades e de elevações do nível do mar e abriga espécies de moluscos fundamentais para o preparo de farofas, moquecas e diversos outros pratos típicos da culinária maranhense – um dos principais atrativos turísticos do estado.

A cadeia produtiva vinculada aos manguezais resulta em itens gastronômicos enraizados na vida de quem mora no Maranhão e que encantam o paladar daqueles que o visitam. Tudo isso é possível com a colaboração de uma série de atores que retiram os moluscos do seu habitat, transportam até os pontos de venda e preparam os alimentos que são servidos nas mesas das famílias e em restaurantes por todo o estado.

A pesca em pequena escala, realizada em São Luís, Paço do Lumiar e São José de Ribamar, é fruto do trabalho diário de comunidades marginalizadas que moram no entorno dos ecossistemas, longe dos centros urbanos em que se encontram as feiras e restaurantes visitados por turistas e pela população local. A distância isola essas comunidades, dificultando o acesso a políticas públicas adequadas.

Na falta de informações atualizadas sobre essas famílias, os pesquisadores se tornam grandes aliados das comunidades e

do estado. Wemmelly Coimbra, do Instituto Federal do Maranhão, entrevistou 108 catadores de tatioba (*Iphigenia brasiliensis*) durante trabalho de campo do Núcleo de Maricultura do IFMA Campus Maracanã, oferecendo dados relevantes sobre seu perfil socioeconômico e os principais métodos de coleta. A abrangência da pesquisa e a qualidade dos dados obtidos foram recompensadas na última edição do prêmio FAPEMA, em que Wemmelly e sua orientadora Izabel Funo conquistaram o troféu na categoria Pesquisador Júnior.

Metodologia

Para a obtenção dos dados, Wemmelly realizou 28 viagens, entre dezembro de 2021 e janeiro de 2022 (7 em Raposa, 9 em São José de Ribamar, 7 em Paço do Lumiar e 5 em São Luís) e aplicou questionários sobre gênero, renda de pesca, idade, educação e meios de subsistência alternativos. Além disso, a pesquisa registrou informações sobre a duração da extração, as ferramentas utilizadas para coleta, conhecimento sobre a espécie, o habitat e a comercialização. A pesquisadora explica que existem poucos estudos voltados à pesca dessa espécie de molusco, o que faz com que o conhecimento transmitido através de gerações seja fundamental para entender a prática. "A coleta dessas informações é essencial para o planejamento de diretrizes adequadas de manejo sustentáveis dos bancos naturais e para embasar políticas públicas destinadas à comunidade local", explica Wemmelly.

Perfil dos trabalhadores

Os resultados da pesquisa desenharam o perfil médio do pescador da tatioba. Majoritariamente homens, entre 11 e 22 anos, desempenham o trabalho braçal desde os dois anos de idade até os 58 anos de suas vidas. Em troca, recebem alimentos para consumo próprio e uma remuneração média que mal garante a sobrevivência. "Pela falta de oportunidades de emprego, a mariscagem se torna

uma atividade de longa duração que atrai a comunidade local", explica Wemmelly.

Apesar de vulneráveis e muitas vezes isolados, nem todos os trabalhadores buscam a organização política como ferramenta para a valorização da categoria e conquista de direitos. Apesar de 100% dos catadores de São Luís estarem associados à colônia de pescadores local, o número cai drasticamente quando se observa a realidade dos outros municípios. Apenas 25% dos entrevistados em São José do Ribamar e 11.5% em Paço de Lumiar possuem afiliação a entidades representativas. Na Raposa o índice se reduz a zero.

Comércio e "negociação" do produto

Para que o produto coletado chegue até os centros urbanos, ele passa na maioria das vezes por atravessadores, que compram o marisco dos coletores e vendem para os feirantes. Esses compradores são as principais fontes de renda para os pescadores, mas a realidade material da cadeia produtiva determina uma lógica desigual.

Sem cooperativas e associações organizadas fortes, a classe de catadores não tem força para impor melhores condições de venda e preço justo. Assim, a necessidade da renda mínima para sobreviver limita o poder de negociação e os deixa reféns de negociações desvantajosas, obtendo a menor parte do lucro, apesar de realizarem a etapa mais árdua do processo.

Sem contato direto com o feirante ou o consumidor final e sem infraestrutura adequada para transporte e armazenamento, a situação piora ainda mais. Os dados obtidos sobre os pescadores são um primeiro passo importante para visibilizar o problema e balizar políticas públicas direcionadas. "Para garantir uma lucratividade sustentável para os trabalhadores são necessárias ações para fortalecer a cadeia, facilitar a comunicação com



Sem cooperativas e associações organizadas, os catadores não conseguem melhores condições de e preço justo



Na avaliação da pesquisadora, a aprendizagem e transmissão oral convergem para o conhecimento científico

os consumidores e melhorar as condições de trabalho e higiene", avalia Wemmelly. "Tudo isso pode contribuir para que o consumo seja mais atrativo, valorizando a matéria-prima e incrementando a renda dos pescadores", complementa.

Etnoconhecimento: ciência oral e ancestral

O trabalho de Wemmelly integra uma área interdisciplinar da ciência chamada 'etnoconhecimento', que visa coletar o conhecimento tradicional transmitido de forma oral e busca compreender como cada grupo étnico desenvolve saberes únicos baseados em sua história, ambiente e cosmovisão.

A pesquisa da estudante do IFMA foi importante para compreender o método desenvolvido pelos pescadores e a forma pelo qual o conhecimento é transmitido. Mais de 80% dos entrevistados aprenderam a arte da pesca com familiares ou amigos.

A história dos marisqueiros reflete a gênese da transmissão de conhecimento que é observada em toda a história da humanidade. Antes mesmo de existirem alfabetos e métodos de escrita, a sobrevivência e efetividade dos grupos era definida através de uma memória coletiva mantida, expandida e transmitida através dos anos, por meio da comunicação oral entre seus membros, a partir de informações baseadas na observação de fenômenos naturais.

Com a pesquisa, restou demonstrado que a aprendizagem e a transmissão oral convergem para o conhecimento acadêmico: as coletas são realizadas em períodos de seca, quando a variação de maré e de vento aumentam as áreas exploráveis. Além disso, épocas de chuva costumam ser evitadas, já que esses animais são sensíveis às mudanças resultantes da precipitação de água doce. Isso dificulta a sua sobrevivência e estimula processos migratórios, diminuindo a população de moluscos nas áreas em que os pescadores têm acesso.

Outra informação importante obtida junto aos pescadores se refere ao método de captura: a tirioba é coletada com as mãos ou com a utilização de utensílios simples como bastões. Além disso, há uma preocupação com a manutenção da população do molusco, visto que os animais jovens são retornados ao estuário para que possam se desenvolver e reproduzir. Isso aponta uma preocupação com a manutenção do bioma e a sustentabilidade.

Para Wemmelly, o estudo atesta a validade do conhecimento tradicional e valoriza as comunidades: "Adoro ter este contato direto com as comunidades tradicionais para vivenciar de perto um trabalho que admiro e que é meu principal objeto de pesquisa", afirma. "Acredito que sem o etnoconhecimento não existiria o que entendemos hoje como conhecimento científico", pontua. "A admiração que sinto por eles me motiva a seguir pesquisando sobre o tema", explica a pesquisadora.

Entretanto, no processo produtivo, apesar de cada ator desempenhar um papel fundamental e interdependente, o lucro é repartido de forma desigual em que o mais prejudicado é justamente aquele responsável pelo trabalho braçal de retirada dos animais nos mangues. Além disso, mesmo que o resultado do trabalho desenvolvido seja um produto valioso para a economia, a renda de quem coleta mal é suficiente para a subsistência.

Nesse sentido Wemmelly tem preocupação que ultrapassa o 'etnoconhecimento'. "Desejo que o meu trabalho sirva para que mais pessoas conheçam a história dos marisqueiros e que isso se converta em apoio público essencial para que a categoria conquiste mais direitos", conclui.