

REVISTA DE ANTROPOLOGIA

Vol. 1.º

Dezembro de 1953

N.º 2

ASPECTOS DA CULTURA E DA VIDA SOCIAL NO LITORAL BRASILEIRO

GIOCONDA MUSSOLINI

Universidade de São Paulo

A finalidade dêste artigo é focalizar alguns aspectos da vida das populações rurais do nosso litoral, quer daquelas que se localizaram nas áreas intersticiais dos grandes centros, gravitando ao seu redor, quer das que se mantiveram mais ou menos segregadas, levando vida à parte nos pequenos núcleos de povoamento que se disseminam pela costa.

Considerando-se o imenso litoral brasileiro, verifica-se que existem elementos culturais e sociais comuns a todo êle. Esta identidade se explica, em grande parte, pelas mesmas influências que contribuíram para sedimentar as primitivas bases culturais da vida litorânea, nossa primeira área de povoamento e por muito tempo quase que a única. Ademais, podemos considerar, pelo menos no que diz respeito ao sul do país, uma situação histórica também comum, que fez com que o litoral se convertesse em *área de deserção* à medida que o povoamento avançava para o interior¹ e as "frentes" de pioneirismo se localizavam principalmente no planalto meridional, cada vez mais afastadas da costa. Por outro lado, porém, já os fatores geográficos, que ora constituem elementos de atração, ora elementos de repulsão ao homem, contribuíram grandemente para criar tãda uma variação nas densidades de população dos grupos litorâneos, na sua morfologia social, nas formas de ocupação do solo e utilização dos recursos naturais, na sua fixação ou mobilidade. Se trechos inúmeros da costa se prestam ao isolamento, até mesmo êste é variável: há alguns em que, embora fechados, a população se adensa em aglomerados compactos, enquanto outros, além do insulamento em relação aos demais núcleos, não apresentam nenhuma consistência interna, chegando a sua dispersão a causar espanto. É o caso das *costas retilíneas*, nas quais os geógrafos enxergaram verdadeiras costas de repulsão e nas quais a simples existência de uma canoa, o elemento por excelência de ligação em nossa linha costeira, é rara por ser a abordagem difícil, como o é também a da rêde, que comumente representa importante papel na vida comunitária local das inúmeras praias brasileiras. (Cf. Araujo Filho, 1950).

Seria simplificar demais a questão, porém, reduzir as influências diferenciadoras a meras condições geográficas. De fato, se há trechos de nosso litoral que nunca foram povoados ou o foram apenas escassamente, ao lado de outros que, pela excelência de suas terras e de sua localização, se constituíram sempre em focos de atração e denso povoa-

mento, nesta costa em geral tão pouco favorável ao estabelecimento humano, isto se explica, segundo a análise de Caio Prado Júnior (1945, p.33) "pelo caráter predominante da colonização: agrícola - donde a preferência pelas férteis, úmidas e quentes baixadas do litoral - e comercialmente voltada para o exterior, onde estão os mercados de seus produtos".

Em virtude da política colonial portuguesa, que se caracterizou, quanto ao povoamento, pela dispersão, organizou-se ao longo da costa uma série de configurações espaciais distintas, de diferentes significações. Contudo, de modo geral e até o século passado, observar-se-ia um marcante desequilíbrio entre o povoamento litorâneo e o do interior do Brasil, perpetuando-se aquela situação que fez com que Frei Vicente do Salvador, no século XVI, acusasse os colonos de se contentarem em "andar arranhando as costas do mar como caranguejos" sem tentar nenhuma penetração importante para além de seus limites. Fariam exceção a isto apenas as zonas de mineração, quando as minas, descobertas no século XVII, causariam verdadeira sangria de homens e capitais no litoral; entretanto, já no século XVIII estariam decadentes e fariam com que o litoral voltasse à sua posição dominante, econômica e demograficamente. Também seriam exceções as fazendas de gado, que representaram importantes elementos de penetração interior, uma vez que teriam que estabelecer-se, segundo uma carta régia de 1701, pelo menos a dez milhas de distância do mar. (Cf. Caio Prado Jr., *op. cit.*)

Embora, porém, o povoamento litorâneo levasse a palma sobre o interior, a desigualdade na distribuição de suas densidades demográficas sempre foi notória, como até hoje o é. "Afora três grandes núcleos - Rio de Janeiro, Bahia e Recife - disseminaram-se ao longo do litoral alguns outros de segunda ordem. A costa meridional do Brasil, pelo simples fato de sua posição excêntrica, tanto em relação aos mercados consumidoras, como aos focos da colonização brasileira, nunca poderia competir com os três centros acima apontados e ôtimamente localizados".²

Além destes aglomerados, grandes e médios, observar-se-ia uma série de "ínfimos estabelecimentos, de vida mais ou menos vegetativa, de expressão demográfica e econômica quase nula". Caio Prado, em sua conhecida obra sobre o Brasil-Colônia, apresenta, com todos os pormenores, essas inúmeras variações de nossa ocupação litorânea e suas condicionantes, de que nos cabe ressaltar apenas alguns aspectos e na medida em que forneçam elementos para a análise que nos propomos. Basta, portanto, frisar que êsses pequenos núcleos, que se formaram graças a certas condições particulares da linha costeira, aproveitando-se das menores condições que pudessem ser favoráveis ao homem, passaram em geral a gravitar ao redor dos centros maiores, tornando-se seus satélites, enviando-lhes sua parca produção - farinha de mandioca, peixe, algum café - quando não se converteram em compartimentos estanques, com pouca comunicação para o interior e não raro também entre si, em virtude dos obstáculos à comunicação por terra.

E' oportuno ressaltar também que ao lado da "grande lavoura", de fito exportador e voltada às instáveis solicitações do mercado externo, que caracterizou a política dos países colonizadores nos trópicos³, desenvolver-se-ia uma "agricultura de subsistência", complementar àquela, função daquela, espécie de "retaguarda econômica das zonas de engenho", como observou Roberto Simonsen (1937, I, p.227) e como salientou em sua análise também Caio Prado Jr. São, portanto, consequência do estabelecimento da "grande lavoura" no litoral não apenas o desenvolvimento de núcleos entregues à produção de gêneros de subsistência e que se irradiariam para o interior, como também, no próprio litoral, nas áreas intersticiais dos grandes engenhos ou à sombra deles, o cultivo adicional dos produtos complementares para garantir a sobrevivência das populações locais.⁴

O padrão de ocupação de nossa costa permaneceria até hoje aproximadamente o mesmo, com a agravante de que, com a decadência de sua parte meridional, se acrescentariam novas parcelas à soma dos núcleos que já vegetavam pela costa. De fato, nesta parte do litoral a situação se inverte a partir do século passado: é a vez de a costa despojar-se e perder, de maneira crescente, mesmo a pouca importância econômica que já tivera, o que levou a comentar-se que São Paulo, por exemplo, com todo o seu progresso, "não possui, no século XX, uma fachada litorânea digna dele", incapaz que se tornou de atrair capitais e homens em êxodo para zonas mais promissoras. Exceção à regra, na costa paulista, só a faria o porto de Santos, verdadeira conquista da técnica e fruto da exploração monocultora do café, avançando pelo planalto, do qual representa o escoadouro natural. Roubou este porto, desde meados do século passado, a importância de outros - como Ubatuba e São Sebastião na zona norte, escoadores do café do litoral paulista e do Vale do Paraíba, bem como de Iguape, na zona sul - portos que atingiram posição de destaque e que exerciam, até então, o papel de verdadeiras capitais regionais ou de "centros de dominância", fato atestado não apenas pelas ruínas que lhes ficaram de uma época de esplendor, como pelo desenvolvimento das comunicações que mantiveram com as cidades de "serra acima" e que revelam a amplitude de sua zona de influência. Decaindo, os núcleos de povoamento que eles centralizavam voltaram a fechar-se sobre si mesmos, entregando-se a uma economia quase sem trocas, com o decorrente estreitamento de seu horizonte econômico e cultural.

*

* *

A primeira impressão que se tem do litoral - com exceção de uns poucos pontos, em número mínimo com relação à extensão da costa, como Recife, a Baixada Fluminense, Santos etc. - é de que a vida ali foi simplificada em seus elementos culturais e, em comparação com o passado, reduzida a ponto pequeno. Talvez seja este o aspecto que mais

cause a impressão de decadência. E' como se se vivesse do que sobrou de outrora, tendendo-se, em geral, antes a empobrecer êsses restos que a lhes acrescentar novos elementos. Poucas são as exceções ao fato, como veremos.

Aquêles produtos locais que um dia constituíram gêneros de uma economia de subsistência, sem grande significação econômica, passaram a representar os únicos gêneros da exploração local. No tocante à pesca, por exemplo, a única que realmente contava do sec. XVII ao XIX, era a da baleia, muito generalizada da Bahia⁵ para o sul, tendo atingido grande desenvolvimento em Santa Catarina, e cujo produto, tirada a parte para o uso local, era enviado para o Rio de Janeiro. Embora decadente em meados do século passado, ainda se encontrariam vestígios dela até o fim do século. Os lugares em que não existiam os "reais contratos" ou as "armações", estabelecimentos destinados à extração do azeite do cetáceo, consideravam não possuírem pesca alguma ou informavam, nos mapas de produção, que a pesca era "insignificante, só para o gasto", não dispondo de estabelecimentos para isso. Causa-nos certa estranheza verificar, nos aludidos mapas, a inexistência de pescadores; contudo a declaração simplesmente significa que se dava pouca importância à atividade e ao seu produto, uma vez que não se prendiam aos "grandes gêneros" de exportação. No entanto, seria nessa época que se sedimentaria toda uma tradição relativa à pequena pesca costeira, tradição que se perpetuaria até nossos dias conservadíssima em seus ingredientes portugueses e indígenas.

O mesmo aconteceu com a farinha de mandioca, de produção para a subsistência, mero substituto do pão europeu e por isso mesmo chamada de "pão dos trópicos" ou "pão dos pobres" e hoje a produção quase "obrigatória" de nosso litoral, podendo-se afirmar, sem exagero, que, de norte a sul, onde há homem há mandioca. Ou então com a aguardente, "simples sub-produto do aristocrático açúcar, muito mais democrática que êle" e que, nos pequenos engenhos que se conservaram da época colonial,⁶ constitui hoje a única produção, tendo relegado por completo a do açúcar, que antes era a essencial. Na costa paulista, de fato, restam alguns pequenos engenhos de "roda d'água" ou "engenhos reais", como eram chamados em oposição às "almanjarras" movimentadas a bêstas. E tal como em plena colônia, ainda hoje se observa o sistema de darem os moradores da vizinhança a sua cana para ser "moida à terça" no engenho, sendo-lhes devolvidos dois terços do produto resultante, dos quais, aliás, o próprio dono do engenho é o comprador.⁷

Associadas à produção da aguardente, chegaram até os nossos dias as *canoas de voga*, tão célebres do Rio de Janeiro para o sul, quanto as *jangadas* ou as *barcaças* no Nordeste, também associadas à produção dos engenhos. Canoas que chegaram a atingir a tão grandes proporções, principalmente nas costas de Santa Catarina e São Paulo, que neste último Estado podiam transportar até 14 pipas, num total de 480 litros. Feitas de um só tronco escavado pacientemente a machado, enxó e mesmo a fogo - herança indígena que é, e a forma mais generaliza-

da de embarcação no Brasil - são também conhecidas por "canoas bordadas", diferindo das comuns por serem dotadas, de pôpa a prôa, de um bordo sobressalente que lhes aumenta a capacidade, pela forma de seus remos e pelo fato de êstes se encaixarem em cavidades especiais, existentes nos bordos para êste fim. Mas um dia as canoas de voga desapareceram; por volta de 1920, barcos de cabotagem começaram a lhes roubar a primazia nos transportes de carga, e para pescaria elas não se prestavam. Sobrou uma ou outra, como sobraram uns poucos de seus tripulantes, que nos contam as aventuras dos "tempos das canoas de voga", erguendo para o ar os braços tostados e magros: "Quanta carga ajudaram êstes braços a carregar!" Tal como rezam os documentos históricos, na época em que a sua lavoura "não podia perecer," isto é, depois de realizado o plantio de sua pequena roça, aventuravam-se ao mar, "acreditando tirar nestes poucos dias mais proveito que em muitos meses de trabalho na terra." Homens que saíam, por exemplo, de São Sebastião, da ilha do mesmo nome, ou de Ubatuba, a fim de irem, a remos e a pano, até Parati (Estado do Rio), lugar que se celebrizou pela produção de aguardente³, para de lá fazerem o carregamento até o pôrto de Santos. Viagem penosa em condições de mau tempo, quando, não raro, ficavam no mar a carga e mesmo a canoa e a tripulação, nunca mais se ouvindo falar no destino que levaram. Mas os velhos representantes da "época das canoas de voga" relembram com saudade: "Bons tempos aquêles! Com os 15\$000 (!) que se ganhavam para remar e com as "quitandas" que se levavam para vender, por conta da gente (isto é, ovos, peixe sêco ou salgado, laranjas etc.), trazia-se para casa um sortimento completo: uma lata de querozene, um saco de sal para o peixe, anzol p'ra pescar, pano para vestido... E ainda se guardava. Mas a família era unida e ninguém saía para Santos, como fazem hoje."

As viagens para transportar aguardente, portanto, representavam oportunidade de se ganhar um excedente que complementasse a produção doméstica em comunidades relativamente auto-suficientes.

Do tipo de vida fechada que se desenvolveu no litoral, com poucos contactos com o mundo de fora, ou recebendo dêle um mínimo de influências e de produtos, por não se dispor de meio aquisitivo, resultou um aproveitamento intensivo, quase exclusivo e mesmo abusivo⁹ dos recursos do meio, criando-se, por assim dizer, uma intimidade muito pronunciada entre o homem e seu habitat. Conhece o homem muito bem as propriedades das plantas ao seu redor - para remédios, para construções, para canoas, para jangadas - bem como os fenômenos naturais presos à terra e ao mar e que os norteia no sistema de vida anfíbia que leva, dividindo suas atividades entre a pesca e agricultura de pequeno vulto, com poucos excedentes para troca ou para venda: os ventos, os "movimentos" das águas, os hábitos dos peixes, seu periodismo, a época e a lua adequadas para pôr abaixo uma árvore ou lançar à terra uma semente ou u'a muda ou colher o que plantou.

A associação do peixe com a farinha de mandioca na dieta é dos aspectos mais gerais da cultura litorânea. Farinha que provém da raiz da *Manihot utilissima* (mandioca brava ou *rama*), da qual extraem o ácido cianídrico, que lhe dá grande teor tóxico, levando a massa para a prensa, depois de ralada, dentro de um *tipiti*, cesto de tecido flexível, feito de *timbopeva*, herança dos índios, que o empregavam para igual fim. De outro lado, o peixe, em cuja captura, se bem que predominem elementos da cultura portuguesa, figuram também sobrevivências de processos indígenas, no aparelhamento e nas embarcações. Contam-se entre elas o uso de ervas entorpecentes lançadas à água, como o célebre *timbó* ou *timbó putiana*, como o chamavam os índios, que atordoa o peixe, que fica a boiar pela superfície, sendo apanhado com facilidade. Também dos índios advieram as *tapagens*, tão em voga no Amazonas, que consistem em barragens de varas fincadas no chão à boca dos rios ou nos estuários para impedir a saída do peixe. Processo velhíssimo, a que já se referia Gabriel Soares de Souza em 1587 (1938,p.378): "Quando êste gentio quer tomar muito peixe nos rios ou nos esteiros d'água salgada, os atravessam com uma tapagem de varas, e batem o peixe de cima para baixo; onde lhes lançam muita soma de umas certas ervas pisadas, a que chamam *timbó*, com o que se embêbeda o peixe de maneira que vem acima d'água como morto; onde tomam às mãos muita soma dêles." A técnica das tapagens, tão condenada pela legislação da pesca como o uso do *timbó*, chegaria até nossos dias, apresentando-se dela uma variante, de feitura mais complicada, os chamados "currais de peixe", espécie de armadilha também constituída de varas fincadas, formando compartimentos, muito comuns em nossa costa. Os índios usavam ainda rêdes de *ticum* para emalhar o peixe, e o modo de cercá-lo, batendo-se depois n'água para assustá-lo para que assim êle se aprisionasse nas malhas da rêde, é muito generalizado em todo o Brasil. O princípio de amalhar o peixe, empregado principalmente nas redes destinadas aos que, como a tainha, dispõem do salto como defesa, de sorte que dificilmente são captadas por rêdes de envolver, é tão divulgado pelo mundo que não vamos atribuir à influência indígena esta prática adotada no Brasil, uma vez que as rêdes portuguesas também o põem em uso; também creio ser muito comum o hábito de bater n'água para assustar a tainha, característica de um tipo especial de pescaria que se chama de "pesca de abalo" na Bahia e de "pesca de tróia" em S. Paulo. Não deixa de ser interessante, porém, ressaltar que os índios já utilizavam estas duas técnicas importantes na captura do peixe. Da influência indígena se conservaria ainda, sobretudo na Amazônia, o processo de conservação do peixe ou o *moquem*, única forma ao seu alcance para manter o peixe em bom estado, uma vez que não dispunham do sal, e que consiste em submetê-lo a tratamento pelo fogo¹⁰. Ademais, de herança indígena poderíamos apontar a comuníssima canoa de um só tronco escavado, a que já nos referimos, embarcação que não falta em ponto algum de nossa costa, mesmo quando o predomínio caiba a outros tipos de embarcação. Algumas destas, como, por

exemplo, a jangada, embora uma das formas mais primitivas de enfrentar as águas, foram também empregadas pelos nossos índios, conforme descrição de Jean de Léry, que as viu em 1556 na Baía de Guanabara em tamanho pequeno e sem velas, movidas apenas a remos e nas quais os índios pescavam, sendo chamadas por eles de *piperis*¹¹. Dos índios ainda proveio a *poita*, que os portugueses levariam para Portugal, embarçando, conforme pude verificar em revistas de filologia portuguesa, os estudiosos na procura da origem da palavra. A poita, que nada mais é que uma âncora primitiva, ainda fruto do aproveitamento dos recursos do meio, como quase tudo o que se refere à nossa pequena pesca¹² é, de norte a sul, empregada tanto para ancorar canoas como rêdes. Consiste simplesmente numa grande pedra, amarrada com um cabo, cipó ou pedaço de rede velha passado ao seu redor. Dela provêm uma série de expressões muito comuns no Brasil, como: "pescar de poita", isto é, pescar de dentro da canoa; "canoa poitada" ou "rede poitada", isto é, fundeadas; estar "poitado na cama", isto é, prêso ao leito, sem poder mover-se, corruptela que é do termo tupi que significa "parar", "ficar" ou "estar firme."

Do africano é que realmente não se conhecem influências na pesca. No Brasil, aliás, considera-se que o negro é avêso às fainas do mar; ter-se-ia convertido no trabalhador do "verde mar dos canaviais", deixando a outros elementos étnicos os trabalhos do outro mar, do mar verdadeiro. Gilberto Freyre (1937, ps. 54-55) desdiz o fato, afirmando que desde os tempos coloniais o branco teria encontrado no negro forte concorrente nas fainas marítimas. Contudo, influências culturais que se possam apontar, neste terreno, como devidas ao negro, não as conheço. Deixou-as em outros, como, por exemplo, na alimentação das populações litorâneas, especialmente no Nordeste do Brasil, dosando a sua dieta com óleos do gosto da cozinha africana e especialmente com côco (*Cocos nucifer*), que se espalhou pelo nosso litoral, aclimatando-se particularmente nas praias nordestinas. Seu fruto entra em tal profusão na cozinha do nordeste brasileiro que, segundo alguns estudiosos, o côco deve ser considerado como ingrediente mais típico da cozinha baiana que o próprio azeite de dendê ou a pimenta.

Mas voltemos à pesca. Uma grande variedade local é condicionada não apenas pelo predomínio de certas influências culturais específicas e pela disponibilidade de capital, como também pelas conveniências funcionais que tornam certos aparelhamentos mais adequados a determinados tipos de costa, além da matéria prima disponível para a sua confecção ou do peixe mais comum ou preferido na área¹³.

A primeira vista, portanto, pode parecer impossível uma apresentação sumária e ao mesmo tempo fiel desta variedade. Contudo, se procurarmos destacar, do meio da multiplicidade de formas, os princípios básicos que presidem à confecção e emprêgo dos aparelhos de pesca, apresentando uma espécie de classificação tipológica, veremos que uma grande uniformidade se destaca, constituindo como que o desenho básico ou o modelo padrão de cada tipo. Podemos, *grosso modo*, consi-

derar os aparelhos de pesca segundo a seguinte divisão: 1) os destinados a *ferrar* o peixe (arpão, fisga, anzol, espinhel); 2) *rêdes*, divididas em duas categorias essenciais: as *de emalhar* e as *de envolver*; 3) *armadilhas*, fixas ou flutuantes. Todos êstes tipos se encontram no percurso de tôda a costa brasileira, com predominâncias variáveis embora.

O arpão, arma usada para a pesca da baleia, hoje desaparecida, emprega-se na pesca do rio na Amazônia, destinando-se especialmente à captura do peixe-boi e do pirarucu. "Se bem que possam ser apanhados com redes e anzóis, o mais comum é arpoá-los por serem peixes valentes e furiosos. Lançando o arpão de dentro de uma canoa pequena e arpoado o peixe, atiram-lhe a "arpoeira", corda feita de entrecasca de castanheiro novo, e deixam que a canoa vá sendo arrastada até que o peixe pereça. Não existe rêde de algodão que resista à fôrça do peixe, de sorte que, quando se faz pescaria de rêde, usa-se rêde de entrecasca de imbirã preta, com malhas de um palmo de largura. Se entram numa *tapagem*, esta precisa ser muito forte, para não desabar à fôrça dos repelões". (José Veríssimo, 1895). Se bem que êstes aspectos não se prendam ao nosso assunto, porque se referem à pesca de rio, é interessante notá-los, porquanto o processo de arpoar se repete em outros pontos do Brasil, ligado à pesca marítima. Nas costas de S. Paulo, por exemplo, usa-se a *fisga*, tridente munido de um cabo de 2,5 a 3m de comprimento e adotada por uns raros afeiçoados, quase que à guisa de esporte, principalmente ao anunciar-se a estação da tainha (*mugil*). Saem à noite em suas canoas, munidas de uma lanterna (*facho*) - razão pela qual esta forma de pescaria é conhecida como "de facheio", dizendo o pescador que vai "fachear" - e, com os pés firmados nos bordos da canoa, lançam a fisga e espetam o peixe. Este processo, além de lembrar a arpoação de baleias, lembra também o sistema indígena de flechar o peixe de dentro das canoas.

O uso do anzol é tão comum e geral que dispensa considerações especiais.

Quanto ao *espinhel*, forma de pescaria que se encontra desde o Amazonas até o extremo sul do Brasil e que, de origem portuguesa, se conservou perfeitamente idêntico ao modelo original, inclusive na designação de suas partes, nada mais é que um aparêlho feito de cordas fortes, em forma de H, sendo que da haste horizontal do centro pende uma porção de anzóis, que variam em tamanho e número segundo a natureza do peixe a que se destinam. O espinhel é mantido fundeado por meio de bóias na parte superior das duas hastes verticais e de *poitas* na inferior. Vai-se lançando o aparêlho nágua, anzol por anzol, de dentro de uma canoa. Deixa-se, então, o aparêlho poitado e de vez em quando vai-se "visitá-lo" e fazer a "despesca", isto é, a coleta do peixe. Dois homens bastam para o manêjo: enquanto um rema, o outro deita ou recolhe o aparêlho.

No tocante às rêdes, dentre as *de envolver* as mais comuns e gerais são os "arrastões de praia" e as "rêdes de arrasto", de dimensões variáveis e que se distinguem por uma série de pormenores de confecção, mas

que, de modo geral, se identificam. A parte central da rede, chamada *cópio*, tem maior altura e nela o tamanho das malhas é menor. Esta parte termina, de ambos os lados, por redes de malhas mais largas, que vão afinando em direção às extremidades, de sorte que, se na parte central a altura é de 12 metros, digamos, nas extremidades se reduz a quatro. Chamam estas partes de *mangas* da rede. Finalmente, as mangas terminam em cabos, cordas grossas por meio dos quais a rede é puxada à praia. Acompanhando a rede toda, da manga através do cópio até à outra manga, existe a "tralha da cortiça" (flutuadores) num dos bordos e a "tralha do chumbo" no outro. Faz-se o cerco ao largo, deixando-se os cabos de uma das extremidades na praia, enquanto uma canoa, lançando a rede em círculo ao redor do cardume, volta à praia, trazendo a outra extremidade e os respectivos cabos. O peixe, na puxada, vai-se depositando no cópio da rede, que, por isso mesmo, é a parte mais sólida e de malhas mais miudas, sendo muitas vezes chamado de "ensacador". Registram-se casos em que, trazida a rede à praia, atrelam-se bois aos cabos, para ajudar a puxada. Mas isto é raro, mesmo porque o gado escasseia no litoral, sendo quase que inexistente, a não ser num ou noutro ponto em que existe em pequena quantidade como auxiliar dos serviços de engenho.

Contudo, por certas condições da costa, como também por características de certos peixes, nem sempre é possível o emprêgo dos "arrastões de praia", tornando-se, então, mais comum o uso das "redes de emalhar" nas quais o peixe, cercado distante da praia, fica prêso ou enforcado nas malhas. Estas redes são de origem portuguesa, como se pode verificar confrontando-as com as que até hoje se usam em Portugal e também pela identidade de nomenclatura. Particularmente interessante é a conhecida e designada em todo o Brasil por *tresmalho*. Digno de nota é o fato de que aqui esta rede se simplificou em relação ao antigo modelo português. Conservou aproximadamente a mesma forma de manêjo em Portugal e também a sua característica de "rede de emalhar", destinando-se, aqui como lá, especialmente à pesca da tainha. Porém, a rede portuguesa é, na realidade, composta de três paredes de rede justapostas (donde o seu nome): duas de malhas largas, colocadas nas partes exteriores, e uma de malhas finas, colocada de permeio. Houve época em que no Brasil também se confeccionava assim esta rede; recordam-se dela alguns pescadores da costa paulista, onde a rede era conhecida como "rede de português" ou "feiticeira", porque, como me informaram, "o peixe que batia nela não escapava". O que se conhece hoje como tresmalho é uma rede de forma retangular e de comprimento aproximado de 90 metros, composta de uma única parede de malhas uniformes, de tamanho que permita prender o peixe pela cabeça e que, portanto, é ditado pelo porte do peixe a que se destina¹⁴. É empregado de três maneiras diferentes: 1.o) deixando-se a rede em posição transversal à correnteza. Ela se transforma, então, em "rede de espera", como se diz no litoral, sendo visitada em intervalos regulares de algumas horas para a "despesca". As visitas se amiúdam quando dá muito peixe. 2.o) Na

pescaria conhecida nas costas paulistanas como "pesca de caceio". Neste caso, a rêde é lançada nágua da maneira acima descrita, com a diferença, porém, de que o pescador, de dentro de uma canoa mantém seguro na mão um cabo que se prende à tralha da cortiça, de sorte que a rêde vai acompanhando o movimento da canoa que se desloca. Pelo movimento do peixe ao bater no tresmalho, o pescador pode calcular o vulto de sua pescaria e mudar de rumo em busca dos cardumes. 3.o) Finalmente, ainda se usa o tresmalho para fazer o "cêrco" em pleno mar. Neste caso, emprega-se, como se diz, "um terno de tresmalhos" e duas canoas, descrevendo-se um círculo completo ao redor do cardume. (Cf. Gioconda Mussolini, 1945).

Detenhamos, porém, um pouco mais nesta rede pelo fato de ela estar, principalmente no último caso, essencialmente ligada à tainha, peixe cuja pescaria, além de constituir denominador comum na cultura litorânea, tem atrás de si tôda uma série de práticas tradicionais que ilustram o tipo de organização da pesca caracteristicamente local¹⁵.

No caso de se empregarem tresmalhos para o cêrco da tainha, procede-se da seguinte forma: partem duas canoas em direções opostas, cada uma com três tripulantes, munida de sua rêde e depois de se ter transpassado e amarrado, uma na outra, a extremidade dos respectivos tresmalhos. Vão-se afastando, lançando rêde e procurando cercar o cardume. Descrevendo cada uma um semi-círculo, tornam a encontrar-se e a transpassar a outra extremidade das rêdes, amarrando-as. Está formado o cêrco. Arisca como é, a tainha tenta saltar para fora do obstáculo, principalmente porque, para excitá-la, se bate com os remos nos bordos da canoa e mesmo dentro dágua. Mas difícil é escapar: complementando o trabalho dos ternos de tresmalhos, dispõem-se nas proximidades as chamadas "canoas de apara", dotadas de uma espécie de entreparo de rêde, içado perpendicularmente em um de seus bordos com o auxílio de varas móveis, formando uma parede contra a qual o peixe, no salto, vai bater, caindo dentro do bôjo da canoa. Terminado o cêrco, desatam-se as rêdes e cada canoa volta pelo mesmo lugar por onde veio, recolhendo a rêde e o peixe "emalhado". Na Bahia, empregam-se várias canoas e ternos de tresmalhos, mas o princípio é o mesmo: saem duas canoas em direções opostas e, ao terminarem o lançamento da respectiva rede, emendam-nas com as de duas outras canoas e assim sucessivamente, até realizarem um grande cêrco.

Convém frisar, porém, que as grandes pescarias em lugares de praia e abundância de peixe se realizam, no sul do Brasil, especialmente em São Paulo e Santa Catarina, com as chamadas "rêdes de costa" que chegam a ter enormes extensões (300 a 600m), destinando-se à tainha. São lançadas ao redor do cardume e trazidas para a praia, embora não disponham de cabos e sejam puxadas pela própria tralha. Como precaução contra a fuga do peixe, é comum o emprêgo das chamadas "rêdes de fôrro", outras tantas rêdes de costa lançadas por fora da primeira que empreendeu o cêrco. Formam-se, assim, na água, junto à praia

semi-círculos concêntricos (dois ou três), ou seja, um círculo duplo ou triplo.

O espetáculo do círculo da tainha é dos mais impressionantes. Os iniciados na pesca conhecem de longe quando o cardume se aproxima pela opacidade que forma nágua e pelo ligeiro marulhar, que ao leigo escapam. De vez em quando, uma ou outra salta com o dorso prateado reverberando ao sol: pela simples direção do salto, sempre para a frente ou para rumos diferentes, sabem se ela está desgarrada ou em manta. Em geral, nas praias em que a tainha é abundante, há o *espia*, velho pescador que conhece muito bem não só os hábitos dos peixes, como os "movimentos" do mar em sua praia. Do alto de uma pedra ou mesmo em pequena choça coberta de palha, sobre palafitas, especialmente destinada a isso, passa o dia todo, durante a época da tainha, a vigiar o mar. Avistada a manta, toca um búzio: é a *buzina da rede*. Abandonam todos o que estão fazendo - não raro, homens e mulheres se encontram nos serviços da roça - e correm para a praia, atendendo ao chamado. Canoas e redes já estão prontas para serem roladas ao mar. Seguem as canoas que vão fazer o círculo e, no seu encalço, as que vão "aparar". O *espia* continua na praia controlando os movimentos. Dê-le partirá a ordem para o lançamento: um simples movimento de braços.

O toque do búzio tem que se dar quando peixe está a uma distância suficiente para que haja tempo para tudo: puxada da canoa para o mar, embarque, emenda das redes (quando se usam os tresmalhos). E tudo isso com um mínimo de barulho¹⁶ e o máximo de rapidez. Mas muitas vezes acontece que o cardume se assuste antes de completado o círculo: é como se houvesse o "estouro da tainha". Então, todas as precauções são esquecidas e tudo se transforma num turbilhão. A única preocupação é aprisionar a manta toda, porque, como dizem os pescadores, "cardume cortado não emalha". Não raro, o trabalho é inútil e lá prossegue a tainha no seu movimento, costa acima¹⁷. Mas se o resultado foi compensador e novos cardumes se anunciam, novos lanços são feitos: alternam-se as redes, de sorte que uma daquelas que serviu de "fôrro" passa a fazer o círculo.

Não creio que exista no Brasil pesca mais generalizada e que provoque maior interesse que a da tainha. Pelo menos não no conjunto, embora em cada ponto da costa se possa observar a preferência por certas pescarias, como já salientamos. A pesca da tainha movimenta o litoral do Rio Grande do Sul ao Pará. Neste último Estado, este peixe chegou a representar o papel de moeda corrente com a qual se pagavam ordenados de funcionários públicos e soldados. De fato, no Grão-Pará, no século XVIII, cada soldado tinha direito a duas tainhas por dia, o contador da tesouraria ou da alfandega, além dos 80\$000 anuais, recebia quarenta tainhas secas, cem das de salmoura e vinte balaios de *muqueca* de tainha. (Cf. Artur Orlando, 1913, p.112; Josué de Castro, 1946, p.61).

E' possível que todo o interesse que a tainha motive se prenda à quantidade de peixe que se pode obter de um só lance, uma vez que não

se trata de peixe fino; não raro, principalmente nas costas do sul do Brasil, com o uso de *rêdes de costa*, tem-se conseguido matar, de uma só vez, nada menos de dez mil exemplares. Há praias que ainda se recordam de haver apanhado tanto peixe que, na impossibilidade de conservá-lo, por não disporem de sal suficiente, retiraram apenas as ovas e enterraram os peixes na areia.

Tôda uma tradição se prende, no litoral paulista, à pesca da tainha e poder-se-ia mesmo dizer que tudo nesta pesca é tradição. Assim, na partilha do peixe: retirado "o têrço" do resultado que cabe ao dono ou donos das rêdes,¹⁸ dos restantes dois têrços, todos que auxiliaram na puxada (no caso das rêdes de costa) ou os seis tripulantes das canoas (no caso do uso de tresmalhos) participam. Note-se que as canoas que foram "aparar", entregam, para a partilha, um têrço do que conseguiram. Para iniciar-se a divisão, trata-se primeiro de separar o têrço, operação em que não entra nenhum cálculo complicado, mas que é tarefa mecânica e eficiente: lançam-se dois peixes de um lado e um de outro até esgotar-se o estoque. Está separado o têrço. Do monte maior sairá o "quinhão" dos que trabalharam, quinhão variável segundo o vulto da pescaria e o número de participantes¹⁹. Para isso, se não há muito peixe, a tarefa é fácil: dispõem-se os camaradas em círculo ao redor e a seus pés vai sendo lançado, um por um, até perfazer a roda tôda, um peixe, novamente um peixe à volta tôda, até esgotar-se o monte. O espia recebe dois quinhões, isto é, ao chegar a sua vez, em lugar de lhes lançarem um peixe, lançam-lhe dois; os homens recebem um quinhão; as mulheres²⁰ e crianças, meio quinhão (isto é, para cada duas mulheres dá-se um peixe em cada volta ou, então, para cada mulher uma volta se dá e outra não). Os que lançaram a rêde recebem também um quinhão e têm, ademais, direito às "tainhas de atara". De fato, quando há muito peixe, costuma-se dividi-lo em montes de cem para facilitar a partilha. De cada cem, lança-se para o lado uma tainha, em geral a mais bonita do lance. Pode, desta forma, avaliar-se o vulto da pescaria. A tainha separada chama-se "tainha de atara". No Brasil, como em Portugal, costuma-se ofertá-la ao santo padroeiro do local²¹. Mas enquanto obrigação devota, a oferta se resume em uma tainha no final de um lançamento completo de rêde. Sobram, portanto, muitas, e estas cabem aos que lançaram a rêde, as tainhas mais bonitas do conjunto.

Pelos varais suspensos à frente das casas, por muito tempo se verão expostas ao sol, a secar, as tainhas salgadas que irão constituir a reserva nos momentos de escassez. Desta reserva sairão ainda algumas sobras para a venda, com cujo produto se farão compras para complementar a produção doméstica naquilo que não se pode produzir: sal, açúcar, pano etc.

A pesca representa, em geral, uma forma de organização de trabalho e produção que transcende os limites meramente familiares para se converter em atividade comunitária. No tocante à roça, a família se basta; suplementa a atividade de seus membros com a colaboração de um compadre ou amigo que, pela instituição do "adjutório" ou "troca dia"

cede um dia de trabalho, esperando a retribuição no momento oportuno. Ou então, os de mais recurso, pagando esta colaboração. Mas é na pesca, ao redor da rêde, que se estabelece tôda uma série de interações entre os moradores de um bairro, unindo-os em cooperação, e fazendo com que constituam, realmente, um grupo local.

Infelizmente, não nos é possível entrar numa série de outros pormenores que evidenciam a identidade da cultura básica do litoral brasileiro. Seria preciso que passássemos em revista setores culturais em que nem mesmo tocamos, como, por exemplo, o importantíssimo campo das tradições orais ou folclore, onde, de norte a sul, salvo algumas influências diferenciadoras, a identidade é muito grande, revelando, com facilidade, o predomínio das fontes portuguesas. É um folclore cheio de "almas penadas" dos pescadores que perderam a vida no mar e voltam a aborrecer os vivos e para cujo exorcismo existem os ensalmos ou os "benzimentos" de defesa; são as lendas de tesouros que ficaram enterrados da época da pirataria em nossa costa; são as crenças nas "mães d'água" ou "mães de ouro", cuja presença indica a existência de ouro na região, aparecendo repentinamente a pentear-se nos rios litorâneos com pentes de ouro, mas desaparecendo logo em seguida; são os benzimentos para os mais variados fins, principalmente para a cura de moléstias, os quais se bem que estropiados, ainda permitem captar fielmente o antigo modelo português.

Todo o conservantismo da vida litorânea se tornou possível graças ou ao seu isolamento ou à perpetuação das primitivas condições na área em aprêço. De fato, dada a trama de relações que se estabelece dentro de uma área - por menor que esta seja e por mais tênues que as relações nos pareçam - um segmento qualquer, mesmo entregue a uma economia fechada, se entrosa num conjunto maior. Desta forma, não raro o equilíbrio da vida social e a cultura dêsses pequenos aglomerados se modificam por fatores que exercem sua ação à distancia, atraindo para a órbita de influência dos centros de que se irradiam, os moradores das pequenas unidades marginais. Para isso, porém, é preciso que haja "motivos" que levem a alterar-se a trama de relações estabelecida. Tal foi o que aconteceu, por exemplo, no litoral paulista com o desenvolvimento progressivo do porto de Santos e, principalmente, da organização de sua pesca em plano capitalista. Motivação suficiente para os moradores dos pequenos núcleos litorâneos se entregarem a uma mobilidade pronunciada, com a conseqüente quebra da organização dos grupos locais e a perda dos elementos de sua cultura de "folk". Da consciência da modificação da antiga estrutura dêsses grupos locais, o testemunho dos velhos remadores das canoas de voga, homens idosos e, como tal, radicados ao solo, e a quem não seduzem as aventuras da pesca moderna: "Bons tempos aquêles! Mas naquele tempo a família era unida e ninguém saía para Santos."

NOTAS

(1) Significa isto que o litoral ficou privado de outras influências culturais, que a imigração, desenvolvida justamente na fase de sua decadência, levaria para outras zonas, cada vez mais afastadas das antigas **feitorias** da costa (Cf. Ary França, 1951). Salvo raríssimas exceções — como, por exemplo, o japonês no litoral paulista — os imigrantes não procuraram a marinha, onde perduraram, portanto, as influências portuguesas dos primeiros tempos, em combinação com as indígenas e africanas. Também em Santa Catarina e no Paraná os imigrantes se fixaram no interior, fugindo da costa, que lhes parecia insuportável pelo seu baixo teor de vida.

(2) Mesmo São Vicente, em S. Paulo, que foi o primeiro e durante muito tempo importante centro açucareiro, no segundo século já estava decadente. Cumpre notar, aliás, que, com exceção de alguns pontos do Espírito Santo e de São Paulo, não se instalou, da Bahia para o sul, afora o Rio de Janeiro, a grande lavoura.

(3) Refere-se Caio Prado Jr. (1945, p.67) a esta busca incansável de um melhor sistema de vida, com sua instabilidade se refletindo no povoamento: "Cultivava-se a cana, como se extrai o ouro, como mais tarde se plantará o algodão ou o café: simples oportunidade do momento, com vistas a um mercado exterior e longínquo, um comércio instável e precário sempre". A este autor se deve a divisão nas duas formas de exploração econômica aqui adotada.

(4) À retaguarda do Nordeste agrário, por exemplo, o célebre nordeste da "casa-grande e senzala", — desenvolver-se-ia o outro nordeste — o Nordeste pecuário destinado a abastecer o primeiro.

Não raro, em consequência da exploração monocultora e dos graves defeitos da organização latifundiária, principalmente no nordeste, as populações eram ameaçadas pela fome. Aliás, na região de Recife as zonas de abastecimento sempre se localizaram distantes do centro (Cf. Gilberto Freyre, 1937). Mesmo no sul do Brasil, muitas vezes tiveram de ser tomadas medidas oficiais para combater a fome, comprando-se farinha de mandioca para mandá-la, a preço baixo, às populações ameaçadas. Outras medidas foram tomadas para impedir este estado de coisas, como, por exemplo, a de plantar-se uma quantidade de mandioca, fixada por lei, junto aos canais, prática conservada até hoje, quando se faz — e comumente se faz — o plantio combinado.

(5) A pesca da baleia iniciou-se na Bahia em 1603 e continuou por quase três séculos. Na costa de São Paulo, principalmente na Ilha de S. Sebastião, esta pesca se conservaria até a segunda metade do século passado.

(6) É interessante notar que os dois produtos — a farinha de mandioca e a aguardente — representaram gêneros de escambo: foram produtos empregados na aquisição de escravos da África. (Cf. Luiz Amaral, 1940, II, ps. 9-10 e Caio Prado Júnior, 1945, p. 151). Afora a produção de aguardente nos engenhos de açúcar, havia as pequenas moendas ou **molinetes**, devotadas exclusivamente a esse fim. Os engenhos da costa paulista, embora de início se tivessem dedicado ao açúcar, antes de meados do século passado já o teriam abandonado quase completamente, incapazes de competir com o Nordeste.

(7) No Nordeste, especialmente em Recife, que sempre ocupou posição de destaque na produção açucareira, os pequenos engenhos a que nos referimos se chamam **banguês**. Estes quase não existem mais; foram substituídos pelas usinas eletrificadas, o protótipo da usina moderna. Hoje, o que aí se chama de "engenho" é a plantação de cana; o "engenho" se chama usina.

(8) Tão célebre se tornou Parati na produção de aguardente (e nunca se preocupou com o açúcar) que Paratti veio a ser, no sul do Brasil, sinônimo de aguardente. Note-se que a produção do açúcar sempre foi canalizada para o porto do Rio de Janeiro; a da aguardente, para o porto de Santos.

(9) O litoral não podia escapar à regra, tão comum no Brasil, de uma ocupação destrutiva do solo, principalmente sendo a área de primeiro povoamento. Até a um leigo não escapa, pela simples inspeção da paisagem, o desflorestamento de suas terras, iniciado desde o começo da colonização. Mesmo nas áreas abandonadas, on-

de o homem cedeu novamente o domínio à natureza, verifica-se que se trata de floresta secundária.

(10) Hans Staden (1892, T. LV, Parte I, p. 339) diz a respeito do **moquem**: "Costumam suspender por certo tempo acima do fogo tudo quanto lhes serve de alimentação, carne ou peixe, e deixam assim curar ao fumo e secar; quando o querem comer vão cozinhar. A carne assim preparada chamam **moquem**." José Veríssimo (1895, p.11), falando deste costume, ainda em prática na Amazônia, diz que "quando há muito peixe, **moqueiam** fazendo buraco no chão, empilhando-os, cobrem-nos novamente e acendem uma grande fogueira sobre eles".

(11) Se quiséssemos, simplificando muito a questão, ignorar por um momento a grande variedade de embarcações da costa brasileira e caracterizá-la em traços muitíssimo rápidos, talvez pudéssemos tomar em consideração as **jangandas** e as **canoas**, aquelas para caracterizar as costas do Nordeste; estas, o norte e o sul do país. A **jangada**, embarcação típica do Nordeste brasileiro, é limitada no seu emprêgo ao trecho que vai do norte da Bahia de Todos os Santos (Estado da Bahia) até o Ceará. Talvez por falta da madeira conveniente (a **Apeíba tibourbou** ou simplesmente **apeíba**, como é chamada a árvore alta e mole de que ela é feita, tão mole que se pode derrubá-la com dois golpes de machado), que é encontrada principalmente no Estado de Alagoas, falhou a tentativa de introduzir esta embarcação no Estado do Maranhão. Deve-se notar que mesmo no interior da Bahia de Todos os Santos não é usada, empregando-se, em seu lugar, os **saveiros**, tão conhecidos e típicos da Bahia e empregados tanto nos transportes como na pescaria. A paisagem típica da jangada são as costas abertas e amplas; parece que não se presta às costas reentrantes. Constam as jangadas de cinco ou seis paus roliços, de cerca de 5,5m de comprimento, chanfrados à vante e à ré, chamados "paus de jangada", presos uns aos outros por cavilhas de madeira. As do Ceará são as mais aprimoradas e reforçadas, sendo que, segundo um especialista do assunto (Antônio Alves Câmara, 1937, p. 41), que escreveu importante trabalho sobre as nossas embarcações, isto seria uma resultante das condições particularmente rigorosas da costa cearense, muito batida pelos ventos e pelo mar. Nota-se bastante diferença entre a jangada baiana e as dos outros estados. As jangadas são empregadas tanto em transporte, como nas pescarias. Dotadas de uma ou duas velas, tendo por leme uma pá que nada mais é que um remo de cabo longo e que passa por entre uma abertura central dos paus, aventura-se a pescarias em alto mar, não raro permanecendo na pesca mais de um dia, realizando o que se chama "a pescaria de dormida". Quando se vai à pescaria de rede, leva-se no interior da jangada uma jangada pequena, a que chamam **bote** e que auxilia a fazer o cerco. Em geral, porém, é usada para pescaria de linha, embarcando 4 homens; enquanto dois dormem, dois pescam. Quadro típico das áreas de jangadas é ver-se, pelas praias, desarmados os paus de jangada. É que a **apeíba** se encharca d'água com muita facilidade, de sorte que se costuma desarmar a jangada para pô-la a secar ao sol. Devido a isso, uma jangada raramente dura mais de um ano, quando em uso constante.

Na Amazônia encontramos-nos em pleno domínio da canoa, das mais variadas formas e tamanhos; são enormes as empregadas no transporte de gado da ilha de Marajó. Devido à influência indígena nessa área, as designações dos vários tipos são todas tiradas da língua geral. As canoas mais célebres, porém, são as **ubás**, feitas de casca, ou de um tronco escavado, e usadas pelos índios habitantes das margens do Amazonas e de seus afluentes. Nos estados do sul, do Rio de Janeiro para baixo, também predominam as canoas.

(12) Com exceção de uns poucos instrumentos empregados na fatura rústica duma embarcação — como o machado, a plaina, o enxó — quase tudo que se relaciona com a pesca provém do meio imediato. Na Amazônia, na pesca do peixe-boi, muito violento, que estraga as redes, empregam o **tucum** ou as tapagens. Em certos pontos da costa, não raro se colhe o algodão, que é fiado para a confecção das redes. Mais comumente, porém, a linha é comprada. Também o é o pano das velas. No mais, tudo é local: as poitas são feitas de pedra; os cabos, de embira, cipó etc; as redes são submetidas a um banho de resistência periódico, de casca de aroeira vermelha, mangue etc; as velas são esfregadas com "limo de pau", operação a que

se chama "limar as velas" para dar-lhes maior resistência e torná-las impermeáveis ao vento; as bóias são feitas de cabaças e os flutuadores das rêdes de cortiça ou madeira leve; à guisa de chumbo se usam, nas rêdes destinadas à tainha, pequenos sacos de lona, cheios de areia grossa, ou então, em outras rêdes, pequenos discos de barro cozido; a cabaça cortada ao meio serve de cuia para vasar a água depositada no bôjo da embarcação, etc. No Rio Tocantins, segundo o padre Antônio Vieira, mesmo as velas eram feitas, pelos índios, de esteiras de **jupati**, sendo fáceis de enrolar, e enfunando-se ao vento quanto as de algodão ou mais ainda.

(13) Há pescarias em que as várias zonas da costa se especializam: a da **guriuba** no Pará; a do **xaréu** e **peixe-agulha**, na Bahia; a da **manjuba**, nas costas de S. Paulo; a de **enxova**, em Santa Catarina, etc. Tais preferências condicionam grandemente o aparelhamento da pesca: há peixes que nadam à superfície, captados com rêdes de pouca profundidade; outros, que nadam à meia-água; outros, enfim, que se enfurnam nos **parcêis** ou viveiros, sendo, por isso, denominados "peixes de pedra". À pesca desses últimos só são adequadas as "linhas de fundo", cordas resistentes, na extremidade das quais se prendem os anzóis. Para uma análise da pesca do litoral paulista, veja-se Carlos Borges Schmidt (1948).

(14) No primitivo tresmalho português, o peixe podia ser menor que a malha grande da parede externa e conseguir vará-la. Porém, ou ficava emalhado na do centro ou então, levando-a na cabeça, penetrava pela malha larga da terceira parede de rêdes, formando, desta forma, uma espécie de saco, dentro do qual ficava encerrado.

No tresmalho brasileiro, o fazedor de rêde já conhece o tamanho padrão a ser empregado como bitola das malhas, bastando que se diga o peixe a que se destina. Por exemplo, o **caçoeiro**, rêde que se usa para a pesca do cação e da primeira forma acima enunciada, tem malhas de um palmo.

(15) Falamos em pesca local em oposição à pesca de maior vulto, realizada por meio de barcos a motor, dispondo de aparelhamento dispendioso e assalariando os trabalhadores. Essa última tem-se constituído em atração para os moradores litorâneos de São Paulo, onde se tem desenvolvido muito, nos últimos anos, no pôrto de Santos. Como consequência não só se tem verificado grande mobilidade espacial na população praiana, como também se vai verificando progressiva decadência da pesca local.

(16) Nas rêdes destinadas à tainha, na tralha de chumbo, em lugar de chumbo ou de rodela de barro cozido, usam-se saquinhos de lona cheios de areia grossa, para evitar o barulho nos bordos da canoa.

(17) A estação da tainha vai de abril a agosto (um pouco mais tarde no norte), e tem seu climax nos meses de junho e julho. Tratando-se de um peixe de periodismo estacional, sai pela costa, sempre em direção ao norte, abandonando as lagoas do sul do país, onde passou parte de sua vida. É quando se dá a desova e se observa o fenômeno a que os índios chamavam de **piracema** (grande quantidade de peixe, como querem uns, ou peixe aos saltos, segundo outros). A isto se referem os pescadores, dizendo que a tainha é "peixe de corrida" ou "peixe de corso", saindo costa afora, para "correr o corso".

(18) Damos aqui apenas o esquema da partilha do peixe, porque existe uma série de convenções que ditam outros pormenores. Por exemplo, se o dono da rêde não possui canoa, do têrço que recebeu dará metade ao dono da canoa; se o dono da rêde participa da pesca, além do têrço recebe o quinhão, etc.

(19) No caso da pesca com tresmalho, o quinhão é sempre o resultado da divisão do monte por 6, depois que se tirou o **têrço**, porque são apenas 6 os camaradas que participam. Também neste caso as canoas de "apara" dão, aos tresmalhos, um têrço do que conseguiram.

(20) A pesca da tainha é uma das poucas de que a mulher participa. Acredita-se, em geral, que a mulher dê má sorte na pesca. Com exceção da Amazônia, onde vai a família toda em grandes canoas, verdadeiras casas flutuantes, para as pescarias de mar, em geral, em todo o Brasil, a pesca é atividade estritamente masculina. Em matéria de mar, a tarefa das mulheres se reduz em apanhar mariscos (mariscar)

e colher algas marinhas. Quando pescam, geralmente o fazem com caniço (**pindaíba**, como se chama à vara nas costas paulistas).

(21) Note-se que a época da tainha coincide com as festas de junho (Santo Antônio, S. João, S. Pedro), os santos mais festejados do Brasil e geralmente padroeiros das praias brasileiras. Mesmo quando não o são, é comum que as festas dos padroeiros se localizem em meados do ano.

OBRAS CITADAS

- Alves Câmara, Antônio. 1937. **Ensaio sobre as construções navais indígenas do Brasil (1888)**. São Paulo.
- Amaral, Luiz. 1940. **História geral da agricultura brasileira. No triplice aspecto: político, social, econômico**. 3 vols. São Paulo.
- Araújo Filho, J. R. de. 1950. **A baixada do Rio Itanhaem**. Bol. 116 (Geografia 5). F. F. C. L. Un. de S. Paulo, S. Paulo.
- Castro, Josué de. 1946. **Geografia da fome. A fome no Brasil**. Rio de Janeiro.
- França, Ary. 1951. **A Ilha de São Sebastião. Estudo de Geografia Humana**. S. Paulo.
- Freyre, Gilberto. 1937. **Nordeste. Aspectos da influência da cana sobre a paisagem do Nordeste brasileiro**. Rio de Janeiro.
- Mussolini, Gioconda. 1945. "O cerco da tainha na ilha de São Sebastião", **Sociologia**, VII, 3, 135-147. São Paulo.
- Orlando, Artur. 1913. **O Brasil: a terra e o homem**. Recife.
- Prado Junior, Caio. 1945. **Formação do Brasil Contemporâneo**. Colônia. São Paulo.
- Schmidt, Carlos Borges. 1948. **Alguns aspectos da pesca no litoral paulista**. Secretaria da Agricultura, Diretoria de Publicidade Agrícola. São Paulo.
- Simonsen, Roberto. 1937. **História econômica do Brasil (1500-1820)**. Vol. I. São Paulo.
- Staden, Hans. 1892. "Relação verídica e sucinta dos usos e costumes dos Tupinambás", **Revista Trimestral do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro**, tomo LV, parte I. Rio de Janeiro.
- Veríssimo, José. 1895. **A pesca na Amazônia**. Rio de Janeiro.

