

AS ARRAIAS

Olá pessoas que não têm medo de rabo-de-arraia,

Aliás, um golpe de capoeira.

Estive em Itaparica, por esses dias. Maré, praia, chuva, manguezal, pesca, pescadores, bons ares.

É impossível não viver, sonhar, escrever, produzir, amar, delirar e ser feliz!

Fiz tudo isso e coloco na rede.

Quem quiser ler, opinar, será bem vindo!

Todos sabem o amor que curto pela BTS. Algo visceral, já declarei.

Por opção, estou morando em Itaparica. Muito mais próximo da profissão, também por opção, de biólogo. Aliás, certo dia, escrevi que biólogo não tira férias. É impossível!

A menos que seja um laboratorista, retirante em uma montanha ou em uma praia. Como! Não há como. Sabemos. Ou, talvez, quem sabe, Disney. Menos no sea World.

Acho que estou respirando os ares de João Ubaldo Ribeiro. Moro a 13, 43 m da casa dele. É só atravessar duas pistas e estou lá. Não sei para quê, pois não passa carros.

Pela idade, e por condição de saúde, ando todos os dias. Aí, depende da preguiça. Dias, pela manhã. Outros, no período da tarde. Prefiro os horários matutinos.

Hoje, sábado, tempo nublado com chuvas esparsas no período. Saí para caminhar. Chuvisco. Em São Paulo, garoa. Andava pelo cais, quando de repente, observei uma cena inusitada. *Ocypode quadrata* - graúça, guruça, guaruça, garausá ou gauça (Crustacea - Decapoda), macho e fêmea, com dória, em ato sexual. Nunca havia visto. Retornei à casa, resgatei a câmara, mas o ato, meio lagomorpha ou galináceo, havia findo. Frustração. Mudei, até, a qualidade para fotografar. Detalhes. Ampliação. Tudo em vão.

A variação de nome é culturalmente legítima, havendo diferenças marcantes entre os nomes vulgares no próprio estado da Bahia, entre as regiões norte e sul. Nos estados do sul, registrei nomes como maria-farinha e na literatura, caranguejo-fantasma ou goth crab.

Graúça é um pequeno crustáceo que vive entre o médio - meso litoral até o início do supra litoral. Detritófago. Não é comestível. Sua função ecológica é a reciclagem da matéria orgânica que chega a essa região trazida pelas ondas do mar.

Desde 1618 que os cronistas registram que graúça (nome vulgar na ilha de Itaparica) não é um animal comestível.

Não é estranho, encontrá-los devorando cadáveres de peixes e aves marinhas, mas, não necessariamente, seria esse o motivo de não consumi-lo.

Na literatura nacional, além de ser citado no livro *Vocabulário da Língua Basílica*, também, Gabriel de Souza, em 1587, chamei a atenção para esse cronista quinhentista, cita esse crustáceo de

nossa fauna, em seus escritos. Refere-se a *goiaiuça*. Deriva de *guaiá*, termo Tupi que designa **caranguejos**. Daí *guaimum*.

Na beira da praia, as pessoas utilizam o grauça para que crianças andem *mais rápido*.

- Colocar grauça para andar nas pernas de crianças preguiçosas, ajuda os menores a andar mais rápido. Afirmam.

Os maiores impactos sobre a espécie estão: na ocupação do supralitoral e no início do meso, principalmente, com barracas de praia e projeto “orla”, com expansão de calçadas e ciclovias, e os bueiros para escoamento das águas pluviais.

São excelentes para isca na pesca de peixes do ambiente recifal, principalmente, scarídeos, labrídeos e sparídeos. Na praia dos Carneiros, Tamandaré - PE, registrei a captura de *O. quadrata* para pesca de lutjanídeos.

O. quadrata é comum em áreas de manguezal, em regiões arenosas com vegetação de restinga, vivendo muito próximos de bromélias, perto da água.

Aliás, sobre o manguezal, aqui em Itaparica, desde final de abril, até início de junho, propágulos do mangue-vermelho, *Avicennia* e *Laguncularia*, foram observados. O mangue siriúba, tenta crescer em novas áreas. Apesar de ter coletado alguns propágulos de *Laguncularia*, não vejo em nenhuma região onde caminho, tentativas de colonização. *Rhizophora* é a mais abundante. De cada 20 propágulos de mangue-vermelho, encontra-se 1 de siriúba.

Nessa época os propágulos de *Rhizophora*, quando encontrados, estão com as primeiras raízes expandidas.

Continuei a caminhar. Ao chegar nas proximidades do Hotel Icaraí, fui premiado mais uma vez. Uma arraia manteiga, de prato (*Dasyatis sp*) “boiou” para mim. Chovia. Tentei sacar a máquina de minha bolsa, tipo Olodum - amarela, preta e vermelha, envolta em um saco de lixo. Lembre-se, chovia. Não houve tempo. Como o ato sexual do grauça, foi rápido, sumiu. Um balé sincrônico das peitorais unidas ao condrocânio, ela mergulhou. A foto, para mim, talvez tivesse o mesmo sentido do orgasmo do grauça.

Uma observação. Arraia é nome vulgar para os estados nordestinos. A partir do Rio de Janeiro, predomina o nome “*raia*”, talvez pela tradução direta “*ray*” - existem: *sting ray*, *eagle ray*, etc. A exceção é o litoral de Santa Catarina, onde esses animais são denominados de “*arraias*” e fazem parte da culinária local, tendo valor no mercado local. No litoral do Rio Grande do Sul, temos a maior diversidade de gêneros e espécies de batoidea. Por lá, eles consomem arraiais salgada, ao modo bacalhau.

Os índios Tupi, fantásticos sistematas, para cada espécie de arraia possuíam um nome vulgar: *jabebira*, *narinari*, *aireba*, *agereba*, *yabeburapeni*, *baepeçu*. Um desses nomes em tupi, designa uma espécie do gênero *Aetobatus*, arraia pintada ou arraia cabeçuda - *A. narinari*. Recentemente, a televisão mostrou um acidente fatal com essa espécie, no litoral da Flórida. Uma mulher foi atingida, na proa de uma lancha, após um salto dessa batoidea. A mulher estava no lugar certo, na hora errada!

De novo, cabe a Gabriel Soares de Souza, 1587, registrar em *Notícias do Brasil*, a ocorrência desses animais em nossas águas. Leiam que belo texto, inclusive como elas eram capturadas:

“Arraias há na Bahia muitas, as quais chamam os índios jabubirá e são de muitas castas como as de Lisboa; e morrem à linha e a rede; há umas muito grandes e outras pequenas, que são muito saborosas e sadias”.

Na Bahia uma moqueca de arraia é um prato consumido em bons restaurantes. Mas, o melhor está nos botecos. Quem quiser preparar uma boa moqueca de arraia, solicite o Instituto de Pesca de São Paulo, em Santos, o livro de receitas para tubarões e arraias, eles chamam raias. Uma das receitas é de minha autoria - *Moqueca de Arraia a Boipeba*. Os paulistas revisores tiraram o tempero baiano (Termos populares) da receita. Mas, mesmo assim, você consegue fazer um bom prato e ter com seus amigos, um bom apetite! Cuidado com a pimenta!

Pristis é uma arraia que desapareceu das capturas na BTS. Um gênero insuficientemente conhecido. São batoidea com o *rostrum* expandido, possuidor de homodontia lateral, por isso, denominados peixes-serras.

Continuei minha caminhada e, agora, noite, chove lá fora e aqui, com um pouco de frio, passo para que quis chegar até o final, minhas observações sobre a praia, com manguezal, na BTS.

É lindo! Mas, estão querendo vender.

Alguém conhece algum projeto S.O.S GRAUÇA!

Da sucursal EDUMANGUE, Itaparica.

Everaldo Queiroz