

O PESCADO NA CIDADE DE PARINTINS: PRINCIPAIS ASPECTOS DAS ESPÉCIES COMERCIALIZADAS.

Vilsiney da Silva Santos¹
Alem Silvia Marinho dos Santos²

RESUMO

O trabalho desenvolvido foi realizado com o objetivo de contribuir com o conhecimento sobre as espécies de peixes comercializadas na cidade de Parintins, que fica localizada a margem direita do rio Amazonas, mostrando a importância da Feira do Bagaço para a comercialização do pescado na cidade. O método utilizado fundamentou-se no estudo de caso proporcionando descrever, observar e compreender o fenômeno observado. Por ser um estudo de caso, a observação e relatos são indispensáveis proporcionando amplo conhecimento para o desenvolvimento deste trabalho. Os procedimentos aplicados envolveram pesquisas bibliográficas e documentais. O trabalho de campo foi desenvolvido com entrevistas diretas aos feirantes. Posteriormente, realizou-se a sistematização, contextualização e tabulações de dados. O principal objetivo foi apresentar a importância do pescado na cidade de Parintins comercializado na Feira do Bagaço no bairro da Francesa. Mostrou-se também a importância do pescado como base da segurança alimentar. As feiras, junto aos demais comércios são teias de comercialização onde uma depende da outra como, por exemplo, uma cadeia alimentar. Manter essa sistematização de Inter-relação é necessária para a sociedade, sendo que, o homem é a peça principal para a preservação do meio ambiente, pois todos seres homens dependem dos recursos naturais.

Palavras chave: Amazônia, pescado, feira.

¹ Graduando em Geografia no Centro de Estudos Superiores de Parintins, CESP-UEA.
E-mail: vilsiney_santos@hotmail.com

² Professora Doutora no Centro de Estudos Superiores de Parintins, CESP-UEA e doutora em Desenvolvimento Sustentável (CDS-UnB)
E-mail: alemsilvia@gmail.com

INTRODUÇÃO

A Amazônia possui a maior bacia hidrográfica do mundo, com cerca de sete milhões de quilômetros quadrados, envolvendo sete países. O Brasil possui aproximadamente dois terços desta área, ou seja, cerca de 4,7 milhões de quilômetros quadrados. Pires (2015) em seu artigo “O sustento que vem das águas: dinâmica socioambiental da pesca na APA/NHAMUNDÁ em Parintins-AM” relata sobre a importância dos rios e o pescado para a região amazônica, caracterizando as riquezas encontradas na Amazônia. Existem mais de 3.000 espécies de peixes na região, embora nem todos comestíveis. Consequentemente, os habitantes desta região tem no pescado a principal fonte de alimento.

No decorrer do desenvolvimento do trabalho foi necessária a pesquisa exploratória. As visitas para a realização de entrevistas foram realizadas no decorrer do ano de 2015 com aproveitamento dos levantamentos de dados anotados desde o ano de 2013 na feira do bagaço.

A escolha do método do estudo de caso proporcionou uma integração sistemática num único estudo com o objetivo de obter uma visão mais abrangente. Por ser um trabalho de estudo de caso, os métodos proporcionaram uma visão ampla da vida real compreendendo a história de vida dos pescadores no meio em que vivem. Para relacionar o contexto da vida real dos pescadores e da Feira do Bagaço, o estudo de caso proporcionou resultados positivos baseados em várias fontes como (YIN, 2001, p. 32-33) “Pode-se dizer que os estudos de caso têm algumas características em comum: são descrições complexas e holísticas de uma realidade, que envolvem um grande conjunto de dados; os dados são obtidos basicamente por observações pessoais.”

A experiência como feirante contribuiu bastante para as análises e tabulações dos dados. O universo de pesquisa foram 12 feirantes de pescado, permitindo a aquisição de uma visão ampla sobre a importância da Feira do Bagaço e a comercialização do pescado, assim como o trabalho do pescador. De acordo com as observações descritas sobre o pescado, o Município de Parintins e a importância da Feira do Bagaço estão ainda diretamente ligados ao pescado retirado da Bacia Hidrográfica Amazônica e suas espécies de peixes, bem como, a implicação disso para a Segurança Alimentar.

Portanto, as reações naturais da natureza, revigora a capacidade do homem no meio em que vive, sem que a sociedade deixe de lado sua cultura. Entender a necessidade de determinada sociedade de acordo com sua região é necessário estudo e conhecimentos para aprofundar nos estudos sobre a geografia do lugar.

1. BACIA HIDROGRÁFICA E AS ESPÉCIES DE PEIXES COMERCIALIZADAS.

A Amazônia possui uma diversidade ambiental devido os diferentes tipos de água, como as águas pretas do rio Negro, as águas brancas do rio Amazonas e as claras do rio Tapajós. De acordo com a Agência Nacional das Águas - ANA (2015); “A bacia hidrográfica amazônica possui um sistema fluvial mais extenso da Terra, é coberta pela maior floresta pluvial tropical, desde suas nascentes nos Andes Peruanos até a foz no Oceano Atlântico. Estende-se pelo Brasil (63%), Peru (17%), Bolívia (11%), Colômbia (58%), Equador (22%), Venezuela (0,7%) e Guiana (0,2%). Abriga infinidades de espécies vegetais e animais: 1,5 milhões de espécies vegetais catalogadas; três mil espécies de peixes; 950 tipos de pássaros, insetos, répteis, anfíbios e mamíferos”.

O ambiente de cada espécie é um conjunto complexo de fatores químicos, físicos e biológicos que interagem ao longo dos processos evolutivos, proporcionando as condições de vida e determinando a área de distribuição das espécies. Também é por meio das interações entre espécies, populações e comunidades que se desenvolvem as relações de predação, competição, parasitismo e simbiose. O homem como ser capaz de adaptar-se ao meio em que vive busca os rios como fornecedor de peixes para a base alimentar, obedecendo estratégias de práticas pesqueiras na Amazônia, realizada nos quatro períodos de sazonalidade hídrica: enchente (subida das águas), cheia (nível máximo das águas), vazante (descida das águas), seca (nível mais baixo das águas). (FRAXE, 2009).

Desta forma, o período de safra é o período mais farto de peixe. A entressafra é o período de escassez. No decorrer desses períodos de sazonalidade, existem variedades de peixes disponíveis na feira. Por exemplo, no período de escassez que é a entressafra, onde o peixe fica mais caro nas feiras, como mostra o Gráfico 1 abaixo.

GRÁFICO DE PREÇOS POR KG SAFRA E ENTRESSAFRA

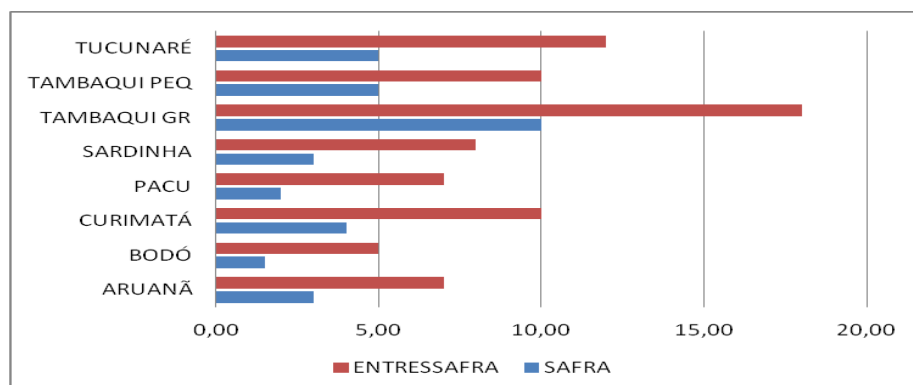


Gráfico 1: Fornecimento de peixes na Feira do Bagaço por mês em toneladas.

Fonte: ASPROPESCA

Nos anos de 2013 e 2014 analisamos juntos aos pescadores e revendedores da Feira do Bagaço o movimento do pescado. As espécies mais comercializadas apresentam sazonalidade de acordo com o regime das águas dos rios e de procriação.

Por conseguinte, além do perigo natural causado pela baixa quantidade de oxigênio nos lagos no período da enchente, existe também a falta de políticas públicas de proteção dos ambientes aquáticos na várzea.

O período da cheia ocorre quando o nível da água atinge o seu máximo, caracteriza-se pela oscilação do nível e pelo domínio do ambiente aquático na planície de inundação. É nessa época que o peixe fica escasso devido à desconcentração das espécies em lugares mais expandidos. Então, essa escassez dura de janeiro a maio de cada ano. É o período mais longo. O período de escassez de pescado mais curto é de julho e agosto, quando já inicia a descida das águas.

Na vazante, os peixes começam a se agrupar, pois o ambiente aquático passa a se contrair. As espécies migradoras como: bodó, sardinha, jaraqui, começam a formar cardumes e a iniciar sua migração de dispersão, que vai durar por toda a seca até o novo ciclo de enchente. “As espécies Amazônicas apresentam estratégias notáveis para se adaptarem às mudanças sazonais nos diversos ambientes que ocupam” (RUFFINO, 2004. p.18)

O **bodó** (*Liposarcus pardalis*) - que é um tipo de peixe que dá o ano todo. Após o período da desova a venda cai, pois o peixe fica magro a desova do bodó acontece logo que a água começa a subir nos meses de dezembro e janeiro.

O **jaraqui** (*Semaprochilodus insignis*) - é um peixe procurado constantemente, podemos dizer que é o peixe de todos os dias, seu período de escassez é de fevereiro a março e de outubro a meados de dezembro. O período de desova compreende nos meses de janeiro e fevereiro seus locais de desova é as bocas de furos, igarapés e paranás onde se encontram bastante correntezas locais mais apropriados para essa prática.

O **tambaqui** (*Colossoma macropomum*) – tem seu período de escassez de dezembro a fevereiro, é um tipo de peixe bem vendável, consumido por todas as classes econômicas, apesar da fartura de tambaqui devido a oferta dos criadouros em viveiros, o preço de venda é alto, o seu período de reprodução é nos meses de outubro e novembro o mesmo procura locais com bastante correntezas, pedrais e com bastante concentração de pau submersos para realizarem a desova um caso muito interessante é que ao contrário de muitos peixes que desovam o tambaqui se diferencia devido o mesmo despejar suas ovas no tambaqui macho até que os alevinos nasçam.

A **sardinha** (*Triportheus elongatus*) é um peixe pequeno rico em vitaminas e proteínas, no período da piracema é quando o mesmo aparece com abundância e seu período de reprodução é nos meses de janeiro e fevereiro como os outros ele se reúne em cardumes e procuram as correntezas que ficam nas bocas de lagos, igarapés e furos pra fazerem a desova.

O **tucunaré** (*Cichla monoculus*) – tem seu período de escassez no mês de julho. Esses tipos de peixes são os mais comuns encontrados na região da cidade de Parintins e comercializados na Feira do Bagaço. Esse peixe tem seu período de desova no final de janeiro e no mês de fevereiro, seu local de reprodução são as raízes e troncos de árvores submersos nos igapós da região.

Essas espécies citadas acima são comercializadas o ano todo, exceto o jaraqui, em certo período do ano com bastante abundância e outro período esses pescados são oferecidos com menos quantidade. Esses períodos são chamados de: safra e entressafra

Os períodos de safra são os meses de maio e junho onde é possível grande oferta de pescado como o jaraqui, nesse período o produto oferecido fica bem mais barato onde todos tem acesso a ótima alimentação e barata, popularmente conhecido como “na época do jaraqui até banana cai do cacho”, e outras espécies também ficam bem barato, outro período de safra vai do mês de agosto até o final de dezembro, neste último período temos a piracema que podemos oferecer para a população pescado com bastante abundância tais como: o pacu, curimatã, aracu, sardinha, branquinha e entre outros.

Com o término da piracema entramos no verão amazônico que também temos todos os tipos de peixes nas bancas da feira para ser comercializados para a população com um preço bem acessível.

Com a grande quantidade de pescado que temos a oferecer uma pequena quantidade que não conseguimos comercializar infelizmente vai para o lixo, isso acontece pelo motivo de que temos tanto peixe a oferecer que o município não consome todo pescado oferecido.

O outro período chamado de entressafra é o inverso do primeiro período, compreende os meses de janeiro a abril e o segundo que compreende o mês de julho. Nesse período temos o mínimo de pescado a oferecer à população e o produto se torna cada vez mais caro, que chegamos ao ponto de que o produto que é a base da alimentação da população não poder ser consumido por todos, principalmente o tambaqui que varia de preço, dependendo do seu tamanho e o tucunaré que aparecem em pequena quantidade. “O aumento do preço ocorre também pelo fato de o município esta em festa no mês de junho”. (GUIMARÃES, 2015.)

O período da piracema é a época de desova dos peixes. Assim como todos os ramos pesqueiros existe o acompanhamos pelos associados da ASPROPESCA sobre as proibições

determinada por portaria do IBAMA, onde a pesca nos meses de novembro, dezembro e janeiro permitir a desova dos peixes, ou seja, sua reprodução “natural”. Segundo o artigo 1 da Lei nº 10.779, de 25 de novembro de 2003, “o pescador profissional que exerça sua atividade de forma artesanal, individualmente ou em regime de economia familiar, ainda que com o auxílio eventual de parceiros, fará jus ao benefício de seguro-desemprego, no valor de um salário-mínimo mensal, durante o período de defeso de atividade pesqueira para a preservação da espécie”.

Portanto, o pescado é um alimento de alto valor nutritivo (ALVES,2014) pelo seu elevado conteúdo de proteínas, vitaminas e sais minerais, importante para dieta da população. É fonte de segurança alimentar, pois é parte da cultura amazonense se alimentar de peixe com farinha.

2. A PESCA NA AMAZONIA/AMAZONAS.

A Lei nº 11.959/2009 que dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca (BRASIL, 2009), regula as atividades pesqueiras, em seu artigo 1º diz que ela deve ser coordenada e executada com o objetivo de promover o desenvolvimento sustentável da pesca e da aquicultura como fonte de alimentação, emprego e renda e lazer, garantindo-se o uso sustentável dos recursos pesqueiros, bem como a otimização dos benefícios econômicos decorrentes, em harmonia com a preservação e conservação do meio ambiente e da biodiversidade; o ordenamento, o fomento e a fiscalização da atividade pesqueira; a preservação, a conservação e a recuperação dos recursos pesqueiros e dos ecossistemas aquáticos; o desenvolvimento socioeconômico, cultural e profissional dos que exercem a atividade pesqueira, bem como de suas comunidades.

Na Amazônia, a produção biológica tem por base a produtividade primária, esta produção é mais complexa, pois não envolve apenas o fitoplâncton (ao conjunto dos organismos aquáticos microscópicos que têm capacidade fotossintética e que vivem dispersos flutuando na coluna de água), produzido nos rios, mas também a produção primária das matas de várzeas, o que inclui as macrófitas (conjunto de plantas aquáticas emersas enraizadas no sedimento, porém as folhas crescem para fora da água) aquáticas e a vegetação alagada. (ANA. 2015)

As áreas alagadas na cheia dos rios da região são ricas devido à composição da matéria orgânica, período o qual é considerada difícil para a prática da pesca. No período da vazante essas áreas se tornam de grande risco as espécies encontradas na região porque o

oxigênio diminui nas águas do lago, a pesca predatória e a introdução da pecuária. Esta última atividade devasta o lago com o consumo de capim, pelos gados e pelos búfalos em suas margens.

As áreas alagadas acabam formando um ambiente inóspito e hipoxêmico, devido à intensa decomposição da matéria orgânica que consome o oxigênio dissolvido na água e libera o gás sulfídrico. Esta condição limnológica pode causar a mortandade dos peixes que entram nestes ambientes em determinados períodos do ano (SANTOS, 1979 p. 16).

Assim, o período de seca é dramático para a maioria das espécies, pois o ambiente aquático está bastante reduzido, oferecendo pouco alimento e abrigo. Por outro lado, este é o período mais favorável aos predadores, que passam a perseguir os cardumes de caracóideos que em nossa região se destacam o **pacu** (*Piaractus mesopotamicus*) e **sardinha** (*Triportheus elongatus*), e os siluroídeos - são as espécies de peixes encontrados em água doce e salgada como exemplo temos o **bagre** (*Liposarcus multiradiatus*), comum nas regiões quentes, encontram - se migrando no canal do rio ou presos nos lagos.

Os rios e lagos possuem riquezas naturais onde os rios são os principais elementos que justificam a organização espacial na vida dos ribeirinhos há décadas, desde o período da colonização Amazônica.

Esse processo espontâneo de colonização, com forte vinculação aos rios, só foi complementado recentemente com a abertura de grandes eixos rodoviários. Além de servir como caminhos (igarapé - “caminho de canoa”) e eixos de desenvolvimento, os rios são, também, fonte do principal alimento para os habitantes da região, tendo como este o peixe.

A pesca na região se desenvolveu a partir da combinação das culturas indígenas locais e europeia. A atividade da pesca sofreu dois grandes impactos: um, na década de 1930, com a rede de cerco e outro na década de 1960, com os fios de náilon, mais resistentes e baratos, para a confecção das malhadeiras, sendo esses, até hoje, os principais métodos de captura de peixes na região.

Por conseguinte, a pesca tem destacado papel socioeconômico, quer como produtora de alimento quer como geradora de trabalho, renda e lazer para milhares de pessoas, tanto na zona rural quanto urbana. É por meio dela que se explora o pescado para consumo e para o comércio.

3. COMÉRCIO DO PESCADO NA FEIRA DO BAGAÇO.

No que se referem à atividade da pesca em Parintins, os primeiros registros escritos datam de 1796, quando aportou na ilha o capitão de milícias José Pedro Cordovil com seus escravos e agregados, para se dedicar à pesca e à agricultura. A primeira pescaria comercial em maior escala tinha como objetivo a captura do pirarucu (*Arapaima gigas*), a partir do século XIX, embora provavelmente no século XVIII, já tenha sido iniciado o desenvolvimento da sua exploração. (SAUNIER, 2003)

Atualmente o município de Parintins tem um total de 102.033 habitantes de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – (IBGE, 2010), característica populacional crescente a cada ano. O município possui extenso ramos de comércios, o bairro da Francesa, localizado ao lado Leste da cidade, é um dos pontos da cidade onde concentra-se variados tipos de comércios e produtos, a Feira do Bagaço, é o exemplo dessas variedades que funcionam desde 1990.

Na busca do pão de cada dia, vários comerciantes concentram-se as margens da Lagoa da Francesa para negociar seus produtos, entre atravessadores, pescadores da região e pequenas empresas, consumidores que gostam de fazer suas compras na feira. As feiras são alternativas importantes para quem compra e vende seus produtos.

A Feira do Bagaço é uma feira particular com associação formada por 50 pescadores, ela surgiu na necessidade que os pescadores tinham em oferecer um ambiente agradável e seguro para os peixes comercializados à clientela.

O comércio é realizado todos os dias, de domingo a domingo, em 2013 a feira recebeu (906.339 toneladas) e em 2014 (949.29 toneladas) de variedades de pescado. Os fornecimentos de peixes por mês variam de 97 T. a 52 T. (ASPROPECA, 2014), assim como mostram os dados a baixo.

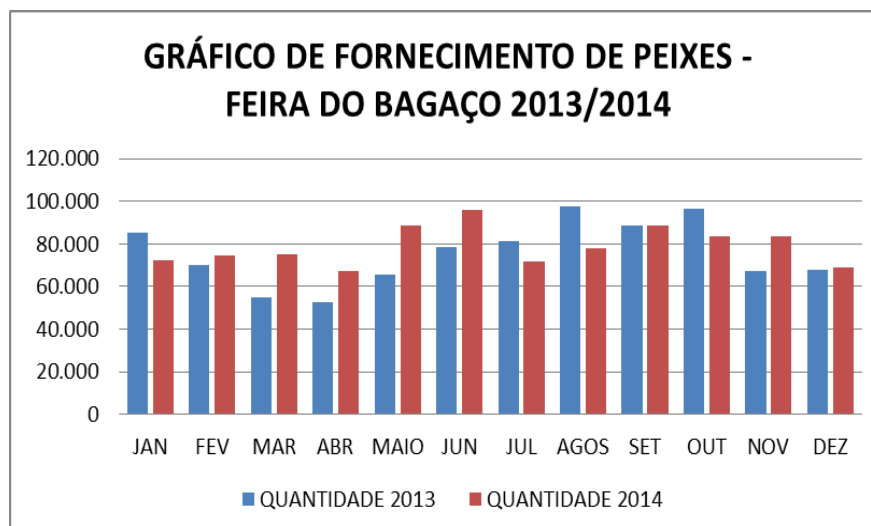


Gráfico 2: Fornecimento de peixes na Feira do Bagaço por mês em toneladas (T, t).
Fonte: ASPROPESCA

O fornecimento do pescado varia devido o período de safra, recebemos mais peixes em 2014, sendo que muitos pescadores relatam que existem variações de fornecimentos de tipo de peixes devido o rio esta perdendo profundidade com o processo erosivo (causados pelas turbulências das águas e ventos) e assoreamento (processo observado no leito do rio, acúmulo de detritos, lixo, outros) que ocorre constantemente na região, no entanto, nada a ser comprovado cientificamente apenas conhecimentos empíricos dos pescadores que vivenciam diariamente as transformações da natureza.

A comercialização do pescado no local proporcional o surgimento do comércio de outros ramos como de hortifrútis. A feira contribui para o sustento e desenvolvimento pessoal dos comerciantes que dali garantem suas rendas “[...] é a única fonte de renda ou importante complementação salarial. (COUTINHO, 2006:4), contribuindo assim para a circulação econômica do município”.

Desta forma, a ação do homem no meio social é fundamental para que este possa superar suas necessidades diante de um mundo competitivo, pois cada sociedade tem seu espaço e forma diferenciada de construir e se reconstruir. Atualmente a dinâmica de pescar relaciona-se com o conhecimento empírico e técnicas aplicadas por técnicos qualificados na maneira de preservar as espécies para que nunca falte.

4. SEGURANÇA ALIMENTAR E O PESCADO.

O desequilíbrio ambiental a cada dia vem causando degradações que estão comprometendo o desenvolvimento da fauna e da flora na Amazônia. Esses fatores ambientais deixa a classe pesqueira preocupada com a segurança alimentar.

Os rios continuam sendo poluídos e a cada ano no período da cheia a água vem invadindo as ruas da cidade. O contato da água com o lixo da cidade é prejudicial a toda sociedade.

O processo de seca e cheia das águas é o fator principal para a segurança alimentar da sociedade, seja de terra firme ou várzea. Desta forma, assim, SANTOS destaca que;

A segurança alimentar na várzea amazônica e de Parintins em específico depende do regime das águas e para entendê-la é necessário compreender o rio Amazonas inserido na bacia hidrográfica Amazônica. Além disso, esse regime poderá sofrer influência das mudanças climáticas previstas para o planeta nos próximos anos. (SANTOS, 2012 p. 73)

O processo natural de seca e da cheia depende do fator climático da região, assim consequentemente a segurança alimentar. Os ribeirinhos e o processo de cultivo de suas hortaliças, pesca e caças, esses fatores costumeiros do dia a dia, passam por alterações com as mudanças climáticas. Esses sistemas asseguram e estabelecem os contornos das formas de produção e de consumo dos bens necessários à reprodução socioeconômica e cultural das unidades de produção. (CASTRO, et al, 2008. p.113)

Para Alves (2014), em seu artigo “A Segurança Alimentar na Amazônia”, relata que “os costumes mudaram drasticamente, onde a cultura alimentar dos roçados, plantações, criações de aves e consumo de ovos, não era abundante, porém não faltava”.

Atualmente os povos ribeirinhos inserem em seus cardápios os produtos industrializados, “a criação de aves e ovos conhecidos como caipira, diminuíram, pois só consome quem cria ou quem tem recursos financeiros para comprar”. Além desses fatores, a população ribeirinha anda aumentando e ao mesmo tempo ocupando espaços de terras, e a pequena cultura alimentar, como: macaxeira, mandioca, cebolinha, pimenta, limão, couve, tomate, milho, cana de açúcar, mangas, caju, açaí, acerola, laranja, maracujá, melancia e outras hortaliças estão perdendo espaço.

Hoje com a urbanização das pequenas comunidades rurais, aumento da população, redução das áreas de cultivo, penetração dos veículos e comunicação como a TV no meio rural, maior logística de distribuição de alimentos industrializados e socialização dos programas de distribuição de renda, houve mudança de hábitos alimentares. Os pequenos agricultores estão optando por consumir alimentos industrializados. Refrigerantes mortadelas de frango, biscoitos, massas, margarinas, ovos de granja e frangos congelados são os alimentos mais preferidos, adquiridos facilmente nos pequenos mercados de suas comunidades. (RAIMUNDO, Alves. 2014 p.7)

Todos os fatores sociais e naturais influenciam na segurança alimentar da população, no município de Parintins não é diferente, o consumo de produtos industrializados é notável na sexta básica dos ribeirinhos e nas embarcações que atracam na escadaria da francesa. A globalização de produtos industrializados na área urbana e rural é aceita não pela qualidade e sim pela facilidade de oferta e valor acessível no mercado.

Na mesa do parintinense ainda é possível observar a presença do peixe, nos restaurantes, bancas de vendas com variedades de peixes assados, pois, mesmo que o comércio ofereça grande quantidade de produtos industrializados, o parintinense ainda é numerosamente consumidor de pescados e hortaliças. Além de ser saboroso, é rico em proteínas, minerais, ômega 3 e outras. Garantindo a manutenção da sua cultura alimentar, embora com a diminuição na quantidade de pescado oferecido refletido no aumento do preço por quilo.

4.1 Breve história da Feira do Bagaço como ambiente de comércio.

Na busca da qualidade de vida estável, onde o homem possa ter o sustendo do dia a dia, o trabalho é o melhor meio para mostrar seu valor diante da sociedade, sendo que, é através do trabalho de trabalhadores em específico os pescadores, tentam garantir o sustendo de cada dia.

O Mercado Mundico Barbosa, localizado ao lado leste da cidade Parintins, no bairro da Francesa é o ponto de comercialização no bairro em peixes, frutas, hortaliças, artesanatos e lanches. O lugar onde todos os produtos que chegam da zonas rural são comercializados as margem da lagoa da francesa e dentro do mercado. No ano de 1990, um grupo de vendedores tiveram a percepção de que o Mercado Municipal Mundico Barbosa se tornava pequeno para a comercialização do pescado, devido o número de revendedores aumentar, houve a necessidade de os mesmos se deslocarem para outro lugar.

O lugar improvisado foi nas laterais próximas a Avenida Paraíba, com os revendedores José Antonio, Ladimir, Altino, Guilherme e outros. Essas pessoas fizeram

bancas de madeiras na beira da rua e no decorrer do tempo foram se multiplicando. O ambiente não oferecia condições na conservação dos peixes e nem conforto aos trabalhadores no ambiente de trabalho. De dia vendiam em suas bancas e a noite desocupavam o lugar para deixar a rua livre.

No decorrer dos anos foi criado o sindicato dos revendedores de pescado para que assim pudessem garantir seus direitos como trabalhadores e benefícios para que a associação expandisse no ramo do comércio. Desde então, o sindicato sentiu-se mais unido, visando à melhoria de todos, uniram-se para comprar um terreno para que pudessem construir o espaço adequado para comercializar o pescado.

Depois que a sindicato deixou de existir, foi criado a Associação dos Revendedores de Pescado, Armadores de Pesca e Pescadores Profissionais de Parintins/AM. (ASPROPESCA).

Com o esforço de todos os sócios a construção do prédio foi realizado e inaugurado no ano de 2003. O espaço foi modificado e a Feira do Bagaço foi erguida. Um resultado aguardado por todos. Dessa maneira, as ruas ficaram livres para serem transitadas.

Acredita-se que o trabalho em conjunto realizado pelos feirantes não foi desenvolvido em vão, a consciência do compromisso com todos, esta estampado no respeito de não exercerem a comercialização de peixes proibidos por lei. Todos os membros associados são cientes que “não será aceito a venda de qualquer tipo de caça silvestre, peixe-boi, quelônios e pirarucu, dentro da feira” (ASPROPESCA, 2003). Uma maneira de evitar as frequentes fiscalizações do IBAMA junto à feira e também para contribuirmos com a preservação das espécies. (outro teórico)

A feira em questão é importante instituição que resguarda uma tradição, mesmo indiferente ao processo de modernização. Esse processo de resistência permite que esse setor se mantenha, pois é um espaço que é palco de luta pela sobrevivência apenas, apesar que essa relevante atividade, em outros setores econômicos, promova o desenvolvimento econômico e social. (GUIMARÃES, 2015 p.10)

O modelo econômico de determinada sociedade envolve-se em um circuito dinâmico onde os fatores sociais e culturais não podem ser excluídos, a dinâmica de determinada sociedade muda de acordo com a ação do homem e as transformações naturais da natureza.

5. A CLASSIFICAÇÃO DOS PEIXES COMERCIALIZADOS NA FEIRA DO BAGAÇO.

O prédio que hoje existe foi inaugurado no ano de 2003, onde não houve ajuda de entidades públicas para sua construção, e sim com o esforço de cada um dos 50 sócios existentes até hoje, a Feira do Bagaço funciona todos os dias e atende toda sociedade. Alguns dos sócios já não exercem mais a profissão, passando para membros da família e outros vendem suas bancas desligando-se da associação.

A feira do bagaço é uma entidade de utilidade pública, atende parte da população de Parintins, oferecendo a todos um produto de qualidade para a sua alimentação. Sabe-se que o peixe é à base da alimentação do povo amazonense e conseqüentemente da população parintinense também.

Na feira é comercializado todo e qualquer tipo de pescado, exceto os que estão proibidos por lei como: caças silvestres, quelônios, peixe-boi e o pirarucu. Oferecemos varias espécies de pescado, atentado para apenas cinco, como: tambaqui, acari bodó, jaraqui, tucunaré e aruanã.

Assim, os pescadores artesanais da região se encontram mergulhados dentro de um processo de burocratização para conseguir as carteirinhas de pescador profissional e para receber o seguro de defeso todo o ano. Devido ao distanciamento entre a realidade cotidiana dos pescadores e a obrigação de enquadramento dentro desta rígida burocracia, os pescadores acabam, na maioria das vezes, sendo dependentes das colônias e associações. Alegando que o salário mínimo não é suficiente para “manter a família”. No entanto, vivem com a burocracia a qual não condiz com a realidade de cada pescador. E a lei por muitas vezes é violada para que a renda garanta a sobrevivência dos familiares dos pescadores. “É a imposição de um sistema único de viver no mundo, e onde os modos de produção e as formas de organização social não-capitalistas são pouco a pouco destruídos. (ACSELRAD; MELLO; BEZERRA, 2009).

Para manter a regra estabelecida pela associação, relacionamos alguns peixes comercializados na Feira do Bagaço, procurado constantemente pelas pessoas que buscam a feira para comprar peixe fresco, salmourado, cuidado no ponto para assar ou para ser cozido. A forma de tratamento com a clientela e como esses peixes são tratados é importante para que o cliente volte sempre.

TABELA DE PEIXES COMERCIALIZADOS NA FEIRA DO BAGAÇO

Nome comum	Espécie	Preço
ARUANÃ	<i>Osteoglossum bicirrhosum</i>	4,00
BODÓ	<i>Liposarcus pardalis</i>	2,50
CUIÚ-CUIU	<i>Oxydoras spp</i>	5,00
JARAQUI	<i>Semaprochilodus insignis</i>	5,00
PACU	<i>Piaractus mesopotamicus</i>	5,00
PESCADA	<i>Plagioscion auratus</i>	5,00
PIRANHA	<i>Pristobrycon striolatus</i>	2,00
SARDINHA	<i>Triportheus elongatus</i>	5,00
TAMBAQUI PEQ	<i>Colossoma macropomum</i>	5,00
TAMBAQUI GR	<i>Colossoma macropomum</i>	13,00
TUCUNARÉ	<i>Cichla monoculus</i>	8,00

Tabela 1: Onze tipos de peixes comercializados na Feira do Bagaço.
Fonte: trabalho de campo, 2015.

A comercialização do pescado é realizada de forma responsável, o compromisso com os associados são fiscalizados pelos próprios membros da associação. A permanência do cumprimento das regras elaboradas pelos associados é a base para a harmonia do trabalho realizado no dia a dia dos comercializantes do pescado.

A pesca no município de Parintins é destinada as feiras fixas, exclusivamente para comercialização. A estrutura da feira ainda deixa a desejar por parte da higienização, a limitação da manipulação dos peixes, que são comercializados na maioria frescos, resfriados e em alguns casos vivos, pois a prioridade é a procura do peixe vivo, por muitas vezes o peixe é estocado e armazenado em congeladores cheios de gelo que são reutilizados garantindo o armazenamento do pescado.

CONCLUSÃO

No contexto socioeconômico das comunidades ribeirinhas, que tem na pesca seu sustento alimentar e econômico. Essa atividade extrativa, o produto da pesca adquire importância ímpar para a região das águas. O pescado é comercializado nas feiras.

As feiras oferecem variedades de produtos como o pescado com diversidades de preços, tornando-se um local de encontros e socialização. São frequentadas por grande parcela da população, tendo como público alvo as donas de casa, empregadas domésticas, idosos e donos de restaurantes, em busca de um bom peixe para o consumo, comparando preços de vendedor a vendedor.

As feiras, junto aos demais comércios são teias de comercialização onde uma depende da outra como, por exemplo, uma cadeia alimentar. Manter essa sistematização de inter-relação é necessária para a sociedade, sendo que, o homem é a peça principal para a preservação do meio ambiente, pois todos seres humanos dependem dos recursos naturais.

Toda essa relação tem como cunho principal a segurança alimentar, associada a vários fatores, que envolve não somente ao consumo do peixe, mais também a higienização do ambiente onde o pescado é vendido, em ambiente por muitas vezes com características não favoráveis ao armazenamento, do pescado, deixando assim a desejar. Assegurar um alimento saudável é uma tarefa complexa, pois o que se diz tão saudável hoje pode-se dizer futuramente com pesquisas mais aprofundadas que o mesmo não é tão seguro assim.

As políticas públicas voltadas ao acompanhamento sanitário, ainda são falhas. A Feira do Bagaço tem como base para fornecimento a Portaria nº 1.428, de 26 de Novembro de 1993, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, valorizando a qualidade do produto exposto aos clientes. Porém, não atende todos os itens desta portaria, sobretudo na exposição do pescado para venda.

Portanto, a Feira do Bagaço representa um importante posto de venda de pescado, sendo o maior da cidade, com organização dos sócios que trabalham da melhor maneira possível para atender as necessidades e exigências de sua clientela.

REFERÊNCIAS

- ASPROPECA, Associação dos vendedores de pescado, armadores de pesca e pescadores profissionais de Parintins/AM. 2014.
- COUTINHO *et al*, Edilma P. **Feiras livres do Brejo Paraibano: Crise e perspectivas**. In: XLIV Congresso de saber: questões agrárias, educação no campo e desenvolvimento, 23 a 27 de Julho, 2006, Baneiras – PB, 2006.
- FAO. 1995. Responsible fisheries. *DEEP; Development Education Exchange Papers*. October.
- FRAXE, *et al*. **Comunidades Ribeirinhas Amazônicas: modos de vida e uso dos recursos naturais**. Ed. Manaus: EDUA, 2007.
- GUIMARÃES, Trindade dos Santos. **GEOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO: A COMERCIALIZAÇÃO DE HORTIFRUTIS NA FEIRA DO BAGAÇO NO MUNICÍPIO DE PARINTINS/AM**. Parintins/AM. 2015.
- <http://cod.ibge.gov.br/36ZO>. Acessado em: 10/11/15, 16:30.
- <http://margemdireita.ana.gov.br/>. Acessado em: 26/09/15, 18:30.
- IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. <http://cod.ibge.gov.br/3ZO>
- LUFT, Lya. **Minidicionário**. 20º ed. – São Paulo: Ática, 2001.
- MALUF, Renato S. **Segurança Alimentar e nutricional**. 2º ed. – Petrópolis, RJ. Vozes, 2009.
- MARTINS, Celson. **Biogeografia e ecologia**. – 5º ed. – São Paulo: Nobel, 1985.
- MELLO, N. A. de *Políticas territoriais na Amazônia*. São Paulo, Annablume, 2006.
- PIRES, Vilsélia de Souza. **O sustento que vem das águas: dinâmica sócio ambiental da pesca artesanal na APA/Nhamundá – Parintins-AM**. Manaus-Amazonas, 2015.
- RAIMUNDO, Alves. **A Segurança Alimentar na Amazônia**. ECODEBATE: Cidadania & Meio Ambiente. Artigo publicado em Maio de 2014.
- RUFFINO, Mauro Luis. **A pesca e os recursos pesqueiros na Amazônia brasileira – Manaus: Ibama/ProVárzea**, 2004.
- SANTOS, Além Silvia Marinho dos. **Segurança Alimentar no ritmo das águas: mudanças na produção e consumo de alimentos e seus impactos ecológicos em Parintins-AM**. Brasília, 2012.
- SAUNIER, Tonzinho. **Parintins: Memória dos Acontecimentos Históricos**. Editora Valer – Manaus, 2003.
- YIN, Robert K. *Estudo de caso – planejamento e métodos*. 2ª ed. Porto Alegre: Bookman. 2001
- ZILDA, Ana. *et.al. Condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares*. MG. 2009.