

SIRI COM MOLHO, BEM TEMPERADO

Prof. Dr. Everaldo Queiroz
Lab. de Nectologia

Continuo em Itaparica. Continua a chover.

Portunus spinimanus, (Crustacea – Decapoda – Portunidae) é conhecido por aqui, com o nome vulgar de **siri-bóia**. Não sei a origem.

Perdão, meu amigo e guru, Botelho, pessoa a quem devo profundos respeitos, uma enciclopédia nordestina, viva, sobre crustáceos.

Siri, em Tupi, quer dizer - Aliás, é daí que surge o nome do estado de SERGIPE, alô galera – Do Tupi *sir- y-pe* = rio dos siris.

O nome *siri* aparece na literatura nacional, em 1587, pelas letras de Gabriel de Souza – Notícias do Brasil. Não sei se Soft Asu teria essa obra. Ela é fantástica para nos dar uma idéia da nossa fauna. Na realidade, quando trata desses animais, o faz de forma confusa, confundindo siris, aratus e guaimuns. Refere-se a *serizes*. Existem outras citações sobre Ciriguaçu e cirinema. Em alguns lugares, até hoje, esses nomes vulgares permanecem.

Os siris são recursos importantes para as comunidades da BTS. Pesca-se de várias maneiras, inclusive com técnicas específicas – jereré (Do Tupi *îareré*). Mas, existem outras formas de capturas: munzuá, rede de arrasto de praia, isca, forquilha ou, simplesmente, com as próprias mãos, caminhando-se pela beira da praia. Os animais são identificados pela acuidade visual dos pescadores.

Pescar siris com isca é uma das formas mais tradicionais de captura. Pedacos de carnes, vísceras, de peixe ou frango ou, mesmo peixes inteiros são amarrados em um pedaço de cordão, nylon e, até fibras vegetais, com um peso. Deixa-se a isca por alguns minutos e depois verifica-se a presença de algum siri, que é capturado com um puçá. O puçá tem cabo, o jereré, não. Para localizar o local onde está a isca, o cordão é amarrado a um pedaço de madeira, ou galho que fica a boiar ou utiliza-se uma pequena vara fixada no substrato. Essa última forma é comum no estuário do rio Formoso, em Pernambuco.

Em Atins, Maranhão, pequenos lençóis maranhenses, após o ENEAAM de Parnaíba, lembre-me da minha infância e na *pinda'yba* (Do Tupi = *vara de pescar*) que me encontrava, pesquei siris utilizando-me de caranguejo como isca. É infalível! Um farto almoço.

Identifiquei em Sauípe, litoral norte de Salvador, após a Praia do Forte e em Itacaré, região do baixo sul, após a baía de Camamu e antes de Ilhéus, um artefato que leva o nome de *siripóia*. A diferença é que, em lugar de uma corda para içá-lo, os pescadores utilizam uma vara.

Callinectes é o gênero mais comum na BTS: *C. danae*, *C. larvatus*, *C. exasperatus* e *C. ornatus*. Mas, por aqui, em Itaparica, ocorre, ainda, *P. spinimanus*. O termo que designa a espécie decorre da presença de um espinho no própodo. No Rio Grande do Sul, em águas além dos 30m de profundidade, acompanhei a captura de *P. spinicarpus*, com rede de arrasto de fundo com portas.. O espinho longo, nessa espécie, está situado no carpo do crustáceo.

Proponho uma consulta ao livro do Prof. Walter Narchi, **OS CRUSTÁCEOS**. Qual o biólogo formado nos anos setenta ou oitenta que não estudou por esse livro!

Agora, vamos voltar para década de oitenta, século passado.

A nossa BTS vivia sobre a pressão ambiental dos tensores gerados pelas indústrias, principalmente, a indústria petrolífera, e os esgotos, *in natura*, das cidades do recôncavo baiano. Surge, final dos anos setenta, início dos anos oitenta, a carcinicultura. A 1ª fazenda em Salinas de Margarida. Mas, a ganância capitalista, extrativista, não visava, somente, a criação de camarões. Ao lado da fazenda de carcinicultivo, na mesma Salinas, implantou-se uma fábrica para exportação de carne de siri catado.

Os saberes, sempre, foram os das mulheres marisqueiras. Um capital social. A produção, modelo **FORD**. O sistema de desconfiança total e vigilância constante. A higiene era a necessária,

padrão. O produto, após classificado na linha de produção, seguia para ser enlatado, rótulo em inglês, congelamento e daí exportação.

Os siris eram cozidos em imensas caldeiras. A captura ocorria, indiscriminadamente, em toda a BTS. Toda produção era adquirida em mãos de pequenos pescadores que recebiam gaiolas de graça da empresa. A isso, eles chamam de **geração de renda**. Manter as marisqueiras em regime, quase que militar, com exploração do saber e baixa remuneração, em relação aos lucros, eles denominam de **geração de emprego**.

Prestem a atenção que o **modelo** é o mesmo. Isso vale para carcinicultura, criação de ostras e pecten, no atual molde proposto e, a mesma coisa, para o bijupirá.

As gaiolas eram colocadas desde o mesolitoral, dentro do manguezal, até profundidades de 5 – 10m. No manguezal e até a primeira zona do infralitoral, captura massiva de *Callinectes*. Em profundidades maiores, 5 -10m, predominância de *Portunus*.

Caía na gaiola, era siri. Caldeira.

Na linha de produção a carne era classificada pela coloração e pela região do corpo do animal, de onde era coletada. Valores de mercado diferenciados.

Havia manejo? Controle? Qual o quê?

Por mera coincidência, surge na BTS *Charybdis hellii*, no auge da produção do siri pela empresa. Espécie exótica que, provavelmente, foi introduzida pela água de lastro dos navios cargueiros, que aportam por aqui. Os estoques das outras espécies estavam a exaustão. A pressão de captura era intensa. Os siris nativos desapareceram.

Hoje aquela espécie é chamada de siri-bidu ou siri-do-paraguai. Frequente nas capturas. Alguns pescadores afirmam que o consumo de sua carne, produz certa coceira na mucosa bucal.

Por falta de matéria prima a empresa fechou as suas portas. Desemprego na região. Não sei como ficaram as questões trabalhistas. Mas, o modelo repete-se, outra vez. Algo que nem os fractais.

Hoje, quase 15 anos depois, voltamos a observar a fauna de siris na BTS, com a mesma diversidade de anos atrás. Porém, para o siri-bóia uma outra preocupação. Na década de setenta, na parte baixa da cidade de Salvador, um comerciante – Bar do João, deu início a valorização de *Portunus* como uma espécie tira-gosto. O local, Pedra Furada, nas proximidades da igreja do Bonfim e, tipicamente, um reduto de pescadores. Existe uma turma significativa que pratica a pesca com bombas, por ali.

A pressão sobre os estoques de *Portunus* aumentou, significativamente, devido a expansão do comércio. Ampliou-se também o número de estabelecimentos no local, digo butecos, pelo crescimento do mercado consumidor.

Prof. César Carqueija, destacado carcinólogo, da FTC, estudando a biologia populacional da espécie, constatou que animais da mesma faixa etária, apresentam uma fecundidade bem maior que indivíduos capturados em Ubatuba – SP. Um indício de um processo de sobreexploração.

Nas fotos que seguem em anexo, observem fêmeas capturadas, aqui em Itaparica, em estádio reprodutivo. Conversei com o Prof. César, mas ele não soube informar dados sobre o tamanho médio de primeira maturação sexual da espécie. Um outro indício para constatação do processo de sobreexploração. A coloração das ovas deve-se a diferentes estádios de desenvolvimento. Ovas com coloração mais alaranjadas, estão no início do desenvolvimento. Ovas com coloração mais escura, próximo a cor de chumbo, estamos próximos a liberação das zoeas – primeiros estádios de desenvolvimento larvar.

O MsC César Carqueija, ele vai me esganar, é um belo exemplo da desvalorização da prata da casa. Excelente aluno, seguidor da linha dos taxonomistas Gustavo do MZSP, Petrônio Coelho – PE, Paulo Yuong – RJ e Edílson Pires de Gouveia – BA, Cesinha, outra bronca comigo, foi alijado pela política “burra” implantada no IBUFBA, que não sabe e não quer, por capricho e inveja, aproveitar os melhores alunos que a própria instituição forma. Os projetos de **CONSULTORIAS** e a formação de “currais” impedem a absorção de valores do tipo César Carqueija. Que fique zangado, mas sei o que você sofreu. É preciso acabar com os donos das instituições públicas. É

preciso implantar respeito nos **CONCURSOS PÚBLICOS!** O que está ocorrendo, no Instituto de Biologia, é **UMA VERGONHA!**

Tudo leva a acreditar que a idade de primeira maturação sexual das fêmeas, também, pode estar alterada. Fêmeas estão entrando no processo de reprodução mais cedo, com tamanho menor.

A inexistência de dados pretéritos sobre a espécie, dificulta um entendimento melhor sobre esses crustáceos.

O consumo de siris, bem como, populações tradicionais envolvidas com a captura e beneficiamento dos crustáceos é comum no litoral brasileiro. Vale destacar que certa vez, fui ao ES ministrar uma palestra na **FEIRA VERDE**, a convite de Andressa e Alecsandra. Depois do evento, fui premiado com um passeio pela cidade onde conheci as mulheres desfiadeiras de siri. Vale comentar sobre as panelas impermeabilizadas com tanino do mangue vermelho, um dos poucos trabalhos acadêmicos bem sucedidos, em termos sociais, em áreas de manguezal que eu conheço. Nessas panelas são preparadas as fritadas de siri catado e a moqueca capixaba.

Uma coisa em comum, eu não identifiquei nenhum trabalho para o manejo das espécies. Hoje, não sei se isso foi corrigido.

Em Itaparica, vamos implantando um movimento de valorização da natureza local. Um belo exemplo é o restaurante Siri – Bóia, local freqüentado por João Ubaldo Ribeiro, veja na foto a homenagem com os títulos de suas obras. Na parte superior do estabelecimento comercial foi desenhado um siri-bóia, com o nome científico pintado embaixo. Informações sobre a espécie são repassadas para o proprietário. A esse movimento damos o nome de **inclusão ambiental**.

É um processo que evita a valorização de elementos da fauna e flora de outros ambientes.

O cancionero popular registra, pelo menos, uma música sobre o siri. Um samba de roda (Autor desconhecido) cantado pela baiana Simone, em seu disco BRASIL EXPORT 1973:

Oie, vá lavar o siri

Na maré

Oie, o siri vá lavar

Na maré

Siri cozido

Siri assado

Siri com molho

Bem temperado.

Ainda, no imaginário popular, poderíamos dizer que a letra da música acima tem duplo significado. Os pescadores denominam de siri, em alguns lugares, o órgão sexual feminino. Logo...

Hoje é domingo, dia de São Pedro, vou comer o meu siri, refiro-me a *Portunus spinimanus* que acabo de adquirir aqui em minha porta, em Itaparica.

Sobre São Pedro, São Lourenço e São Gonçalo, na lida dos pescadores, comento outra hora.