

CAIÇARAS NO RIO GRANDE DO NORTE

Na estreita faixa de praias, com as plantações de côco (*Cocos mucifera*, L), habita apreciável população, nucleada em povoados, vilas ou cidades, dispersas ao longo do litoral.

É este o habitat do caiçara — pescador que vive quase exclusivamente dos produtos da pesca. Seus hábitos, seus costumes tradicionais estão ligados ao mar. Das praias retiram os caiçaras um auxílio para compensar os azares da pescaria. É o côco, vendido seco a intermediários de cidades maiores, como Natal, Ceará-Mirim, Taipu e outras.

O Sentido da palavra caiçara, regionalmente, não abrange apenas o pescador, mas ainda os arraiaís de pesca.

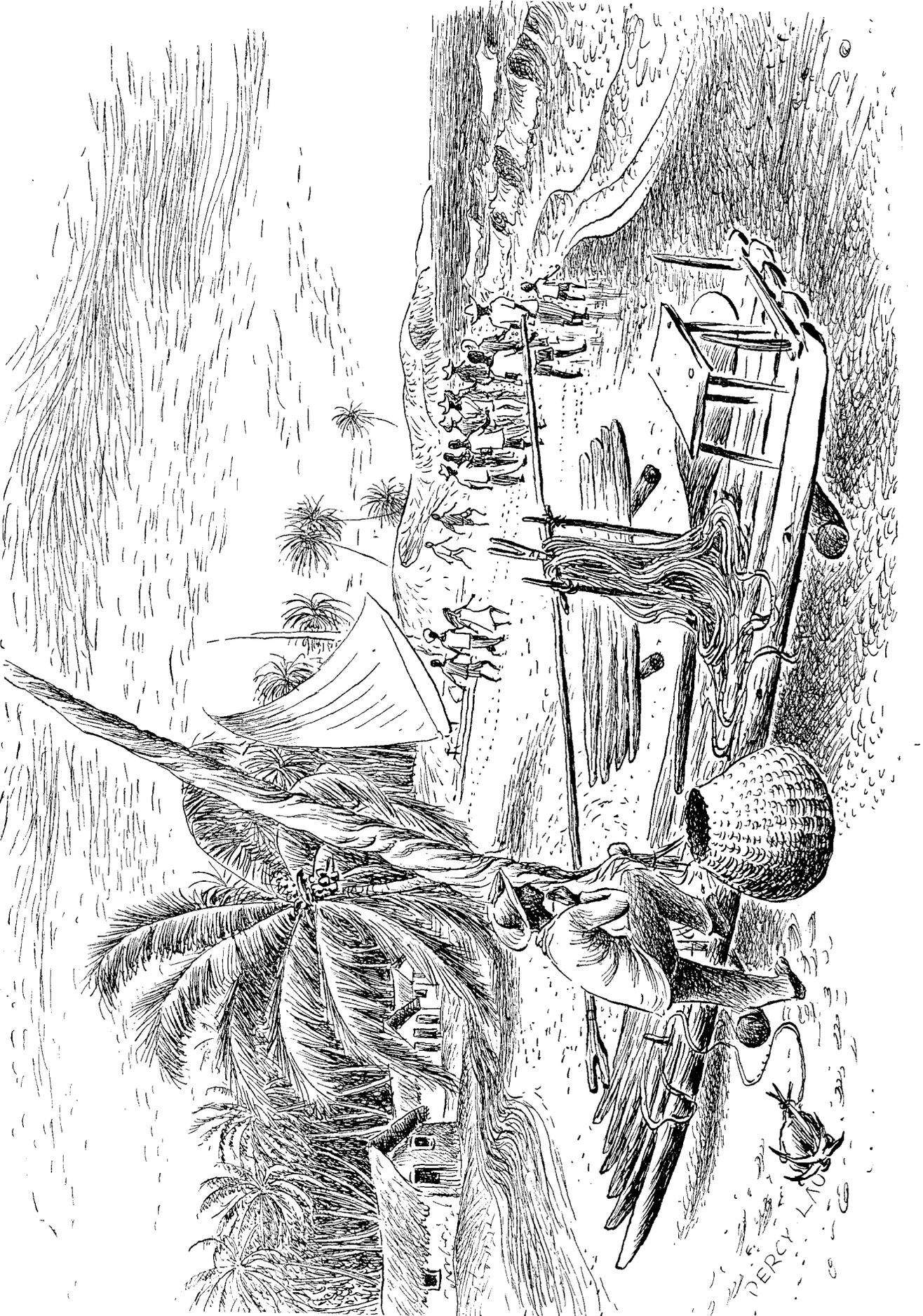
Embora, a pesca seja uma atividade econômica antiga no litoral nordestino, ela só tomou impulso no Rio Grande do Norte a partir dos meados do século XVIII e início do XIX. Até essa época, eram asjangadas de Pernambuco, Paraíba e Ceará que singravam as águas piscosas do Rio Grande do Norte. O peixe era transportado seco para as referidas capitânicas. LUÍS DA CÂMARA CASCUDO, em sua obra, História do Rio Grande do Norte, escreve: "A linha Natal—Macau, estirão solitário de areias inúteis, com água rara, esteve despovoada, agora os breves oásis de coqueirais plantados na segunda metade do século XVIII em diante e que abrigaram povoações de pescadores". Cita CASCUDO, entre outros, os povoados de Pitangui, Jacunã, Muriri, Maxaranguape, Caráúbas, Maracaju, Touros, Olhos d'Água, Santo Cristo, Reduto e Caiçara.

De estatura média ou alta, olhos ligeiramente oblíquos, cabelos escuros, ora lisos, ora encarapinhados, pele de cor cobreada ou mais escura, é o caiçara produto da grande mestiçagem havida no litoral. Por suas características físicas, nota-se que houve acentuada mestiçagem do índio com o negro. Essa influência pode ser observada, até mesmo, na nomenclatura regional dos núcleos de população como, por exemplo, o de Zumbi. É, ainda, LUÍS DA CÂMARA CASCUDO que, na obra citada, diz que o último africano chegado à região foi o chamado PAULO AFRICANO, pescador, dançador de zambê e tocador de puita. Esse negro morreu em Natal, em 1905.

Moram os caiçaras em habitações rústicas, modestas casas de alvenaria ou de pau-a-pique, estas, cobertas de folhas de palmeiras, situadas, algumas vezes, à beira da praia, entre os coqueirais, outras vezes, mais para o interior do núcleo. Dispõe, nesta circunstância, de um rancho feito inteiramente de palmas de coqueiros, na praia, para esperar a saída e a chegada das embarcações. Sobre uma duna fixa localiza-se, em geral, o posto de observação do vigia.

Os processos de pesca usados são, via de regra, empíricos. O primitivismo da pesca, cria uma subordinação do caiçara às condições naturais, influiu grandemente no seu ritmo de atividade pesqueira. A quadra seca é a mais favorável; pesca-se, nessa estação, intensamente. No período chuvoso a pesca se reduz sensivelmente. As marés condicionam o horário e o tipo de pesca. Os resultados são incertos. O mar, às vezes, muito dá ao pescador; outras, nada lhe proporciona. O caiçara atribui tudo à sorte, aos azares da natureza. É um fatalista. Não se revolta, não desanima. É um conformado, destemido e arrojado. Seu pensamento está habituado às incertezas do mar. O lucro da pesca é mínimo. Geralmente o caiçara é um homem pobre, sendo poucos aqueles que dispõem de embarcações ou outro instrumento essencial ao exercício da atividade pesqueira.

Generalizando segundo os processos e as técnicas empregadas, notam-se dois tipos de pescaria: a pesca realizada nas proximidades das praias e a pesca de alto mar. Em ambos, as embarcações usadas são extremamente rústicas e inseguras. Nas pescarias próximas do litoral as embarcações são dispõem de vela, deslizando nas águas impulsionadas por remos, ou, por uma vara que se apóia na areia do fundo. A embarcação mais comumente usada para essa pesca é a chamada "três malhas", o nome originário da rede que utilizam — arrastão composto de três malhas finas. O barco é uma balsa, semelhante a uma jangada feita com a junção de três a quatro troncos de madeira leve ("pau de jangada" — Apeiba tiboubou, A U B L., — tiliácea). Usam ainda os caiçaras botes movidos a remo. É essa a típica pesca do arrastão. São necessários sete a oito homens. Ao se afastar a embarcação, o cabo da rede fica nas mãos de um ou dois homens que permanecem em terra. A certa distância, começam a jogar a rede ao mar. O barco descreve um semicírculo e aproxima-se da praia. Uma vez terminado o lançamento da rede, o cabo da mesma é trazido para a terra, começando então a faina de puxá-la. Dessa tarefa, participam, ocasionalmente, pessoas que se encontram na praia, fora os pescadores. Realiza-se o chamado arrastão. A rede é arrastada para terra, trazendo consigo os peixes cercados no seu lance. Os produtos dessa pescaria são: pescada, bagre, barbudo, galo, bôca-mole.



PERCY LAURENCE

manjuba em particular, sardinha e outros. Ainda nas proximidades das praias, há a pesca de armadilha. A de tarrafa é feita nas embocaduras dos numerosos rios que desembocam no litoral. A jangada destina-se, principalmente, à pesca de linha em alto mar. Algumas vezes, é, também, utilizada para a pesca de arrastão. Nela trabalham de três a cinco homens. Os principais peixes obtidos por esse tipo de pesca são: cavala, sioba, dentão, garoupa, mero, cação, bicuda e outros. Quando as jangadas se aproximam de terra, forma-se logo um grupo de pessoas prontas para ajudar os caiçaras que chegam exaustos, após um período de quase 24 horas ou mais, de ausência. Nesse agrupamento figuram também os compradores — intermediários entre o produtor e o consumidor. Vendida a produção, realiza-se a partilha. Na pesca de alto mar, o dono da jangada tem direito à metade da produção. Na de arrastão, é o dono da rêde que fica com a meia parte. O restante, em ambos os tipos, é dividido entre os pescadores.

O peixe, vendido fresco ou salgado, é acondicionado nos "caçuais" (cêstos de forma arredondada) e transportado, por caminhões ou bêstas, para os mercados regionais. Os peixes da pesca de linha são, geralmente vendidos frescos, enquanto os de arrastão, considerados de qualidade inferior, são vendidos salgados. Quando se trata de peixe fresco, o intermediário paga frete maior ao caminhão, pois esse veículo carrega o gêlo indispensável à conservação do produto. Nas praias em que há recifes, como acontece com Rio do Fogo, pescam-se também lagostas. Essas são adquiridas por compradores pertencentes a uma firma estabelecida em Recife, com filial em Natal. A lagosta, ao chegar à terra, é imediatamente cozida, no armazém do lugar, e depois, exportada para Natal e daí para Recife.

Os maiores mercados compradores são Natal, e entre outros, Ceará-Mirim, Baixa Verde e Taipu, centros regionais, em que se realizam as maiores feiras. Para êsses, o peixe é geralmente vendido fresco, principalmente quando se trata de produto da pescaria de alto mar.

As feiras semanais das cidades próximas aos caiçaras têm importância fundamental sobre os dias de pesca. Assim, por exemplo, em Rio do Fogo, aglomerado que possui aproximadamente 200 pescadores, o número de intermediários aumenta sensivelmente três vezes por semana, dias em que se realizam as grandes feiras da região. Rio do Fogo é um dos maiores produtores de peixe do Rio Grande do Norte, dispondo Natal de uma câmara frigorífica para conservação do que vem desse lugar. Outro grande produtor é o distrito de Touros, cujo peixe é enviado em grande parte, também, para as feiras de Taipu, Ceará-Mirim e, às vezes, para Natal.

É interessante observar como há falta de peixe fresco para consumo dos moradores de cidades e vilas que são centros pesqueiros. Quem quiser comer peixe, tem que ir esperar a chegada das embarcações, ou então, comprá-lo de manhã bem cedo, nos mercados, nos dias seguintes aos de pescarias. Êste fato, é decorrente, da falta de instalações apropriadas para conservar o produto. Antes mesmo de chegarem os barcos, praticamente todo o peixe já está vendido aos intermediários, que abastecem os quase únicos mercados varejistas, que são as feiras. Os distribuidores mais poderosos são os que negociam com peixe fresco e levam para as cidades maiores, assim como para Taipu, Baixa Verde e Ceará-Mirim. Para os núcleos de população menores, situados nas proximidades do litoral, nas chamadas "baixas", isto é, nas várzeas de rios pequenos, como, por exemplo, os povoados do Saco de São Francisco e do Saco de Santa Luzia, no rio do Saco, o de Bebida Velha, no rio do mesmo nome, existem feiras menores, abastecidas por compradores que transportam a produção no lombo de bêstas. O peixe é vendido já salgado e geralmente o produto negociado é o de arrastão.

O comprador de peixe é também o de côco sêco, adquirido nos caiçaras. Como o peixe, o côco tem o mesmo destino. Porém, êle só é adquirido quando o peixe se torna escasso. O mesmo negociante de peixe, que vende o produto nos povoados das baixas áreas agrícolas da região, compra frutas, especialmente mangas e bananas que, são as mais abundantes. Nota-se assim um comércio interessante com os produtos regionais, entre o litoral piscoso e as várzeas agrícolas.

MYRIAM GOMES COELHO MESQUITA