

VIII Encontro Nacional de Estudos do Consumo
IV Encontro Luso-Brasileiro de Estudos do Consumo
II Encontro Latino-Americano de Estudos do Consumo

Comida e alimentação na sociedade contemporânea

9,10 e 11 de novembro de 2016

Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói/RJ

VISÕES SOBRE O MEXILHÃO:
ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE A PRAIA DE PIRATININGA E A PRAIA
GRANDE EM NITERÓI (RJ)

Gabriel Calil Maia Tardelli¹

Ismael Stevenson²

¹ Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro (PPGCIS-PUC-RJ), gabrielcmtardelli@gmail.com.

² Doutorando do Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal Fluminense (PPGA-UFF), ismael.stevenson@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A partir das pesquisas empíricas realizadas na Praia de Piratininga e na Praia Grande, ambas localizadas no Município de Niterói (RJ), o presente trabalho pretende identificar e analisar os processos de “produção”, “circulação” e “consumo” do mexilhão (*Mytilus perna perna*). Estes são animais bivalves que vivem em zonas entremarés, fixos às rochas costeiras, consumidos como alimento em maior ou menor escala, a depender da localidade e dos sistemas de valores correspondentes a grupos sociais específicos. Sob essa perspectiva, levando-se em conta que diferentes “concepções de mundo” são provenientes de bases culturais distintas (GEERTZ, 2012), será realizada uma análise comparativa, de modo a compreender a atuação dos *mergulhadores* de Piratininga e da Praia Grande, isto é, como *catam* o mexilhão, como são “preparados”, vendidos e valorados.

Em Piratininga, poucas pessoas dedicam-se à essa atividade, quer na etapa de captura, quer durante as etapas de descascar, ensacar e vender. Observamos cerca de quatro mergulhadores que *catam* mexilhões mais frequentemente para serem comercializados. Em outros casos, quando vêm presos às redes dos pescadores locais, são utilizados para consumo próprio ou, até mesmo, despejados no mar em função da insatisfação com a ausência de peixes.

Quando chegam do mar, contam com a ajuda de voluntários para *encalhar* (tirar a embarcação do mar e empurrá-la para a areia), depositar os mexilhões em caixas e carregá-las, individualmente ou em duplas, para o “galpão”. Do mesmo modo, conta-se com voluntários para descascar os mexilhões.

Na Praia Grande, localidade situada entre grandes empreendimentos, são utilizados os mesmos petrechos, ou seja, um pequeno barco, um pé de pato, uma *cavadeira*.³ Há, ainda, quem utilize um compressor, possibilitando um mergulho de maior profundidade e com mais segurança. Quanto ao processamento, a lógica é a mesma da que foi verificada em Piratininga.

Seu cais é conhecido pela grande produção de mexilhão, que remonta aos anos 1970, época na qual os pilares da Ponte Rio-Niterói ofereceram um substrato duro para que o mexilhão pudesse se desenvolver em condições adequadas. Atualmente, o grupo de

³ Trata-se de uma vara de madeira com um pedaço retangular de metal na extremidade.

pescadores que se encontra no cais dedica-se predominantemente ao mexilhão (em detrimento da pesca), catado em três pontos durante três períodos sazonais. Nessa localidade, o mexilhão “é ouro preto” (DECHELETTE, 2014).

No total, são 12 mergulhadores – donos de seus próprios petrechos –, além de outras pessoas (homens e mulheres) que são “contratadas” como ajudantes, remadores e descascadores, que participam do cozimento. Um mergulhador que tenha “condições” consegue catar mais de uma tonelada de mexilhão com concha em 4h; quantidade bastante superior ao observado em Piratininga.

Após a cata, as estratégias de comercialização são centralizadas em lugares de venda a quilo, como o mercado de peixe (por leilão), ou em Jurujuba (por quilo).

Nota-se que, em ambos os lugares, pode-se relativizar a ideia segundo a qual haveria um predomínio avassalador do “Mercado” (POLANYI, 2012). Ao contrário, trata-se de processos sociais permeados de diferentes tipos de relações de distribuição e reciprocidade (SAHLINS, 1978; MAUSS, 2013). Trata-se de grupos tradicionalmente constituídos cujas identidades são construídas a partir de diferentes interações internas e externas; cujas relações entre “presa” e “caçador” estão atreladas a sistemas culturais singulares.

2. ATIVIDADE PESQUEIRA EM NITERÓI

Em 1819, Niterói chamava-se Vila Real da Praia Grande. Posteriormente, em 1835, quando de sua elevação à capital da Província do Rio de Janeiro, adquiriu a categoria de cidade e passou a ser chamada de Nictheroy – ou Nitheroy (WEHRS, 1984, p. 68). Este topônimo tupi significa “água escondida” e sua utilização remete-nos ao porto da cidade do Rio de Janeiro por volta de 1554, atual Baía de Guanabara (PIMENTEL, 2001, p. 25).

Ainda em 1835, as povoações de São Gonçalo, Nossa Senhora da Conceição de Cordeiros e São Sebastião de Itaipu foram elevadas à categoria de freguesias e anexadas à Niterói. A Freguesia de São Sebastião de Itaipu estendia-se desde Piratininga, Itaipu e Itaipuaçu, junto ao litoral, até locais mais para o interior, onde então começavam as fazendas de Engenho do Mato, Rio do Ouro, Engenho do Roçado, Paciência, Terra Nova etc.

No final do século XVIII, localizavam-se na região diversos engenhos, chácaras, olarias e fazendas voltadas para o cultivo de cana de açúcar, mandioca, milho, arroz, feijão, dentre outros gêneros alimentícios. Além disso, “existiam também 45 outras propriedades de menor porte, voltada para a lavoura, sendo quatro delas próximas ao litoral” (PESSANHA, 2003, p. 22).

Com destino à cidade do Rio de Janeiro, a produção da Fazenda do Arrozal e da Fazenda de Piratininga era embarcada na enseada de Jurujuba. Na segunda metade do século XX, a Fazenda de Piratininga destacava-se pelo cultivo de café e pela produção de aguardente.

Por outro lado, a atividade pesqueira nessa região é bastante longa. Há relatos a respeito da abundância e da grande variedade de peixes capturados nas lagoas de Itaipu e Piratininga, no interior da Baía de Guanabara, nas enseadas de Jurujuba, São Francisco, São Lourenço, Itacca etc. (WEHRS, 1984, p. 41). Nas palavras de Pessanha (2003, p. 22), “a pesca era, portanto, uma atividade econômica de relativa importância na freguesia, como atestam a presença de vários proprietários e arrendatários entre o mar e a lagoa e a ação de dois agentes da Capitania do Porto no local”.

2.1. A Praia de Piratininga

O bairro de Piratininga – do tupi, “secagem de peixe” ou “peixe a secar” (PIMENTEL, 2001, p. 27) – é o primeiro da Região Oceânica de Niterói, estando limitado pelas localidades de São Francisco, Jurujuba, Camboinhas, Itaipu, Cafubá e Jacaré. Localiza-se no entorno da lagoa homônima e ao longo de uma praia de 2.700m de extensão orientada no sentido Leste-Oeste.

A Praia de Piratininga é seccionada em duas partes. O trecho maior é chamado localmente de *Praião*; o outro, na extremidade norte, chama-se *Prainha*, pequena enseada limitada por duas formações rochosas: a maior encontra-se à direita de quem aí chega, havendo sobre ela inúmeras casas; à esquerda, vê-se a Ponta da Galheta, próxima à Pedra da Baleia. Da areia pode-se ver a Ilha do Veado,⁴ situada à meia distância dessas duas pontas que avançam pelo mar.

⁴ Há ali árvores de figueira, cujos galhos assemelham-se aos cifres de um veado.

Algumas pescarias são realizadas na primeira seção, mas o núcleo de pescadores está situado na Prainha, onde se encontra o *barracão* de pesca, as embarcações e seus petrechos de pesca.

Figura 1: Mapa das praias oceânicas de Niterói



Fonte: Google

Inúmeras artes de pesca são praticadas na Praia de Piratininga, destacando-se o *lanço à sorte*, realizado com uma canoa⁵ e a *rede de espera*, cujas exigências em termos de petrechos e companheiros são menores. Por outro lado, observou-se, igualmente, a prática de *catar* mexilhão nas formações rochosas que compõem a paisagem local.

Todavia, o mexilhão não é uma espécie tão cobiçada em Piratininga, embora seja encontrado em grandes quantidades nos períodos que lhe são correspondentes. Observamos que poucas pessoas estão mobilizadas nas atividades ligadas a esse molusco bivalve. Os *mergulhadores* que o catam estão reduzidos a um pequeno número; como consequência, durante as etapas de descascar, ensacar e vender é preciso contar com ajudantes eventuais.

Cerca de quatro mergulhadores *catam* mexilhões mais frequentemente para serem comercializados. Em outros casos, quando vêm presos às redes dos pescadores locais, são utilizados para consumo próprio (“dá para fazer um risoto com esses mexilhões”) ou, até

⁵ Embarcação de madeira de um tronco só, com 7m de comprimento. Utiliza-se somente remos e é voltada para o *arrasto* nas modalidades *cercos com vigia* e *lanço à sorte*.

mesmo, despejados no mar em função da insatisfação com a ausência de peixes ou pelo fato de terem danificado as redes.

Um dos mergulhadores que acompanhamos foi membro de uma *companha*⁶ quando jovem. Passou a *catar* mexilhão com mais frequência depois que agentes da Prefeitura retiraram sua “barraca” – onde vendia peixe frito e bebidas – da Praia do Sossego. Ele é um dos poucos que, hoje, utiliza o *barracão* de pesca em função dessa atividade.

A coleta de mexilhão ocorre nos costões das ilhas e das pedras, no período de janeiro a março, durante a lua cheia – quando o mexilhão está mais “gordo”, ou seja, antes da desova das gônadas –, preferencialmente com o mar “manso” e a água “quente” e “clara”. É realizada, comumente, por duas pessoas: uma que fica no barco (de alumínio ou de madeira, com 4m de comprimento), mantendo a posição com o remo; outra que cata o mexilhão, seja na superfície ou mergulhando em apneia a 2m de profundidade, com o auxílio de uma *cavadeira*. As *pencas* (vários mexilhões unidos pelos filamentos que o próprio mexilhão segrega para aderir à superfície de pedra) são lançadas em uma caixa de isopor ou na própria embarcação.

Quando chegam do mar, contam com a ajuda de voluntários para *encalhar* (tirar a embarcação do mar e empurrá-la para a areia), depositar os mexilhões em caixas e carregá-las, individualmente ou em duplas, para o “galpão”. Depois de desembarcar os mexilhões, estes são despejados em baldes quadrados de metal, tampados com folhas de jornal velho (para abafar) e fervidos em um fogareiro ligado a um botijão de gás, no lado direito. Em seguida, são despejados sobre uma mesa para que sejam descascados e depositados em uma balde circular com água, com capacidade para armazenar cerca de 200kg.⁷

Novamente, conta-se com voluntários para a realização da tarefa. As mulheres, em menor número, participam dessa etapa, apesar de estarem ausentes nas demais. Enquanto descasca-se, vez e outra, come-se mexilhões. Mas há um acordo tácito relacionado com a quantidade que se pode ingerir. Aqueles que ingressam nessa etapa

⁶ Pode-se aplicar, para Piratininga, as definições dadas em Itaipu: “As ‘companhas’ são a denominação dada, em Itaipu, para as equipes que pescam em uma determinada ‘pescaria’, categoria que significa tanto o ato de pescar como o conjunto de aparelhos pertencentes a um ‘dono de pescaria’” (KANT DE LIMA; PEREIRA, 1997, p. 90).

⁷ Em média, com essa quantidade, pode-se obter R\$ 400,00.

somente para ingerir mexilhões são apreendidos por quem *catou* ou por aqueles que se voluntariaram.

Figura 2: Parte do *barracão* de pesca



Fonte: Acervo da Alpagoa.

Ainda em relação àquela etapa, nota-se que é feita de maneira descontraída. É comum presenciar brincadeiras e comentários jocosos. Alguns bebem cerveja enquanto descascam. Do mesmo modo, são frequentes as analogias do mexilhão com o formato da genitália feminina, o que é dito de forma pueril e, ao mesmo tempo, maliciosa.

A etapa final consiste em ensacá-los para que possam ser vendidos. Ao contrário do que ocorre na venda de peixes, a maioria dos mexilhões são vendidos fora da praia, embora dificilmente ultrapassem a divisa do bairro de Piratininga. Comumente, porém, banhistas, *turistas*⁸ e *barraqueiros*⁹, que se encontram na praia na ocasião, também compram o mexilhão, sendo consumido, às vezes, imediatamente. Em alguns casos, vendem “fiado” (a realização do pagamento é posterior à entrega do produto), quando se trata de amigos, parentes ou vizinhos.

⁸ Categoria local utilizada para designar moradores de outras localidades do município de Niterói ou de cidades próximas que acorrem para a praia nos fins de semana e feriados.

⁹ Pessoas que têm barracas na praia (conjunto com mesas, cadeiras e guarda-sóis) e vendem comidas e bebidas.

Não obstante, em respeito aos laços de reciprocidade, aqueles que ajudam habitualmente o mergulhador ou que ajudaram em todas as etapas posteriores à captura, recebem sacos de mexilhões como forma de retribuição.

2.2. A Praia Grande

Antes da instalação das Barcas, em 1959, do shopping Bay Market ou do Terminal Rodoviário João Goulart, havia em Niterói a “maior Praia da Baía de Guanabara”: a chamada Praia Grande, que ia da Ponta da Areia até São Domingos. Lá, muitos pescadores artesanais exerciam suas atividades de pesca e vendiam peixes.

Todavia, entre os anos de 1969 e 1974, a implementação de um projeto urbanístico que visava aterrar a Praia Grande deslocou esses pescadores daquele espaço. Na verdade, resistentes, eles permanecerem; embora cada vez mais oprimidos por grandes empreendimentos, tornando-se quase invisíveis.

Com a construção da Ponte Rio-Niterói (1968-1974), que há pouco festejou seus 40 anos, criou-se um verdadeiro “viveiro marinho” no meio da Baía de Guanabara. Isso porque os pilares da ponte oferecem aos mexilhões – levados pelas correntes marinhas – um substrato duro onde podem se fixar, além da existência de uma fauna no entorno. De alguma forma, criou-se ali um novo ecossistema. Através do domínio de um saber naturalístico, o pescador “corre atrás do peixe”; a ponte se tornou em um lugar privilegiado.

Os pescadores da Praia Grande dividem-se em quatro categorias: 1) *pescador artesanal*; 2) *marisqueiro artesanal*; 3) *pescador amador*; e 4) *mergulhador amador*. Assim como em Piratininga, a captura é uma atividade essencialmente masculina. Em contrapartida, há muitas mulheres que participam ou acompanham outras etapas do processo, a exemplo da filha de um de nossos principais interlocutores que trabalha como descascadora.¹⁰ Do mesmo modo, há três mulheres que, em determinados períodos, ajudam no descascamento, a fim de conseguir pedaços de mexilhão, conchas ou outros moluscos para servirem de iscas para peixes. O objetivo delas é jogá-los no mar, de modo a servir de alimento para os peixes, criando pontos onde as espécies ficam concentradas e onde podem pescar.

¹⁰ Voltaremos à essa categoria mais à frente.

Os marisqueiros *catam* mexilhão, principalmente, na ponte Rio-Niterói, na boca da Baía, nas Ilhas Cagarras, em Piratininga e Itaipu (nas Ilhas Pai, Mãe e filha) e nas “tjucas”, oferecendo uma grande circularidade dos lugares de produção do mexilhão. Essa diversidade de pontos permite que os catadores elaborem um calendário marcado pela sazonalidade.

A princípio, talvez enquanto estratégia política, nosso principal interlocutor disse que eles se autodefinem como *maricultores*. No entanto, durante as conversas, observamos que acionam outras categorias, como *marisqueiros*, *catadores de mexilhão* e *arrancador de mexilhão*. Esta última porque a atividade principal de quem cata mexilhão consiste em “arrancar” (extrair) o mexilhão do banco natural, isto é, de onde o mexilhão se gruda naturalmente.

O catador mergulha em uma faixa e de 0 a 8m de profundidade – que corresponderia à faixa da luz na água; com o auxílio de uma *cavadeira* e vestido com uma roupa de mergulho, extrai o mexilhão. De acordo com os interlocutores, a realização da atividade “depende de como está a água; se está clarinha ou não”.

A questão dos petrechos de pesca surgiu em uma conversa sobre a ilegalidade e a fiscalização, quando disseram que o Ministério da Pesca deveria passar cinco dias com eles para ver quem pesca e quem não pesca:

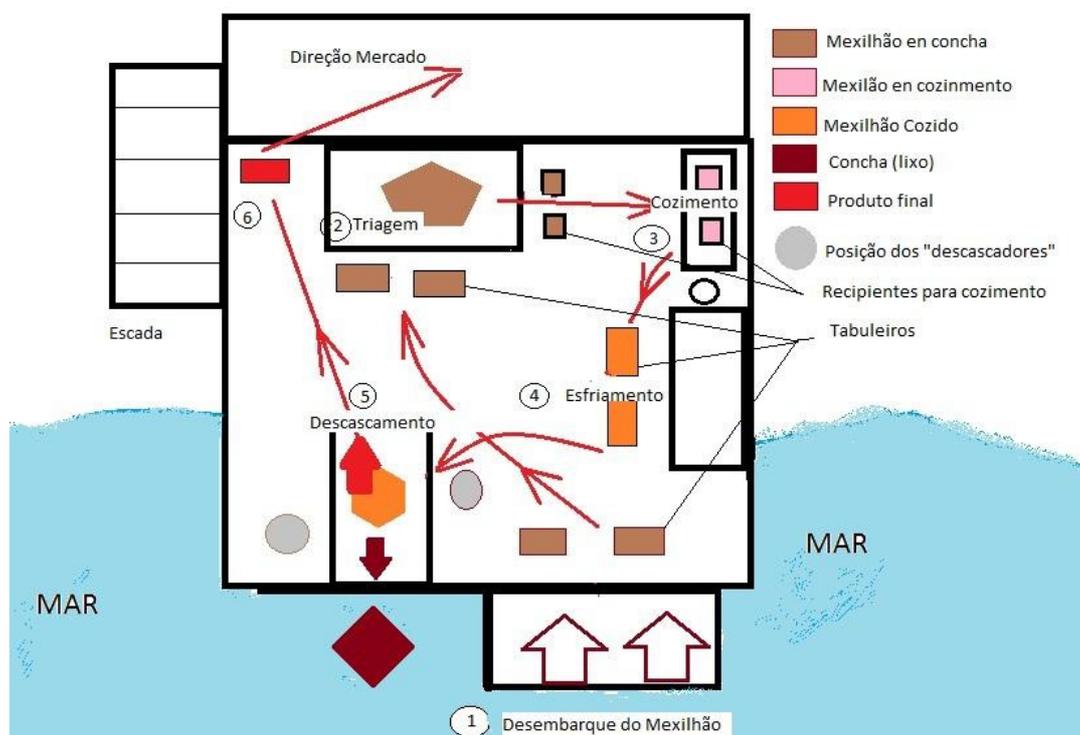
A primeira coisa que se precisa ver para saber quem está registrado como pescador profissional artesanal e recebe o seguro-defeso do mexilhão é o seguinte: uma cavadeira, roupa de mergulho, um “sarrico”¹¹ e um barquinho; depois, tem alguns que têm compressor e fogão a gás para cozinhar o mexilhão (marisqueiro).

Os catadores de mexilhão acordam cedo e saem para o mar entre às 4h e 5h da manhã. Isso ocorre quando há mexilhão. Alguns lugares permitem a cata em apneia; em outros mais complicados, como na ponte, utiliza-se compressor para garantir maior segurança. Mergulham, em média, durante 4h, o que equivale a aproximadamente 120kg (em um dia “muito bom”) e 50kg de *produto final*, isto é, o mexilhão cozido, descascado e embalado.

Na figura abaixo pode-se observar o processamento do mexilhão em um dos espaços da Praia Grande:

¹¹ Feito por um dos pescadores em inox.

Figura 3: Cadeia do processamento do Mexilhão.



Fonte: STEVENSON

Ao observar o processamento do mexilhão na imagem acima, notam-se seis etapas essenciais:

1) uma vez catado o mexilhão, a embarcação chega por volta das 11h da manhã, carregada com tabuleiros de mexilhão. O marisqueiro e seu ajudante remador desembarcam o *produto* no ponto de desembarque;

2) depois que o produto é desembarcado, é levado para a mesa de triagem, onde as conchas serão separadas;

3) em seguida, o mexilhão será cozido em latas (latas de óleo recuperadas de 10 litros), utilizando-se um botijão de gás. Cobre-se a lata com um pano a fim de se manter a homogeneidade no cozimento;

4) alguns minutos depois, o mexilhão cozido passará por um período transitivo de esfriamento em um tabuleiro com pequenos buracos sobre outro tabuleiro;

5) estando na temperatura adequada para ser descascado, o mexilhão é levado para a mesa de descascamento, onde os descascadores estão separando o produto final das conchas;

6) por fim, as conchas são jogadas diretamente na água, e o produto final enxaguado e embalado em sacolas plásticas.

Os marisqueiros também participam das etapas do processamento. Cada um deles tem seu próprio espaço. As etapas são adaptadas de acordo com o tamanho do espaço que cada marisqueiro dispõe para exercer sua atividade.

Diferentemente dos marisqueiros que utilizam a orla do aterro para realizar o processamento, um dos interlocutores construiu um lugar (que corresponde à Figura 3) “um pouco mais apropriado”. Trata-se de uma área retangular com 7m de largura e 8m de comprimento, onde atuam marisqueiros e descascadores.

Figura 4 Espaço do Del com Mayara e Maria descascando



Fonte: STEVENSON

Os descascadores são parte essencial do processo de produção do mexilhão. Trabalham das 11h até as 18h para ganhar uma parte da renda obtida pelo *produto final*, o qual é vendido no Mercado São Pedro, para atravessadores locais e restaurantes ou, até mesmo, para outros estados, como São Paulo e Bahia. Nosso interlocutor chega a mobilizar cinco descascadores em um período “bom”, ou seja, quando se produz até 100 kg de mexilhão descascado.

Geralmente, as transações se fazem às 3h da manhã. De 30kg de mexilhão com concha, equivalente a um tabuleiro que chega ao ponto de desembarque, é aproveitado como produto final entre 2kg e 3kg de mexilhão descascado. O que determina a relação entre produto catado para produto final de 1/10, que será vendido entre R\$ 10 e R\$ 15 o quilo.

O rendimento de um dia será dividido entre o marisqueiro, o remador/descascador e os descascadores. O salário do remador descascador e dos descascadores varia em função do tempo de trabalho e da produção (geralmente entre 60 e 150 reais/dia). Para compreendermos essa repartição da renda, é necessário levar em consideração os investimentos que envolvem a atividade e que estão a cargo do mergulhador, como a roupa de mergulho (R\$ 600,00) e o compressor (R\$2000,00).

I: Gosto de dividir o bruto em dois: uma parte para mim; outra para os funcionários. Às vezes, dou pouco mais (marisqueiro).

Em termos de renda, observa-se uma circularidade entre os marisqueiros, as famílias destes e os descascadores. A título de exemplo, um dos marisqueiros trabalha das 4h às 12h. Quando o mar está “bom”, consegue catar aproximadamente 100kg de mexilhão, o que equivale a R\$10,00 o quilo e um total de R\$1000,00. Dessa quantia, fica com R\$600,00 e entrega R\$400,00 aqueles que participaram das etapas. De acordo com o interlocutor, embora duas ou três pessoas trabalhem permanentemente com ele, há vezes em que esse número aumenta para oito pessoas. Nesses casos, mais famílias são beneficiadas com a cata do mexilhão.

3. DIFERENTES CULTURAS, DIFERENTES LÓGICAS

Sem o intuito de entrarmos no espinhoso debate antropológico a respeito do conceito de *cultura*, esclarecemos de antemão: entendemos por cultura (ou *ordem cultural*) um conjunto de relações significativas entre categorias. Como Sahlins (1990, p. 190) adverte, “o significado de qualquer forma cultural específica consiste em seus usos particulares na comunidade como um todo”. Por isso, é preciso observar os “interesses” e os “sentidos” que estão em jogo em determinadas situações sociais:

Cada um [signo] tem um sentido conceitual de acordo com sua posição diferencial no esquema total de objetos simbólicos. Por outro lado, o objeto simbólico representa um interesse diferencial para diversos sujeitos, de acordo com a sua posição em seus esquemas de vida. “Interesse” e “sentido” são dois lados da mesma coisa, ou seja, do signo, enquanto este é respectivamente relacionado a pessoas e a outros signos. No entanto, meu interesse em algo não é igual ao seu sentido (SAHLINS, 1990, p. 187).

A análise do mexilhão enquanto símbolo pode nos ajudar a compreender a maneira pela qual ele é representado, explorado e consumido pelos dois grupos de pescadores acima apresentados.

Em Piratininga, do ponto de vista da espécie mais ou menos cobiçada, o mexilhão é hierarquicamente inferior a peixes como a tainha, a corvina ou o linguado. O foco das estratégias de captura não está voltado prioritariamente para ele. Isso, no entanto, não significa que não seja catado ou não haja pessoas que tenham por ele alguma predileção em termos alimentícios.

Diferentemente, na Praia Grande, a despeito da coexistência de diferentes estratégias de pesca, o mexilhão é a principal fonte de renda do grupo local; lá, o mexilhão “é ouro preto”.

Entretanto, a partir da memória vivida dos marisqueiros, constatou-se um contraste entre o passado e o presente, de modo que o mexilhão passou a ser mais valorado na atualidade. Ainda que nas décadas anteriores houvesse catadores de mexilhão, a pesca era a principal atividade praticada naquela praia. Com o surgimento de uma série de empreendimentos, saem do seu lugar e passam a ocupar outros espaços, exercendo outras práticas. Esses “acontecimentos” tornaram-se “eventos” e transformaram a estrutura de significados local (SAHLINS, 1990, p. 191).

Pode-se inferir que a adoção de uma nova estratégia esteja relacionada à resiliência do grupo diante de processos de modernização ligados à reconfiguração do espaço urbano. Sob essa perspectiva, faz-se necessário distinguir as categorias *espaço* e *lugar*, na medida em que este implica em relações afetivas, ou seja, é onde se vive e se pratica uma *topofilia* (YI-FU TUAN, 2012), onde se produz e se reproduz socialmente.

Comparativamente, Piratininga também vivenciou e sofreu muitas intervenções urbanísticas; também há na memória vivida dos pescadores locais muitos eventos emblemáticos. A abundância da época da tainha, por exemplo, ainda é lembrada como a “época de ouro”, assim como em Itaipu (KANT DE LIMA, 1997). As espécies

capturadas sofreram modificações no sistema simbólico desses pescadores. Mas o mexilhão não se tornou a presa privilegiada.

Ademais, na Praia Grande observamos uma lógica de mercado (no sentido *lato sensu*). Ainda que informalmente, o fato é que os indivíduos envolvidos nas cadeias de processamento do mexilhão assumem papéis caros ao modo de produção capitalista. Há as figuras do “empregador”/“patrão” (o *mergulhador*), do “empregado”/“trabalhador” (os *descascadores*), do atravessador local, do mercado (no sentido *stricto sensu*) e do consumidor final. Além disso, há todo um investimento em “capital fixo”, como instrumentos, edificações e equipamentos.

Na Praia de Piratininga, ao contrário, prevalece uma lógica de caráter “artesanal”, imbuída de lações de afinidade e parentesco. Nesse sentido, além de não produzirem excedentes, contam com a colaboração de voluntários que podem ou não estar na praia naquele momento; contam com vínculos de reciprocidade. É uma prática mais eventual e menos afeita à lógica mercantil, apesar de se observar a sazonalidade peculiar ao mexilhão.

Mas essas observações precisam ser relativizadas. Se na Praia Grande não constatamos uma lógica de mercado “pura”, tampouco há ausência de “mercado” em Piratininga. As relações entre mergulhadores e catadores também estão norteadas por obrigações sociais e morais; pela prática de dar, receber e retribuir. Do mesmo modo, os catadores em Piratininga vendem de acordo com o preço que é comumente estabelecido por grandes “produtores”. Como Polanyi (2012) apontou, o reconhecimento da não realização do mito do mercado autorregulado implica na constatação da possibilidade de coexistirem diferentes formas de trocas sociais, econômicas e simbólicas.

4. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

DECHELETTE, Ismael Andrés Stevenson. “*O mexilhão é ouro preto*” *ressignificação e resiliência num grupo de marisqueiros*, dissertação de mestrado, PPGSD, UFF, 2014.

GEERTZ, Clifford. “O saber local: fatos e leis em uma perspectiva comparativa”. In. *O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa*. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

KANT DE LIMA, Roberto; PEREIRA, Luciana F. *Pescadores de Itaipu: meio ambiente, conflito e ritual no litoral do Rio de Janeiro*. Niterói, EDUFF, 1997.

MAUSS, Marcel. “Ensaio sobre a dádiva: forma e razão da troca nas sociedades arcaicas”. In. *Sociologia e antropologia*. São Paulo: Cosacnaify, 2013.

PESSANHA, Elina Golçalves da Fonte. *Os companheiros: trabalho e sociabilidade na pesca de Itaipu*. Niterói: EDUFF, 2003.

PIMENTEL, Luís Antônio. *Topônimos tupis de Niterói*. Niterói: Traço & Photo Editora, 2001.

POLANYI, Karl. *A grande transformação*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

SAHLINS, Marshall. *Ilhas de histórias*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1990.

_____. “A primeira sociedade da afluência”. In. CARVALHO, Edgard Assis (Org.). *Antropologia econômica*. São Paulo: Livraria Editora Ciências Humanas, 1978.

TUAN, Yi-Fu. *Topofilia: um estudo da percepção, atitudes e valores do meio ambiente*. Londrina: Eduel, 2012.

WEHRS, Carlos. *Niterói cidade sorriso: história de um lugar*. Rio de Janeiro: (?), 1984.