

BOLETIM DO MUSEU NACIONAL

NOVA SÉRIE

RIO DE JANEIRO - BRASIL

ANTROPOLOGIA — N.º 10 — 22 de outubro de 1950

NOTAS SÔBRE A PESCARIA DE AÇUDES NO SERIDÓ
(RIO GRANDE DO NORTE)

OSWALDO LAMARTINE

(Da Soc. Bras. de Folclore e
Subcomissão Estadual da CNFL)

Fig. 10 — Murrão.
A — Pavio de tarrafa ou estôpa.
B — Butijão de genebra 'Fokin' onde é colocado o querozene.

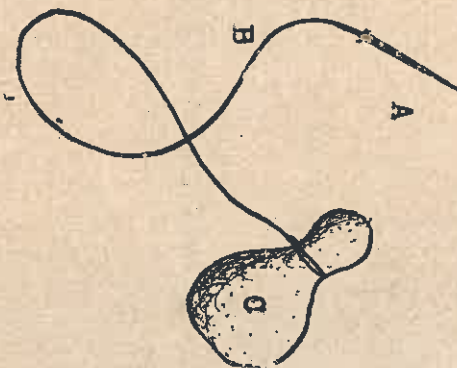


Fig. 11 — Embiricica.
A — Ponteiro (cêrca de 20 cm.).
B — Enfieira de couro de bovino, preferivelmente a parte da perna (garra); espessura de mais ou menos um dedo.

A pesca no Seridó nasceu com a construção dos primeiros açudes, abertos ainda pelos negros, a fim de preservar, durante as sêcas, o rebanho sedento. Inicialmente, a pescaria se fazia em pequena escala, obedecendo às necessidades do fazendeiro, que então não encontrava mercado para o pescado. O açude sempre foi a célula duma policultura em pequenas proporções, que vem mostrando ao sertanejo, através dos anos, a necessidade de se libertar da monocultura rotineira. Tratando-se de uma região cuja densidade de população é das maiores do país, e vítima de sêcas periódicas, que elevam o mercado de gêneros alimentícios a oscilações gigantescas, viu-se o seridoense forçado a explorar os seus recursos latentes.

Os nossos métodos de pesca são de duas origens: a) *Européia* — tarrafa (1), rêde (2), anzol (3), explosivos e sifão. b) *Indígena* — anzol, tinguijadas (4), buia (5), pescaria a mão (6), armadilhas (jiquiás ou cóvos) e espera (flechar).

A pescaria em geral é uma só, isto é, por processos mais ou menos idênticos em todos os açudes. Esporadicamente, o fazendeiro lança mão da dinamite, sifão, tingu ou rasga a própria parede do açude com o fim de esgotá-lo para exterminar as piranhas. Atualmente usa-se o sangradouro com queda d'água de um a dois metros, o que impossibilita a subida dessa espécie. O sertanejo não poupa

Entregue para publicação em 1 de julho de 1949.

esforços para perseguir a piranha, pois, além de sua carne ser de qualidade inferior, causa prejuízo às demais espécies ictícolas e ao próprio rebanho, mutilando os lábios e as tétas dos animais por ocasião da bebida.

1) *Dinamite* : usada para exterminar a piranha quando os açudes têm pouca água. Atira-se carne verde na água para atrair o peixe e, logo em seguida, a dinamite.

2) *Sifão* : (ou rasgar a parede do açude) usado para esgotar a água.

3) *Tingui* : emprega-se o “ninho do arapuá” o mussambê; cabaquinho; casca de timbaúba e o cipó-capeta, possivelmente idêntico ao “Cindi-capeta”. Não sendo êste comum na flora da região, é trazido do Cariri (Ceará).

O tingui, por ervas, é usado do seguinte modo: amontoa-se o tingui na água rasa em redor do açude, onde permanece de môlho 2 a 3 dias. No fim do terceiro dia bate-se de cacête a erva, que imediatamente começa o seu efeito funesto. Êsse é o processo mais usado.

No tingui do arapuá, colhe-se o “ninho” das abelhas e cozinha-se até a consistência de pirão, sendo então distribuído em cestos pela água. O efeito é imediato.

Os pescadores profissionais são comandados pelo *dono da pescaria* ou *da rêde*. Ê êle o proprietário das rêdes, responsável pelo transporte do material e quem efetua a compra do peixe.

Terminado o inverno, estação das chuvas, quando as águas dos açudes baixam de nível, de setembro a outubro, os pescadores principiam uma vida nômade, de açude em açude, até a “pega do inverno” quando regressam à faina da terra. Sempre viajam a pé, raramente em caminhão. Em turmas de 10 a 20 homens com *arração* (7), rêdes, tarrafas e landuás na carga de dois ou três jumentos, caminham a trocar pilhérias, em busca dos açudes. Ê o mais pornográfico, em suas pilhérias, de todos os tipos sociais do Seridó.

Compra — Experimentado o açude, operação feita por dois ou três tarrafeiros dos mais hábeis para calcular a quantidade de peixe existente, iniciam-se as negociações. A compra pode ser :

- a) *dentro d'água* — por prazo de dias determinados.
- b) *de meia* — em que é dividido o peixe entre o dono da pescaria

e o proprietário do açude. Este entra com a metade do sal, e quando se trata de um *açude sujo*, com cêrca submersa, mato, etc., costuma fornecer operários para auxiliar a “limpa”.

Tarrafeiros — A tarrafa é de propriedade particular, como também os landuás. Apenas a rêde pertence ao “dono da pescaria”. Os tarrafeiros são diaristas, sendo a sua paga igual a de um operário especializado (Cr\$ 5,00 a 8,00, em 1942). Tarrafeiros bons e maus percebem a mesma diária. Os tarrafeiros podem ser: 1) de *pé-no-chão*, geralmente dois, que pescam pelas margens do açude. 2) *balseiros*, que pescam da *balsa* (8) mas, em condições especiais, também pescam de “*pé-no-chão*”.

Redeiros — Em geral, “redeiro” é o “dono da pescaria” auxiliado por um ou dois pescadores, número que varia com o tamanho da rêde. Nas operações de consêrto e “*enxuga*” da rêde os demais auxiliam, com exceção dos landuazeiros.

Landuazeiros — Ganham pelo peixe apanhado (Cr\$ 0,10 a 0,20, em 1942, por cabeça da traíra). Não percebem por outra espécie que porventura pesquem. Não têm obrigações de adjunto, mas comem no “rancho”, por conta do “dono da pescaria”.

Tratadores — Dois escaladores, que abrem o peixe pelas costas e o “retalham” com dois golpes em cada face interna, ao comprido, e um salgador. Todos são diaristas, percebendo o mesmo ordenado que os tarrafeiros.

Arreeiro — Um, encarregado da comida de todos. Ê também um diarista com ordenado idêntico ao dos tratadores.

Estabelecidas as negociações, é escolhido o “rancho”, uma latada de ramos feita à margem do açude. Não se arrancham debaixo de árvores, porque o sal do trato do peixe provoca a morte das mesmas. Armado o rancho, enterram algumas estacas na margem do açude, com espaçamento de 3 a 4 metros, para secagem e consêrto das rêdes.

Segue-se a catimbóia (9) — Feita de garranchos secos; a madeira verde só é empregada na falta de outra porque, azedando com a água, torna-se pouco procurada pelo peixe. Ê colocada num recanto do açude, local escolhido pelo “dono da pescaria”, preferivelmente de chão sólido, com cêrca de 1,30 m de profundidade. Sendo possível, faz-se a “*catimbóia*” com dias de antecedência para que o peixe se familiarize com ela.

As 6 horas, hora solar, é servido o café simples. Daí até a hora do almoço, mais ou menos às 8,30, ocupam-se em consertos de rêdes, tarrafas, etc. O almoço consta, geralmente, de rapadura, mungunzá, feijão, arroz, carne ou peixe e café. Terminado o almoço, trocam de roupa e iniciam a pescaria. A roupa mais usada é uma calça de brim pardo, cortada à altura dos joelhos. Poucos usam chapéu, que é feito de palha de carnaúba, e raros vestem camisa.

Em fila, tarrafeiros, balseiros e landuazeiros, iniciam a pesca no *porão* (10). Os landuazeiros nadam, conduzindo o landuá na cabeça, como chapéu, ou nos dentes, prêso pelo "pano". Nunca pescam a mais de 10 palmos de profundidade, preferindo os lugares mais rasos. Nadam observando a superfície da água, e identificam a traíra, *Hoplias malabaricus*, pelas bôlhas de ar que sobem quando o peixe nada pela lama. Mergulham, cobrem-na com o landuá e trazem-na à superfície dando um assobio prolongado; matam-na pela fratura da coluna vertebral, e enfiam-na na *embiricica* (11) que é prêsa ao cinturão. O landuazeiro tem permissão de pescar disperso, exceto na área da "catimbóia".

Os balseiros fixam a balsa pela poita e, em fila, iniciam o lancear. Quando a tarrafa engancha, prendem a corda na balsa e mergulham. Não sendo possível resolver sôzinhos a situação, apelam para os demais camaradas. Puxada a tarrafa após um lance, o peixe é morto a pauladas (piáu, curimatan, cangati e piranha); o cascudo, pela fratura da coluna vertebral, forçando a cabeça para baixo, enquanto, na traíra, forçam-na para cima. Morto o peixe, é enfiado na "embiricica".

O tarrafeiro, para lançar, prende a corda ao pulso direito, segura uma chumbada nos dentes, distribui a tarrafa nas mãos, mais ou em partes iguais e, com um galeio, arremessa-a para longe.

Batida completamente a área, os redeiros, cuja balsa já se encontra pronta, estendem a rêde, isolando-a. A rêde é amontoada na extremidade da balsa. Um pescador nada arrastando-a, e outro, sôbre ela, a distribui. Em seguida, mergulham para "sentar a rêde", isto é, verificar se as chumbadas estão pousadas no chão ou afrouxá-la se está muito esticada. Passam a lancear na área seguinte. Batida esta, uma segunda rêde é atravessada, retirando-se a anterior, e assim sucessivamente.

Durante a pescaria as pilhérias se sucedem. Quando um dos pescadores se prepara para mergulhar, descarrega sôbre os companheiros todo o seu repertório de pornografias. Logo que submerge, os demais "encomendam-lhe o corpo", isto é, devolvem com juro os nomes recebidos . . .

Aproximando-se da "catimbóia", cercam-na com as rêdes. Havendo muito peixe, passam 2 a 3 círculos de rêdes com espaço mais ou menos de um metro, procedendo à retirada dos garranchos e à pega do peixe prêso pela *balaiada*, isto é, ficam dois homens nas extremidades da rêde, bem unidos, entram quatro para o círculo e se dispõem, equidistantes, de costas para o centro do círculo. Cada homem mergulha e vai juntando as chumbadas no chão e recuando gradativamente para o centro. Quando se levantam para respirar deixam-nas prêsas sob os pés. Chegado o momento de ficarem costas contra costas e de estar a rêde esticada, segue-se nova remessa de pilhérias:

— Eu já estou isticado prá você.

Mergulham todos de uma só vez, trazendo o molho de chumbadas à tona, prendendo-o às bóias. Então os dois homens das extremidades da rêde tomam direções opostas, mantendo sempre a rêde esticada, para que a formação passe, de círculo, a formar uma reta, dirigindo-se em seguida para a margem. Quando o peixe é pouco, geralmente na última rêde, é retirado à mão. Essa operação pode terminar à tarde ou se prolongar pela noite, variando com a quantidade de peixe existente. Quando se prolonga pela noite, a iluminação é fornecida pelo *murrão* (12).

As 15 horas é servido pelo arreeiro, na beira d'água, o *impurra* (13). Esgotada a "catimbóia" regressam ao rancho, estendem as rêdes e tarrafas, trocam de roupa e jantam. O cardápio do jantar pouco difere do almoço. Dormem em rêdes.

O peixe entregue aos tratadores é "escalado", salgado e posto em pilhas até a manhã do dia seguinte, quando o chão é forrado com palha de cana, arroz ou capim sêco, sendo o peixe espalhado sôbre a palha, primeiramente emborcado, de escamas para cima. Logo que enxuga, vira-se de escama para baixo; essa operação não vai além das 10 horas. Depois de enxuto recolhe-se à sombra, espalhado, onde permanece até a manhã do dia seguinte, quando é *casado*, o que significa unir dois peixes, mais ou menos do mesmo tamanho, pela face

interna, e é então empilhado. Efetuando-se a venda no momento, é pesado e vendido. A balança é fornecida pelo proprietário do açude. A iluminação, em tôda a lida, é fornecida pelo murrão.

Apresentando o açude uma reprêsa estreita e comprida, recorrem ao “*cêrco da madrugada*” ou *buis* (bulha) (14). As rêdes e balsas são preparadas na tarde anterior. À 1 ou 2 horas, hora em que o peixe se acha “comendo no raso”, dirigem-se para o local sob a luz do murrão e atravessam cautelosamente uma rêde na foz da reprêsa. Dirigem-se, em seguida, às “cabeceiras” e fazem a “buia”. O peixe, amedrontado, nada em busca do porão do açude, mas encontra o obstáculo da rêde; uma segunda rêde é atravessada, paralela à primeira. O peixe é retirado pelos tarrafeadores. Quando empregam essa modalidade de pesca, o dia, que sempre os alcança a retirar o último peixe, é destinado aos reparos e ao repouso.

Algumas vêzes empregam o *tresmalho* (15), rêde de largura variável, chumbada espaçadamente de linha fina e bóias graúdas, que é estendida, obstruindo uma passagem, onde permanece de 24 a 48 horas. Quando o peixe tenta atravessar, fica enganchado pelas barbatanas, cauda, etc.

Quando o açude não oferece local conveniente à “buia”, após o almôço do dia imediato é reiniciada a pescaria com a “catimbóia” em novo local, determinado pelo “dono da pescaria”.

A pescaria se prolonga enquanto há peixe que compense o trabalho. Terminada a pescaria, é descontado o peixe consumido pelos pescadores durante a pesca.

Apresentando o açude locas submersas em que o peixe se refugia, os landuazeiros, ou mesmo os tarrafeiros, mergulham para arrancá-lo à mão do seu esconderijo. Conversando certa vez com um desses veteranos, manifestei minha surpresa pela coragem suicida de mergulhar em furnas infestadas de piranhas.

— “É u’a asneira seu moço. A gente mergulha e vai tateando pelo rosnado da bicha. Quando roça nela, coça a barriga e ela se abre tôda. É só infincá os dêdos nas guela (guelras) e tratá de subi. A piranha é qui nem tubibã (abelha), — num qué pancada . . .”

Tarrafa — a tarrafa, medida do punho às chumbadas, tem de 12 a 18 palmos. Para melhor compreensão, dividirei a manufatura em ordem decrescente, i. é., corda, punho, pano de crescência, pano morto, saço e chumbadas.

a) *Corda* — com 12 a 13 m., feita de cabelo da cauda dos bovinos. Corta-se o “canudo” (cacho central da cauda), lava-se, põe-se a enxugar e desfia-se em uma superfície limpa. Enrola-se, prende-se certa quantidade à cabeça do cambito e, enquanto um dos operadores gira o cambito e se afasta, de modo que a corda permaneça sempre tensa, o outro fia, i. é., regula a grossura, para que fique uniforme. Desejando-se uma corda de 3 pernas, torce-se 3 vêzes a distância que se deseja, para direita; em seguida juntam-se as extremidades e, com dois cambitos, torce-se para esquerda. Depois de bem torcido, dobra-se em três partes iguais e torce-se para a direita. Numa das extremidades fica a laçada que é colocada no pulso, e a outra é atada ao punho da tarrafa.

b) *Punho* — pode ser iniciado com 24, 36 ou 48 malhas. É constituído duma única carreira, tôda feita a “nó cego ou de gato”.

c) *Pano de crescência* — sendo de 24 malhas, de 2 em 2 malhas há uma crescência; sendo de 36, de 3 em 3 malhas, e sendo de 48, de 4 em 4 malhas. As crescências das carreiras seguintes ficam exatamente abaixo da primeira. O pano de crescência tem de 20 a 28 crescências, variando com o tamanho da tarrafa e a largura da malha. (Ver os desenhos do “nó de homem” que constitui a malha e o “nó de gato ou cego”, a crescência.)

d) *Pano-morto* — é a continuação da malha sem a crescência. Tem cêrca de 40 cms. Tôda a linha usada até o pano morto, inclusive, é a “Urso 1”.

e) *Saco* — (linha “Urso 00” ou “fio da Bahia”) continua a mesma malha, sem as crescências tem cêrca de 75 cms.

f) *Chumbadas* — o chumbo é cortado em quadriláteros com 1/3 do comprimento da malha. Em seguida, é enrolado em um cordão de mais ou menos 17 mm. de largura. O espaço compreendido entre uma chumbada e a outra, é exatamente o comprimento de uma chumbada.

g) *Tensos* — é o cordão (linha n.º 1 em duas pernas) que liga as chumbadas ao ponto em que o pano-morto termina. Tem cêrca de 18 cm., ficando, depois de atado, com 11 cm.

Landuá — é feito de cordão e sua manufatura se assemelha à da tarrafa, i. é., com “nó de homem” dado nos dedos, sem auxílio da tabuleta. Não tem pano-morto, nem saço; as crescências são dispostas à vontade. A malha é de 6 a 8 mm. (Ver desenho).

Rêde — feita com linha “Urso 00”. As bóias são de imburana (*Bursera leptophloios* Mart. — Fam. Burseráceas). As malhas são de “nó de homem” como na tarrafa. As bóias são separadas uma da outra por 5 malhas. As chumbadas guardam um intervalo de uma malha. Altura de 8 a 20 palmos. Comprimento: cêrca de 20 braças. O *tresmalho* difere pela maior largura, linha fina, bóias graúdas e chumbadas em número reduzido. (Vêr desenho).

Balsa — é construída pelos pescadores, tendo o proprietário do açude que fornecer madeira a beira d'água. Dimensão: 6 x 8 palmos. As madeiras mais empregadas são: mulungu (*Erythrina velutina* Willd. — Fam. Leguminosas), imburana, bananeira (*Musa sapientium* Lin. — Fam. Musáceas) e a raiz da timbaúba (*Aeschynomene filosa* Mart. — Fam. Leguminosas).

NOTAS

- 1 — “A tarrafa, que é incontestavelmente um elemento cultural português, propagou-se, no tempo pós-colombiano, com a tal rapidez entre os índios brasileiros, que atualmente ao primeiro aspecto, parece um elemento cultural ameríndio, pois entrou até na mitologia indígena...” (C.F.Ott — Os elementos culturais da pescaria baiana — Bol. Museu Nacional — Antropologia n.º IV, pag. 31 ed. 1944).
- 2 — “Pudemos também observar como fabricam suas rêdes de algodão, (trabalho feito tanto por homens como por mulheres) com a agulha (de uns 18 cm. de comprimento por 1 de largura) e a bitola (cuja largura corresponde à da malha da rêde que se quer fazer), entrando em ação até os dedos dos pés para segurar a parte da rêde já pronta. Todo êste processo parece de origem portuguesa, pois ainda que o indígena empregue também uma espécie de bitola, não nos consta haver o aborígene brasileiro conhecido tipo tão perfeito de agulha, cujo feitio se aproxima da forma da naveta usada antigamente na tecelagem européia.” (C.F. Ott ob. cit. pags. 25-6). “Embora FRITZ KRAUSE encontrasse entre os índios Carajás rêdes de 150 m de comprimento, contudo essas rêdes não constituem um elemento cultural indígena, mas remontam à influência européia.” (Idem, idem, pag. 23).

- 3 — “Usado pelos pescadores baianos agora já não encerra influência indígena, não obstante haver sido também empregado pelos aborígenes da Bahia, que naquele tempo o fabricavam com espinhos e ossos.” (C. F. Ott — ob. cit. pag. 50).
- 4 — “Timbó — nome dado ao sumo de diversas plantas que têm a propriedade de atordoar e matar os peixes que o ingerem, embora em pequena quantidade, sem contudo ser nocivo a quem os come. A planta ou a parte dela utilizada, o que varia conforme a qualidade, é pisada e misturada com tijucó. A mistura assim obtida é jogada n'água, em lugar escolhido. O peixe, quando o timbó é de boa qualidade e bem preparado, não demora muito a vir a tona, onde é apanhado sem dificuldade.” (E. Stradelli — Vocabulários da língua geral portuguesa-nheêngatu e nheêngatu-português, pag. 675).
- 5 — “... e ajuntam-se muitos índios, e tapam a bôca de um esteiro com varas e rama, e como a maré está cheia tapam-lhe a porta; e põem-lhe as redinhas ao longo da tapagem, quando a maré vaza e outros batem no cabo do esteiro, para que se venham tôdas abaixo a meter nas rêdes.” (GABRIEL SOARES DE SOUZA — Tratado Descritivo do Brasil em 1587, 3.ª ed. S. Paulo, 1938, pags. 340-1. Citado por C. F. Ott — ob. cit. pag. 22).
- 6 — “... se, de noite, não têm com que pescar, se deitam na água e, como sentem o peixe consigo, o tomam às mãos de mergulho.” (G. Soares, idem, idem, citação de C. F. Ott — ob. cit. pag. 12).
- 7 — Alimento que se transporta para comer em viagem (Nota do autor).
- 8 — “E alguns dêles se meteram em almadias, duas ou três aí tinham. as quais não são feitas como as que eu já vi; sòmente são três través atadas juntas e ali se metiam quatro ou cinco ou êsses que queriam, não se afastando quase nada da terra, senão quando podiam tomar pé”. (PERO VAZ DE CAMINHA — Carta a El-Rei D. Manuel, Bahia, 1900, citação C. F. Ott, ob. cit. página 16).
- 9 — Garranchos submersos colocados nos açudes para que os peixes neles se refugiem. (Nota do autor).
- 10 — Escavação no lado montante do açude, feita geralmente pela

- remoção da terra empregada na construção da parede. (Nota do autor).
- 11 — A embiricica usada pelos landuazeiros compõe-se de *ponteiro* (espêto de osso, arame ou qualquer madeira resistente, com cêrca de 20 cm). A *enfieira* — tira de couro de bovino tendo 6 m para os balseiros e 8 m para os landuazeiros e tarrafeiros-de-pé-no-chão. Na extremidade desta prendem uma bóia de mulungu ou uma “cabeça de colo ou de pescoço”. Os balseiros amarram a extremidade da embiricica na corda da poita e o ponteiro é enfiado na própria madeira da balsa; os landuazeiros prendem o ponteiro ao cinturão.
- 12 — A cabeça da corda de estôpas, preparada com matérias inflamáveis, em que foi embebida. (Dic. Moraes ed. 1878 pag. 329). “Há uma árvore mãe que se chama ibiriba... Esta madeira é muito boa de se fender; a qual os índios fazem em fios para fachos com que vão mariscar, e para andarem de noite; e ainda que seja verdê, cortada daquela hora, pega o fogo nela como em alcatrão; e não apaga o vento os fachos nela”. (G. SOARES DE SOUZA, ob. cit. pag. 247 citação C. F. Ott ob. cit. página 48).
- 13 — Refeição dos pescadores seridoenses que se compõe de farinha de mandioca, rapadura, batata doce e café. É servida às 15 horas. (Nota do autor).
- 14 — Corruptela de bulha (Ver nota 5).
- 15 — Rêde larga, bóias graúdas, chumbadas espaçadas, linha fina que estendem obstruindo passagens onde o peixe vem a se enganchar. (Nota do autor). A rêde de poita, ou “aranhol”, é mais ou menos de 3 a 4 m. com bóias e pouca chumbada, simples, sem bolsas, mas tecida em fios duplos, em cujas malhas os peixes se embarçam. (A Pesca — Fausto Lex — São Paulo. Monteiro Lobato & C. Editôres, 1923, pag. 53).

Fauna ictícola comercial — a escassez de produção em relação ao consumo criou a lei “de tudo se vende”... Assim é que até as piabas são vendidas, tendo como medida básica o pires da chícara de café com leite.

Registrarei apenas as espécies de maior valor comercial ou as de maior tamanho :

Cangaty (?)

Cará

Cascudo — *Plecostomus*

Curimatan — *Prochilodus*

Piáu — *Leporinus*

Piranha — *Pygocentrus piraya*

Piranha branca — *Serrasalmo rhombeus*

Traíra — *Hoplias malabaricus*

O Serviço de Piscicultura do Departamento Nacional de Obras Contra as Sêcas (Ceará) tem, nos últimos anos, peixado os açudes do nordeste com novas espécies. Destacamos o tucunaré (*Cichla ocellaris* Bloch & Schneider) e o pirarucu (*Arapaima gigas* (Cuvier)).

Inácio da Catingueira assim os enumera :

“Os peixes da minha terra

São piau e cangaty,

Curimatã e trahyra,

Piranha e jundiahy,

Branquinha, cará, piaba,

Bico de pato e mandy,

Uiú ou cabeça sêca,

Tamboatã e cary . . .

Eu tanto pesco de anzol

Como mato de tingui,

O que escapa da tarrafa

Cai dentro do meu giqui.”

Agradecimento — a BONATO DA CÂMARA CASCUDO, de quem recebi auxílio técnico e estímulo.

BIBLIOGRAFIA

Ihering, Rodolpho von.

s.d. — Da vida dos peixes; ensaios e cenas de pescaria. S. Paulo, etc. Companhia Melhoramentos de S. Paulo. 149 p. il.

1934 — Da vida dos nossos animais; fauna do Brasil. S. Leopoldo, Rio Grande do Sul, Rotermund & Cia. VII, 31 p. il.

Leoni, J. H.

1946 — Peixes brasileiros. S. Paulo, Ed. Anchieta S/A

Lex, Fausto

1923 — A pesca. S. Paulo, Monteiro Lobato & Cia. 64 p. il. (Biblioteca do escoteiro, n.º 14).

Morais Silva

1877 — Dicionário da língua portuguesa. 7 ed. Lisboa, Typ. de J. G. de Souza Neves. 2 v.

Motta, Leonardo.

1921 — Cantadores. (Poesia a linguagem do sertão cearense). Rio de Janeiro, Livr. Castilho. 389 p. front. (retr.).

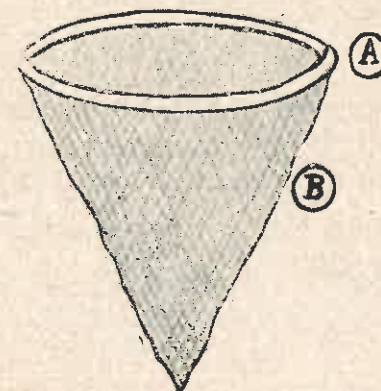
Ott, C. F.

1944 — Os elementos culturais da pescaria baiana. In: Bol. Mus. Nac. n. s. antropologia, n.º 4. Rio de Janeiro. 67 p. il.

Stradelli, Ermano

1929 — Vocabulários da língua geral portuguesa-nheengatu e nheengatu-português, precedido de um esboço de gramática nheenga-umbuê-saua mirê e seguido de contos em língua geral nheengatu poranduua. in: Rev. Inst. Geogr. Brasil., t. 104, v. 158. Rio de Janeiro, p. 11 - 768.

Iniciado na Fazenda Lagoa Nova em 1943 e terminado em Natal (1944). — Rua Trairi, 522.



LANDUA

- A — Aspa de barril com mais ou menos 0,30 cm. de diâmetro.
 B — “Pano”, de malha com cerca de 8 milímetros. O pano tem mais ou menos 25 centímetros.

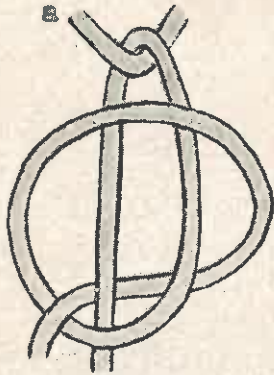


Fig. 1 — Nó cego ou nó de gato, dado na primeira carreira ou "punho" que se inicia com 24, 36 ou 48 malhas. O primeiro nó é dado sem o auxílio da tabuleta.
A — Cordel onde se prende a tarrafa para manufatura.

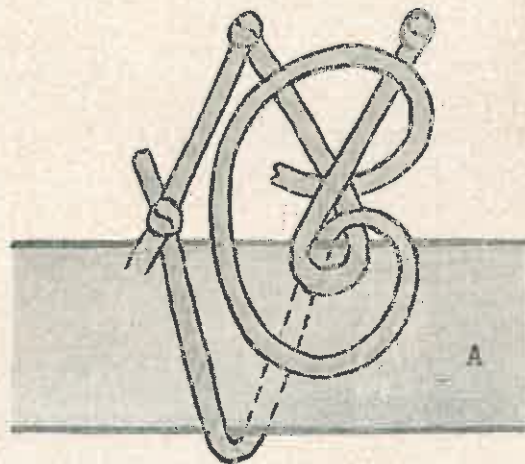


Fig. 2 — Nó de gato ou cego (segunda fase); a primeira fase é idêntica ao do "nó de homem".
A — Tabuleta.

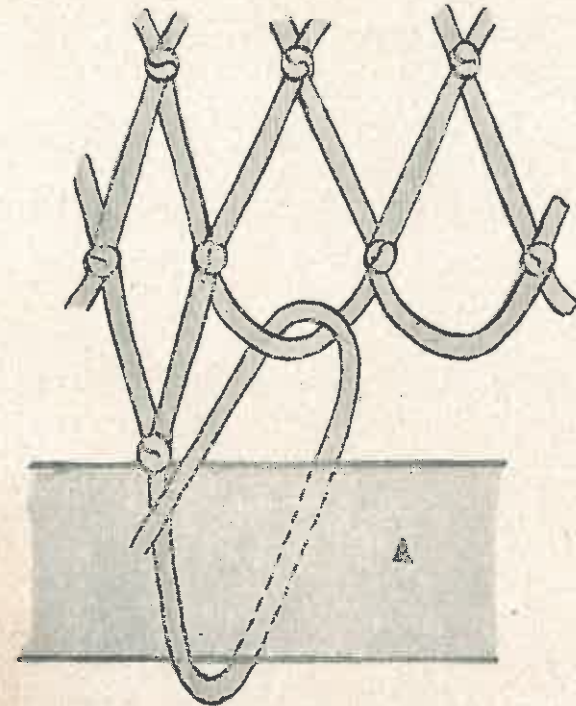


Fig. 3 — Primeira fase do "nó de homem" que também é a primeira fase do "nó de gato ou cego".
A — Tabuleta, cujo diâmetro é a metade da malha.

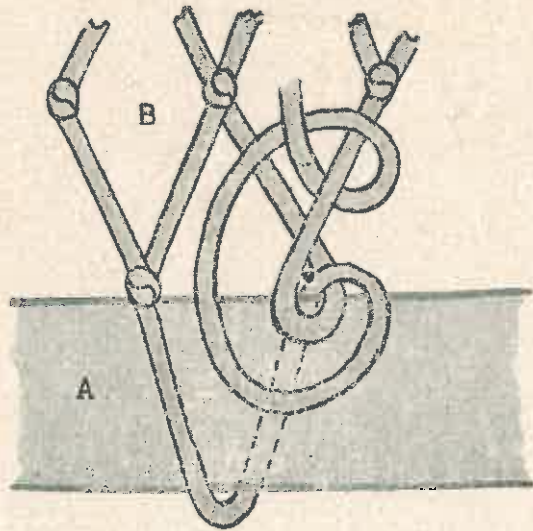


Fig. 4 — Segunda fase do "nó de homem".
B — Malha.

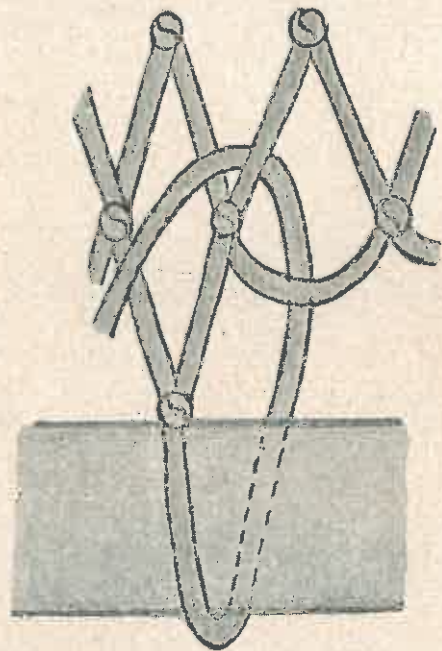


Fig. 5 — Primeira fase da crescência; a segunda fase é idêntica ao punho, isto é, ao "nó cego ou de gato"

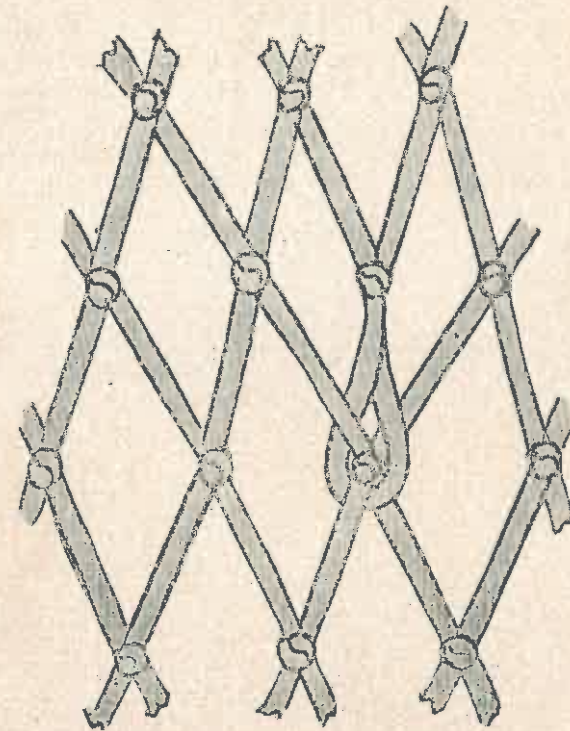
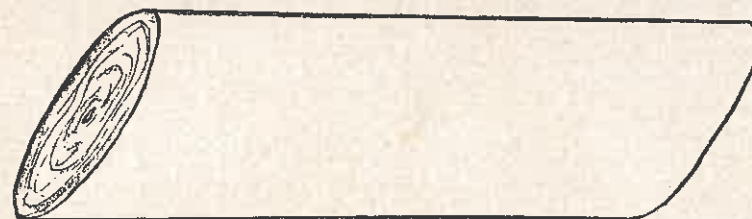


Fig. 6 — Crescência como é vista na tarrafa.



Fig. 7 — Agulha (0,22mx0,03). As madeiras mais usadas na sua manufatura são pereiro (*Aspidosperma pyrriifolium* Mart. — fam. Apocynaceas) e mororó (*Bauhinia* sp. Lin. fam. Leguminosas).



A — Espigão.
Fig. 8 — Tabuleta com cerca de 22 cm. de comprimento: a largura varia com o tamanho da malha.

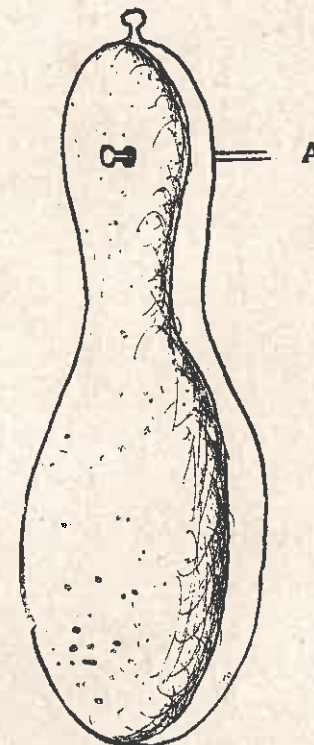


Fig. 9 — Cambico (0,20x0,07) de pereiro (*Aspidosperma pyrriifolium* Mart. — fam. Apocynaceas) ou pau-d'arco (*Tecoma chryso-tricha* Mart. — fam. Bigno-niáceas).
A — Eixo.