



Universidade Federal do Pará
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia

**HISTÓRIA E MEMÓRIA: LEITURAS SOBRE O TRABALHO COM O AÇAÍ E
SUAS TRANSFORMAÇÕES**

Fabício Ribeiro Ribeiro

Belém/PA
Setembro/2016

FABRÍCIO RIBEIRO RIBEIRO

**HISTÓRIA E MEMÓRIA: LEITURAS SOBRE O TRABALHO COM O AÇAÍ E
SUAS TRANSFORMAÇÕES**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia da Universidade Federal do Pará, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em História Social da Amazônia.

Linha de Pesquisa: Cidade, Floresta e Sertão: cultura, trabalho e poder.

Orientadora: Prof^a Dr^a Edilza Joana de Oliveira Fontes.

Belém

2016

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)
Biblioteca de Pós-Graduação do IFCH/UFPa

Ribeiro, Fabrício Ribeiro

História e memória: leituras sobre o trabalho com o açaí e suas transformações / Fabrício Ribeiro Ribeiro. - 2016.

Orientadora: Edilza Joana de Oliveira Fontes.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará,
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Programa de Pós-
Graduação em História Social da Amazônia, Belém, 2016.

1. Açaí - Aspectos sociais - Belém (PA). 2. Açaí - Aspectos
econômicos - Belém (PA). 3. Açaí - Comercialização - Belém
(PA). 4. Açaí - Belém (PA) - História.

CDD 22.ed. 634.6098115

Universidade Federal do Pará
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia

**HISTÓRIA E MEMÓRIA: LEITURAS SOBRE O TRABALHO COM O AÇAÍ E
SUAS TRANSFORMAÇÕES**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História Social da Amazônia da Universidade Federal do Pará, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em História Social da Amazônia.

Orientadora: Prof^a Dr^a Edilza Joana de Oliveira Fontes.

Data de Aprovação: 30 /09 / 2016.

Banca Examinadora:

Professora Dr^a. Edilza Joana de Oliveira Fontes (Orientadora – PPHIST / UFPA)

Professora Dr^a. Leila Mourão Miranda (Membro - PPHIST / UFPA)

Professora Dr^a. Magda Maria de Oliveira Ricci (Membro – PPHIST / UFPA)

Professor Dr. Wesley Oliveira Kettle – (Membro – Ananindeua / UFPA/ Examinador Externo)

Professor Dr. Willian Gaia Farias (Suplente – PPHIST / UFPA)

E pra que tu foi plantado
E pra que tu foi plantada
Pra invadir a nossa mesa
E abastar a nossa casa

Teu destino foi traçado
Pelas mãos da mãe do mato
Mãos prendadas de uma deusa
Mãos de toque abençoado

És a planta que alimenta
A paixão do nosso povo
Macho fêmea das touceiras
Onde Oxossi faz seu posto

A mais magra das palmeiras
Mas mulher do sangue grosso
E homem do sangue vasto
Tu te entrega até o caroço

E a tua fruta vai rolando
Para os nossos alguidares
E te entrega ao sacrifício
Fruta santa fruta mártir

Tens o dom de seres muito
Onde muitos não têm nada
Uns te chamam de açazeiro
Outros te chamam juçara

Põe tapioca, põe farinha d'água
Põe açúcar, não põe nada, ou me bebe como um suco
Que eu sou muito mais que um fruto
Sou sabor marajoara
Sou sabor marajoara
Sou sabor...

Nilson Chaves e João Gomes

Dedico este trabalho a meus pais,
Rosildo Serrão Ribeiro e Aldolina da
Conceição Serrão Ribeiro, que ensinaram,
na prática, o trabalho de baterdor de açaí a
mim e meu irmão Fábio Ribeiro, que
também me auxiliou, trabalhando e se
revezando comigo em nossa venda de açaí.

Meus avós, João Carneiro, Madalena
Serrão, Miraci Ribeiro (*in memoriam*) e
João Ribeiro, essenciais nesta pesquisa, os
quais inspiraram e instruíram boa parte de
meus tios e primos, na labuta na produção
da bebida. A meus sobrinhos, Ana Beatriz e
Estevão (que está por vir). A minha esposa,
Juliana Ribeiro, por tudo. E, por fim, a
todos os trabalhadores de açaí, que
contribuíram para esta pesquisa, que
compartilharam comigo suas leituras, suas
experiências, ajudando a entender as
transformações que ocorreram e
construindo comigo esta
Dissertação.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, detentor de toda vida e sabedoria, autor de minha vida e, que durante meus anos de existência, especialmente estes dois últimos de Mestrado, regou minha vida de amor, cuidado e confiança. Eu Te agradeço, meu Deus por minha família, meu maior presente, o maior tesouro que podemos acumular na vida. Agradeço imensamente a Deus, que proporcionou este momento de reflexão e de aprendizagem.

Agradeço imensamente a Professora Dr^a Edilza Joana de Oliveira Fontes, pois a senhora além de ser uma referência nas áreas de História do trabalho e História Política, estimulou a construção desta dissertação. Desde quando fui seu aluno no final da graduação, na disciplina Amazônia III, despertou em mim o interesse em reconstruir parte da história de minha família, principalmente ao ler o seu livro O Pão Nosso de Cada dia, no qual pude perceber as relações e imbricações possíveis em uma atividade tradicional que perpassava por mudanças, como a dos trabalhadores de açaí no Estado do Pará. E que posteriormente, durante o mestrado acreditou neste trabalho, me orientou e instruiu na construção, em meio a uma teia de informações, desta dissertação. Além disso, me ajudou a conquistar mais um sonho em minha vida, o de passar em um concurso público, pois ao sair do sorteio do tema, fiz-lhe uma ligação e mais uma vez pude contar com a sua preciosa orientação me instruindo a como preparar-me para a prova didática do concurso do IFAP (Amapá). Serei sempre grato pela amizade, responsabilidade, por ter acreditado e me incentivado em todos esses importantes momentos da minha vida!

A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) que financiou meus dois anos de pesquisa, possibilitando-me a dedicação exclusiva para o Mestrado, a compra de livros, a participação em eventos, além de contribuir no meu sustento e nas contas de casa durante este período.

Agradeço ao revisor de Português e ABNT, Rony Farto Pereira, pela leitura atenta em tão pouco tempo, deste extenso trabalho.

À meu amigo Ednaldo João das Chagas pela amizade e pela ajuda na elaboração do Abstract, meu muito obrigado.

À banca de qualificação, em que as professoras Rosa Elizabeth Acevedo Marin, Leila Mourão Miranda e Magda Maria de Oliveira Ricci fizeram uma leitura atenta e trouxeram importantes considerações. E na Defesa, agradeço a essas duas últimas, bem como, a professora Mônica Piccolo Almeida, os professores Wesley

Oliveira Kettle e o suplente Willian Gaia Farias, que aceitaram compor a banca de defesa desta dissertação, meu muito obrigado.

A minha querida família, em especial minha mãe, Aldolina da Conceição Serrão Ribeiro, pela dedicação e esforço diário no trabalho na venda com a açaí. Foi o empenho sem limites de uma mulher oriunda de Ponta de Pedras, que trabalhou em Belém como doméstica e posteriormente como vendedora de açaí, saindo de madrugada para comprar o fruto e correndo os riscos de andar à noite por um bairro periférico de Belém. E, mesmo tendo todas impossibilidades que o destino lhe colocava, ainda reuniu forças para mudar o seu destino, terminando o ensino fundamental e médio e, depois de seus filhos formados, concluiu seu curso superior. Mãe, você é exemplo maior que eu poderia ter para construir o meu caminho. Uma mulher que reconstruiu o seu, sustentando e educando praticamente sozinha dois meninos que adoravam brigar. Foi você e meu irmão que investiram em mim. Você sabe que significa tudo para mim, e essa vitória é mais sua do que minha. Obrigado pelo amor e carinho que sempre me deste. Eu Te amo sempre.

Agradeço a meu irmão, Fábio Ribeiro, pelo exemplo de dedicação que sempre expressou em sua vida. Sempre lutando por melhores condições, através dos estudos, que nos momentos mais difíceis se transformou em meu pai! A você devo muitas alegrias quando criança, pelos exemplos e conselhos de que “somente através dos estudos somos capazes de vencer os obstáculos da vida”. Sempre serei grato por nunca desistir de mim. De ter-me possibilitado brincar um pouco mais, enquanto você trabalhava, batendo açaí durante nossa infância. Você é um exemplo de irmão, pai e filho. Você, com a mamãe, sempre investiram para que eu não fosse somente um jogador de futebol. Obrigado, meu irmão.

Externar meu carinho para com minha cunhada Priscila, que traz no ventre mais uma criatura para alegrar nossas vidas. Estêvão, já esperamos você com muito amor. A minha sobrinha, Ana Beatriz, também, que fez e faz parte de minha construção como homem, menino e tio. Aprendo com você todos os dias, através de seu sorriso, suas “birras” e nossas brincadeiras, o quanto você é importante em minha vida.

Ao meu pai, que, com erros e acertos, continua sendo meu pai.

A minha esposa e amiga Juliana, você faz parte essencial em meu amadurecimento como ser humano. Meu muito obrigado pela parceria, incentivo, carinho, amizade e amor que temos construído nestes quase nove anos juntos. Você que

sempre me ajudou e aconselhou-me, corrigiu diversos trabalhos, sempre atenciosa e nunca abriu mão de nossas problematizações. Devo a você boa parte do incentivo para terminar essa dissertação. Provavelmente sem suas cobranças, sua ajuda na correção não teria chegado a este momento. Obrigado amor por entender as diversas vezes que tivemos que nos afastar... Nós sabemos que a distância não é nada quando temos um ao outro! Eu te amo.

Agradeço também ao seu pai, Dilermando Nogueira, que, sempre atencioso, “emprestou” livros, se transformando em um grande amigo, às vezes em pai. A sua mãe, Brígida Nazaré, minha sogra, que também é outra mulher espetacular por tudo que fez e faz. A sua família, que hoje em dia se confunde como se fosse a minha: Marília, Luiz, João Gabriel, Ana Beatriz (afilhada), Raquel, Pedro, Vera e Alberto Góes, Pilar Carneiro, Rosa, Pâmela, Antônia, Armindo e tantos outros tios e primos que se tornaram nossa família.

A meus avós, trabalhadores interioranos, que sustentaram suas famílias no labutar com o fruto do açaí: obrigado, vô João, pelas horas de conversas e gravações que me possibilitaram conhecer um pouco mais sobre a trajetória de nossa família. Obrigado pelo exemplo, dedicação e tempo que me forneceu, para construção desse trabalho. Deixo registrado o meu carinho pelo meu avô João Carneiro e minhas avós Madalena e Miraci (*in memoriam*), que também ajudaram na realização desta Dissertação, antes de partirem.

Aos professores da Faculdade e do Programa de História, os quais, com maestria, compartilharam discussões, apontamentos e saberes em sala de aula e pelos corredores da UFPA. Agradeço, professores Pere Petit, Márcio Couto, Magda Ricci, Rafael Chamnouleyron, Leila Mourão, Aldrin Figueiredo, Maria de Nazaré Sarges, Mauro Coelho, José Bezerra Neto, Franciane Lacerda, Mauricio Costa, José Alves Junior, Karl Arenz, Willian Gaia e Francivaldo Nunes. Fico lisonjeado por ter sido aluno de um grupo de docentes tão diversificados e qualificados.

Agradeço à secretária do PPHIST, Lilian, tanto pelo cuidado e zelo em seu trabalho, como pela amizade que construímos. Obrigado por sempre me ajudar.

Agradeço ao meu amigo Alex Raiol, que contribuiu comigo nesta caminhada, lendo e fazendo apontamentos no Pré-projeto para seleção de mestrado. Meu muito obrigado a Ana Carolina Franco, Roberta Oliveira e Wandria Mescouto pela amizade e carinho.

À Turma de 2013 do Programa Pós-Graduação em História da UFPA, em especial aos meus amigos Maria José dos Santos, Aline Bragança Viana, Andres Felipe Gonzalez, Anndrea Gayoso Tavares, Jakson dos Santos Ribeiro, Adriane Silva dos Prazeres, Alba Barbosa Pessoa, Maria Célia Santiago e Elias Abner. Obrigado pela amizade, companheirismo e por dividirem comigo a apreensão desta empreitada. Vocês sempre me ajudaram nas reflexões sobre essa pesquisa e no incentivo para o término da mesma. Obrigado Adriane pela ajuda na impressão deste trabalho.

Aos novos amigos que fizemos em Macapá, Paulo e Marinalva, muito obrigado pela ajuda e carinho de irmãos que passamos a compartilhar. A meus amigos Aderlan, Jessica, Andrea, Elmira, Karen, Raí, Cristiane e Kayma, que me oportunizaram reconstruir novos laços de amizade em terras Tucujús.

Aos amigos do Instituto Federal do Amapá, que se tornaram verdadeiros irmãos; Luan, Lued, Piero, Arthur, Francisco, Haroldo, Breno, Jonas, Daniel, Thiago Aquino, Gustavo, Geovane, Talhes, Oscar, Josiane Coimbra, Jack, Zanela, Oseias e Luciana. Agradeço à coordenação pedagógica e aos meus alunos do instituto – campus Laranjal do Jari, que estão me possibilitando compreender o valor e a responsabilidade de ser educador.

Aos diversos amigos que não tiveram seus nomes citados, mas que sempre contribuíram de alguma forma para minha consolidação como estudante, homem, amigo e professor. Obrigado a meus amigos da época do Universo: Vinicius, Ivan, Alan, Fábio, Beto, Luciano, Bruno, Sóbis e Cazuzá.

Aos trabalhadores ligados à atividade do açaí, os quais possibilitaram a discussão sobre este trabalho. Indivíduos que carregam em sua história de vida a marca de um povo guerreiro, que acorda cedo para ter o sustento dentro de suas casas, pessoas que trocam o dia pela noite, o lazer pelo trabalho. O meu muito obrigado!

E, por fim, a todos os que, de uma maneira ou outra, ajudaram nesta pesquisa e compreenderam o momento e tempo em que não estive presente.

RESUMO

Esta Dissertação avalia as transformações na cultura do processo de trabalho com o fruto do açazeiro (*Euterpe Oleracea mart.*). Analisa as formas de produção e preparo da bebida, nas ilhas e na cidade de Belém - PA, entre os anos de 1984-2015. Dessa maneira, tem como objetivo visualizar e compreender as permanências e rupturas provocadas pelo crescimento do mercado trabalho, na relação homem/natureza, e as interpretações que os diversos sujeitos fazem da presença dos novos indivíduos e da inserção das fábricas, nesse universo de trabalho. Percebe-se que as mudanças ocorridas na forma de extração e comercialização sofreram interferências da expansão do consumo e do conhecimento sobre a "bebida amazônica" ou "petróleo negro", os quais fomentaram uma reconfiguração do meio ambiente, nas relações entre os sujeitos e os espaços de trabalho e, conseqüentemente, interferiram nas vidas dos indivíduos que se relacionam e sobrevivem do trabalho de "apanhar", "vender", "amassar", "bater" e, atualmente, "processar o fruto para exportação". É importante destacar que, para o amadurecimento desta pesquisa, as reflexões e os trabalhos de E. P. Thompson foram importantes e norteadoras, a fim de analisar as experiências coletivas e individuais dos trabalhadores do açaí, as quais permitiram a compreensão e a reconstrução da história de vida desses sujeitos. Dessa forma, ao considerar a história de vida das pessoas sobre seu passado, tentou-se construir uma história social que não tratasse dos acontecimentos importantes, isoladamente, mas da interação desses acontecimentos com a vida cotidiana, a partir das memórias, atentando para o processo de trabalho concernente à cultura de produção e comercialização do açaí.

Palavras-Chave: Trabalho. Memória. Experiência. E. P. Thompson. Açaí. Amazônia

ABSTRACT

This dissertation evaluates the transformations about organizational culture of acai work (*Euterpe Oleracea mart.*). It analyzes the ways of production and preparation of acai vine, in islands and in Belém – PA City, between 1984 to 2015. In such case, this academic research objectifies comprehend the stays and the ruptures caused by the growth of labour market, through the relation between man/nature. The modifications occurred in the extraction and marketing were interfered by the consumption growth and the popularization of the “Amazon drink” or “petróleo negro”, which promoted the reconfiguration of the environment, in the face of relations between subjects and the workspace that resulted in the interference in the lives of individuals who were linked and survived from the work of manufacturing acai fruit and nowadays, “process the fruit for exportation”. It is important highlights that the maturity of this research, the reflections and the works by E.P. Thompson were crucial in order to analyzes collective and individual experiences of acai processors, which allowed the comprehension and the construction life history of individuals. Therefore, considering the life history of people about their past, this academic research constructed a social history which does not analyzes the important events, separately, however through the interaction these events with daily life from the memories, observing working process associated to the production system and marketing of acai.

Keywords: Work. Memory. Experience. E.P. Thompson. Acai. Amazon

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Trabalhadores da empresa Amazonfrut empurrando vagão com basquetas com açaí, sobre trilhos na ilha do Murutucu.....	74
Figura 2: Trilhos na mata da ilha do Murutucu.	74
Figura 3: Pannel de Osmar Pinheiro Júnior, pintado na esquina da Boulevard Castilhos França com a Avenida Portugal.....	90
Figuras 4: Amassadeira fazendo o processo de despulpamento do fruto com as mãos	128
Figura 5: Processo de despulpamento do açaí em máquinas manuais na década de 1940.....	129
Figura 6: máquina de despulpamento elétrico na década de 90/2000.....	130
Figura 7: Maquinário de limpeza dos frutos antes do processo de despulpamento na Fábrica.....	131
Figura 8: Dono do estabelecimento “Sensação”, mostrando o sistema de purificação da água utilizado no processo de produção da bebida.....	174
Figura 9: Batedor Heron Borges, em seu estabelecimento comercial.....	175
Figura 10: Curso de Capacitação de batedores de açaí na Casa do Açaí, promovido pela Prefeitura de Belém.....	179
Figura 11: Prefeito de Belém em ato simbólico de entrega do selo “Açaí Bom”.....	182
Figura 12: Mesa para a seleção manual de frutos de açazeiro.....	203
Figura 13: Aspecto do trabalho em série – padronização do trabalho.....	211
Figura 14: Aspecto da despulpadeira industrial de frutos de açazeiro.....	212
Figura 15: Pasteurizador para tratamento microbiológico de açaí.....	215
Figura 16: Batedeira elétrica utilizada nos pontos de Belém.	218
Figura 17: Açaí recolhido da batedeira.	218
Figura 18: Caroços despulpados em sacos, em frete ao ponto de venda em Belém.....	221
Figura 19: Caroços despulpados em sacos, em frete ao ponto de venda em Belém.....	221
Figura 20: Embalagem industrial de açaí.....	225
Figura 21: Ensacamento nos pontos tradicionais.	226

Figura 22: Câmara fria para estocagem do açaí.....	229
Figura 23: Açaí acondicionado, direcionado para o congelamento.	229

SUMÁRIO

Introdução	17
Capítulo I: Trabalho familiar e extração do açaí: as transformações no cotidiano dos açaiçais	27
1.1 O trabalho nos açaiçais	35
1.2 Conhecer a natureza	49
1.3 As mulheres têm que amassar	53
1.4 Tornando-se uma amassadeira	56
1.5 Ensinando a amassar o açaí	61
1.6 Mudanças nos açaiçais	66
Capítulo II: O cotidiano da Feira do Açaí: a comercialização, espaço de sociabilidade e identidade.....	79
2.1 De Curral das Éguas à Feira do Açaí	81
2.2 A Feira desperta quando a cidade adormece	91
2.3 Atravessadores: a ligação da floresta à cidade	95
2.4 Comercialização na Feira do Açaí: os marreteiros	102
2.5 Desenvolvendo o trabalho na “pedra” como marreteiro	104
2.6 Tornando-se um marreteiro	109
2.7 Os marreteiros e a definição do preço do açaí	113
2.8 Os marreteiros e os compradores: exportações e tensões	117
Capítulo III: Comercialização, fiscalização e transformações no processo de produção do vinho do açaí na cidade de Belém	126
3.1 Tornando-se um vendedor de açaí	133
3.2 O trabalho no ponto	141
3.3 Conflito entre batedores x fiscalização	147
3.4 Transformação na atividade do açaí	153
3.5 A institucionalização do saber	162
3.6 A disciplinarização e o controle sobre o trabalho	167

Capítulo IV: A indústria do açaí: novos caminhos e desafios	184
4.1 Comprando o açaí para as fábricas e as mudanças de produção.....	186
4.2 O açaí chega às fábricas: processamento industrial e linha de produção.....	198
4.3 Despolpamento e refino	206
4.4 Pasteurização do açaí	213
4.5 Carço do açaí	219
4.6 Embalagem e acondicionamento	224
Considerações	231
Referências	237
Apêndices	241
Apêndice A - Relação de entrevistados	242

INTRODUÇÃO

Poderíamos somente começar a discussão desta dissertação afirmando que esta Dissertação é fruto dos desdobramentos da pesquisa que iniciei ainda na Graduação de História, concluída no em março de 2013, sob a contribuição, sem limites, da minha orientadora Prof^a Edilza Joana de Oliveira Fontes. Mas, evidentemente, devo ressaltar que uma das motivações iniciais deste trabalho surgiu de uma discussão em sala de aula, promovida pela Professora, na disciplina Amazônia III, na qual indagações e problematizações foram levantadas em torno do livro *O Pão nosso de cada dia*¹, que discute as relações de trabalho nas padarias de Belém, entre os anos de 1940 a 1954, utilizando a memória desses trabalhadores para analisar uma história social do trabalho. Nesta perspectiva, passei a pensar quais seriam as imbricações possíveis em uma atividade que estava intimamente ligada a uma tradição de famílias ribeirinhas e interioranas e, que com o decorrer do tempo, passou a ser cada vez mais industrializada.

Pensar como se comportam os trabalhadores nessas mudanças, suas percepções e as estratégias que usam para permanecerem em meio a tantas transformações, foram as inquietações preliminares para pensar este trabalho. Foi dessa maneira que procurei buscar construir uma narrativa histórica, a partir do tempo presente. Ferreira (2000) possibilita referendar o porquê de se estudar a história do tempo presente, através de uma história oral:

Ainda segundo Chartier, a história do tempo presente permite uma acuidade particular para equacionar o entendimento das relações entre a ação voluntária e a consciência dos homens e constrangimentos desconhecidos que a encerram e a limitam. Melhor dizendo, a história do tempo presente pode permitir com mais facilidade a necessária articulação entre a descrição das determinações e das interdependências desconhecidas que tecem os laços sociais. Assim, a história do tempo presente constitui um lugar privilegiado para uma reflexão sobre as modalidades e os mecanismos de incorporação do social pelos indivíduos de uma mesma formação social. Do exposto, fica óbvia a contribuição da história oral para atingir esses objetivos.

Deve ser mencionado ainda que a preocupação com as denúncias das falsificações, desvios e ocultações, como princípios básicos da tradição disciplinar da história, não leva à desvalorização dos testemunhos considerados por alguns como subjetivos e distorcidos, mas pode reincorporá-los através do estudo do porquê das falsificações e dos usos políticos do passado e do presente. Pode-se também obter depoimentos orais fidedignos através de procedimentos de contraprova.

¹ FONTES, E. J. de O. *O pão nosso de cada dia*. Belém: Paka-Tatu, 2002.

Desse modo, ressaltar e pensar a história da minha própria família e dos problemas e desafios ligados às transformações pelas quais milhares de trabalhadores do açaí no Pará passam e passavam se tornaram alvo de minha pesquisa, durante o processo de seleção do Mestrado. Foi a partir desse momento que um projeto de pesquisa foi elaborado e que se transformou no esqueleto desta Dissertação.

Essas mudanças, as quais também começaram a afetar a família de João do Espírito Santo Ribeiro, 73 anos, e seus familiares, retratam um pouco das problemáticas que nortearam esta investigação. Um indivíduo que aprendeu em sua infância os caminhos para se tornar apanhador de açaí, cuja experiência lhe possibilitou dar continuidade ao trabalho da família, no município de Ponta de Pedras, e depois na cidade de Belém, tem essas marcas retratadas em sua memória e nos ajudaram a construir esta narrativa. A família Ribeiro sentiu a presença das fábricas, da fiscalização, dos noticiários, enfim, as mudanças que passaram a fazer parte nessa atividade, nos últimos anos, como causadoras da dificuldade de se manter nessa tradição familiar, presente na geração de seus pais e avós, e posteriormente de seus filhos e netos. Uma cultura de trabalho que lhes parece mais distante, do tempo no qual tinham características familiares, com grandes vínculos de conhecimento e tradição. Seus filhos e netos desenvolveram, na cidade, após migrarem do campo, as experiências que aprenderam com o pai, a possibilidade de trabalho na capital, agora batendo o açaí nas máquinas. Eles principiaram a sentir e a vivenciar a concorrência das fábricas e supermercados, na venda da bebida, uma ameaça a essa tradição que estava associada a sua origem e sua história de trabalho.

O interesse pessoal nessa temática faz parte da minha história familiar, porque, durante gerações, a lida com o açaí vem representando o principal ofício de trabalho. Uma família tipicamente interiorana, que tem suas raízes no labutar com o açaí e, ao se deslocar para a cidade de Belém, continuou a desempenhar os tratos na atividade de comercialização da bebida. Assim, esta pesquisa, além de se tornar um trabalho acadêmico, construído principalmente pelos questionamentos anteriormente mencionados, também se traduz na possibilidade de entender parte de minha história familiar, a qual se confunde com a de muitas outras famílias paraenses, como as trazidas pelos diferentes entrevistados. Portanto, esses fatores alimentaram o desejo de estudo em tal área, em uma nova relação com a atividade do açaí, agora traduzido por um pensar crítico reproduzido em linhas, e parágrafos de um texto monográfico

extremamente ligado à história do cotidiano do qual eu, meu pai, minha mãe, irmão, tios, primos e avós participamos.

Esta investigação possibilitou escrever uma história vista de baixo², na qual perceber a experiência familiar e de amigos numa perspectiva histórica, através de uma análise sobre os processos de trabalho, foi um elemento motivador e propulsor para definir o tema e o desenvolvimento deste trabalho. Reconstruir informações e me confrontar novamente com o ambiente tão conhecido da minha infância e adolescência, onde eu e outros sujeitos também vivíamos o “corre-corre” da feira, reparando os carros de frete (kombi e caminhonetes) ou de auxiliar nos pontos de venda de nossos pais, seja jogando os caroços, seja lavando as máquinas e/ou aviando o açaí para os fregueses, são histórias que ainda hoje fazem parte da vida de diversos sujeitos que necessitavam ser contadas e discutidas a outras pessoas, as quais não se relacionam em seu dia a dia com essas vivências. Porém, é um histórico de experiência na cultura de trabalho com o açaí, na formação do pesquisador e de sua família, de origem ribeirinha e interiorana, trabalhando com o fruto do açaizeiro, que influencia na construção desta pesquisa, sendo motivador perceber como os sujeitos se constroem e inferem suas interpretações ou leituras sobre esse mercado de trabalho em transformação, ao visualizarem as mudanças, a presença de novos sujeitos e novas exigências que passaram a fazer parte de seu universo de trabalho, no qual, assim como meus pais e avós, oriundos dos municípios de Cametá, Ponta de Pedras e Breves, Afuá³, característicos pelo trabalho de extração, comercialização e consumo do açaí no Estado do Pará⁴, no qual alguns

² A história vista de baixo é uma perspectiva histórica que ganhou corpo entre os anos 1960 e 1970, na Inglaterra, e visava a quebrar com a História antes contada apenas a partir da visão das elites, passando a considerar a sua atenção para as pessoas “comuns”, homens e mulheres que tinham suas histórias ignoradas e eram silenciadas, ressaltando as experiências desses sujeitos para a historiografia. Eduardo Thompson é um defensor do ponto de vista da história vista de baixo. Na sua concepção, a história deve ser contada, não somente levando em consideração os “grandes fatos” da história oficial e seus heróis, mas, sobretudo, pela observação dos fatos ocorridos com pessoas que fazem parte da massa esquecida: os operários, os camponeses, os artesãos etc. Cf. SHARPE, J. A história vista de baixo. In: BURKE, P. (Org.). *A escrita da história: novas perspectivas*. São Paulo: UNESP, 1992. p.39-62.

³ Segundo dados do IBGE de 2008, os dez maiores municípios da produção do açaí são: Afuá, Igarapé-Miri, Inhangapi, Limoeiro do Ajuru, Cametá, Muaná, Mocajuba, Ponta de Pedras, São Sebastião da Boa Vista e Região das Ilhas, que totalizam em torno de 80.151 toneladas de açaí extraídos durante o mesmo ano. In: FRUTICULTURA – açaí. Desenvolvimentos Regional Sustentável: série cadernos de propostas para atuação em cadeias produtivas. Volume 2. Fundação Banco do Brasil. Brasília, setembro de 2010.

⁴ É importante enfatizar que essa cultura de trabalho e do próprio açaí é de uma parte da região amazônica e do Estado do Pará. O açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) é uma palmeira que está distribuída no estuário do Rio Amazonas. Nesse estuário do grande rio, são encontradas densas e diversificadas populações naturais, com variações bem acentuadas no que concerne às características morfológicas, fenológicas, fisiológicas e agrônômicas das plantas, estando presentes no Pará, baixo Amazonas, Maranhão, Tocantins e Amapá, alcançando as Guianas e a Venezuela (cf. SOUZA, 1996). A sua área é estimada em um milhão de

sujeitos passaram a enxergar grandes dificuldades, nos últimos anos, de permanecerem em meio a esse universo, cujo mercado ganhou proporções nacionais e internacionais.

Assim como Dalcídio Jurandir, importante escritor paraense (1909-1978), considerado por muitos como maior romancista do Norte do Brasil, somando as atividades que desenvolveu como jornalista, retratou o cenário marajoara como pano de fundo em seus romances, mostrando-nos não somente as paisagens desses espaços, mas o modo de vida de pessoas comuns, e se detendo em narrar os sonhos de uma sociedade. Como ele mesmo disse, os temas de seus romances “[...] vêm do meio daquela quantidade de gente das canoas, dos vaqueiros, dos colhedores de açaí”⁵. É nessa perspectiva de reconstruir uma dada leitura, no qual os trabalhadores partem de seu presente para se lembrarem da vida e do trabalho que desenvolviam pelo estuário amazônico, que buscamos construir uma narrativa histórica, de sorte a enfatizar as mudanças no processo de trabalho com o açaí. É nesse aspecto de construir uma história social dos processos de trabalho ligada à atividade do açaí que os caminhos dessa pesquisa se fundamentam na metodologia da história oral, a partir da utilização de 96 entrevistas com os trabalhadores do açaí e de documentos jornalísticos (jornais *Diário do Pará* e *O Liberal*, no período de 1985- 2016). É importante salientar que a história oral tem suas marcas de originalidade, sendo fundamental a discussão sobre suas características como maneira de instrumentalizar um debate capaz de distinguir suas manifestações das fornecidas pelas demais fontes. Nesse sentido, destacamos que a história oral exige, por exemplo, a caracterização dos personagens que atuam em determinada atividade, levando em conta o conhecimento tido pelos sujeitos diretamente ligados a elas.

Nesta Dissertação, a importância de se pensar uma história do tempo presente, em que as fontes orais são as bases da pesquisa, pois foi através delas que analisamos o cotidiano de uma memória coletiva⁶ dos sujeitos envolvidos, possibilita compreender e conhecer um universo de trabalho em transformação, visualizando, pela

hectares, sendo essa cultura extrativista e de consumo do açaí uma atividade típica da agricultura familiar dos povos ribeirinhos nessas regiões.

⁵ JURANDIR, D. *Chove nos campos de Cachoeira*. 3. ed. Belém: Cejup, 1994.

⁶ Maurice Halbwachs afirma que a memória individual existe sempre a partir de uma memória coletiva, posto que todas as lembranças são constituídas no interior de um grupo. A origem de várias ideias, reflexões, sentimentos, paixões que atribuímos a nós mesmos são, na verdade, inspiradas pelo grupo. Ver HALBWACHS, M. *A Memória Coletiva*. São Paulo: Centauro, 2004.

memória dos sujeitos, uma estreita conexão com uma história ambiental⁷, na qual os próprios sujeitos ressaltam e valorizam a sua relação com a natureza, de como construíram as suas práticas cotidianas na retirada dos frutos, de seus saberes e conhecimentos, frente às tensões e interpretações dos desafios que se colocam.

É importante frisar que os homens, em qualquer sociedade, estão em constante contato com a natureza, ao promover diferentes modalidades produtivas e reprodutivas, no campo ou na cidade, e, nesse processo, elaboram tratos específicos com a natureza, criam representações, valores, signos, símbolos, éticas e memórias (MOURÃO, 2010).

Foi possível, através de 96 entrevistas, discriminados no quadro abaixo, atentar para o contato do homem com o meio natural, seus espaços de trabalho e da própria cidade, pelas representações, valores, símbolos e interpretações que os sujeitos fazem, as quais estão presentes em suas memórias, de sorte a contribuir para construirmos essa história social do trabalho, que destaca o processo de mudança nas formas de relação de trabalho, das estruturas dos locais de comercialização do fruto. Assim, a presença de um número significativo de entrevistados e dos grupos de profissões, nessa cultura de trabalho, serve de base para a construção desta Dissertação.

Quadro de entrevistados e suas funções		
Nº	Funções	Número de entrevistados
1	Donos de terrenos	6
2	Apanhadores de açaí (peconheiros)	5
3	Atravessadores	7
4	Marreteiros	16
5	Batedores de açaí (maquineiros)	20
6	Consumidores frequentes	10
7	Consumidores não frequentes	10
8	Amassadeiras	5
9	Freteiros	3
10	Empresários – Empresas fábricas	5

⁷ História ambiental é pensada como uma investigação aberta e não reducionista das interações entre sistemas sociais e sistemas naturais ao longo do tempo, sendo vista não como uma redução, mas como uma ampliação da análise histórica. Sobre o assunto, ver DRUMMOND, J. A. A história ambiental: temas, fontes e linhas de pesquisa. *Estudos Históricos*, v.4, n.8, p.177-97, 1991; DUARTE, R. H. Por um pensamento ambiental histórico: o caso do Brasil. *Luso-Brazilian Review*, v.41, n.2, p.144-62, 2005.

11	Catadores	1
12	Carregadores	4
13	Batedores de empresas	3
14	Meeiros	1
	TOTAL	96

Quadro 1: Funções no processo produtivo do açaí
Fonte: Elaborado pelo Autor

A diversidade de sujeitos presentes em nossa pesquisa é um ponto de destaque: 14 grupos de trabalhadores que a subsidiaram, dando-nos uma pequena amostragem da grande diversidade de sujeitos que fazem parte do cotidiano e do universo de trabalho com o açaí na capital e pelos municípios espalhados no Estado do Pará. Percebemos que esse número de entrevistas também nos favoreceu em perceber uma cultura de comercialização do açaí realizada pelos diferentes sujeitos. A maior parte das entrevistas (batedores de açaí, marreteiros, atravessadores, carregadores, donos de terrenos e catadores) decorreu na Feira do Açaí, no Ver-o-Peso, local onde os sujeitos colocam em prática os saberes de suas profissões. As entrevistas se procederam com a utilização do roteiro e com um gravador, possibilitando que posteriormente fizéssemos as transcrições das entrevistas para a futura elaboração de nossa narrativa sobre o assunto.

Também foi importante, neste estudo que desenvolvemos a partir da história oral, trabalhar com a questão de identidade dos sujeitos, de modo a não atentarmos apenas para questões de semelhanças e afinidades internas dos grupos, atitude muito comum, mas procurarmos identificar a diversidade entre eles, para que possamos apresentar a multiplicidades de situações que permeiam as relações dos trabalhadores, no seu dia a dia. Usamos como base de análise os estudos de Michel Pollack (1989) e Portelli (1997), no que diz respeito à memória.

Pensar essa dinâmica de múltiplas leituras e vestígios do passado, as quais produzem lugares de memória e trazem à luz identidades, é algo marcado por sensibilidades de sujeitos imersos em processos de sociabilidade em temporalidades históricas, num buscar de (re)invenção de raízes e rotas para criar ou recriar um passado coletivo.

Segundo Michael Pollak (1989), a memória é constituída por acontecimentos, pessoas, personagens e lugares. Os acontecimentos podem ter sido vividos

pessoalmente, pelo grupo ou pela coletividade à qual a pessoa se sente pertencer. As pessoas ou os personagens podem ou não ter participado do acontecimento, naquele espaço-tempo, mas contribuem para o forjar da memória. Já os lugares são aqueles particularmente ligados a uma lembrança que favorece um sentido de pertencimento. Esses três critérios – acontecimentos, personagens e lugares – colaboram para a construção da memória, seja consciente, seja inconscientemente. Conforme Pollak, “[...] há uma ligação fenomenológica muito estreita entre memória e o sentimento de identidade.” (1989, p.12). Toma-se aqui a concepção de identidade como sentido da imagem de si, para si e para os outros, isto é, a própria representação, mas também a percepção que se deseja passar aos outros. A memória é, portanto, “[...] um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si.” (POLLAK, 1989, p.16).

Já Portelli (1997) salienta que a história oral deve ser encarada como instrumento que nos fornecerá informações preciosas sobre o passado, principalmente a subjetividade dos narradores. Ainda de acordo com Portelli, o respeito pelo valor e a importância que cada indivíduo tem se configura como uma das principais lições de ética sobre a pesquisa na História Oral, na qual cada indivíduo é, em potencial, um arcabouço de informação e deve ser visto como único, nas suas narrativas. É necessário que o pesquisador, para evitar possíveis problemas ao trabalhar com a história oral, apresente zelo e respeito pelo material conseguido, reconhecendo nessas fontes as múltiplas narrativas que se apresentam. São importantes a individualidade, a igualdade e a diferença, com ênfase no reconhecimento tanto da diferença quanto da igualdade, sendo essa ação um ato eminentemente pessoal, tendo em vista o respeito às particularidades dos narradores. Por isso, a essencialidade do historiador oral está na arte da escuta.

É imperioso perceber, na memória dos indivíduos, que, com o passar do tempo, há permanência de algumas atividades e características do trabalho com o açaí, as quais coexistiam com outras mais “modernas”, fruto de inúmeras mudanças que envolveram as estruturas dos pontos de venda, modos de preparo, comercialização, legislações e o estabelecimento de novas relações, que são fruto de algumas das transformações que passaram a fazer parte do universo desses sujeitos. O açaí, o qual

era retirado da mata, açaizal nativo, através de um processo extrativista, ainda permanece, porém, a introdução de novas formas de plantio organizado e manejado, com o concurso de novas tecnologias, quer no meio rural, quer na cidade, possibilitou que o açaí fosse plantado, pasteurizado, transformado em pó e embalado para exportação.⁸

Dessa maneira, as fontes orais, além de ser uma fonte de investigação, se tornaram a própria pesquisa, podendo-se destacar:

Não utilizamos as fontes orais para preencher as lacunas das fontes, ou para confirmar ou negar evidências, e sim como uma fonte possível de construir uma história, onde a memória social de um grupo expresse a relação de sua experiência de vida e o localiza no presente. Ou seja, a história oral na nossa pesquisa se constitui em objeto de análise, sendo, em certo sentido, a própria pesquisa. (FONTES, 2002, p.23).

As fontes orais são a base de metodologia de nosso trabalho de pesquisa. É através delas que compreendemos a diversidade do cotidiano, como são as relações familiares, dos trabalhadores do açaí em seus estabelecimentos de trabalho e de sua relação com a mata, com a floresta ou com o açaizal. É nessa perspectiva que nossa pesquisa faz parte de uma historiografia, a qual tem analisado a relação do homem com o meio ambiente, fruto de uma historiografia da década de 1970, quando questões ambientais passaram a mais latentes e a inquietar cientistas e intelectuais.

Os Historiadores em alguns países, ainda nos anos de 1970, elaboraram propostas metodológicas e mesmo historiográficas abordando o tema ambiente em uma nova perspectiva, no sentido de explicitar como historicamente as formas de organização produtivas e reprodutivas dos grupos sociais, em lugares determinados, haviam afetado o ambiente e com que resultados. (MOURÃO, 2010, p. 75).

Nossa pesquisa foca uma história ambiental associada com uma pesquisa do tempo presente, com a metodologia da história oral, buscando compreender as histórias de sujeitos sociais que construíram uma cultura do trabalho e suas relações com o meio ambiente. Observamos a falta de trabalhos que evidenciem a relação entre atividades tradicionais, como o açaí, e o campo da memória, o que motivou esta pesquisa.

Assim, esta investigação se fez, além do trabalho com as fontes orais, as memórias dos trabalhadores, com fontes jornalísticas, auxiliando no cruzamento de

⁸ Conforme a cartilha *A fruticultura no Estado do Pará* (2015), 60% da produção da agroindústria ligada ao açaí no Estado do Pará são destinados ao mercado nacional (principalmente São Paulo e Rio de Janeiro), enquanto os outros 40% se direcionam ao mercado de exportação de forma direta e indireta (Estados Unidos, União Europeia e Japão), os quais se tornaram, nos últimos anos, o grande mercado consumidor fora do Estado do Pará.

informações, subsidiando um entendimento do universo dos trabalhadores do açaí e a transformação pelas quais vêm passando as atividades ligadas a essa cultura de trabalho. Assim, a pesquisa documental foi realizada por meio dos jornais *Diário do Pará* e *O Liberal*, da cidade de Belém, dos anos de 1985 a 2016. Esses jornais foram selecionados por se configurarem nos dois grandes periódicos que circulam em todo o Estado do Pará, que veiculariam, possivelmente, mais informações para a nossa pesquisa. Um trabalho cansativo, de várias horas de análise, fotografando os documentos que possibilitassem ou repassassem alguma informação pertinente à temática deste trabalho, atinente ao fruto, aos preços, às relações dos sujeitos envolvidos neste trabalho, aos atos políticos que permeiam essa profissão etc. Dessa maneira, não refutamos ou ignoramos a importância das fontes orais, pelo contrário, foi a tentativa de acrescentar um conhecimento ou de analisar exposições jornalísticas sobre esses trabalhadores que enriqueceram, segundo nosso entendimento, a construção de uma história do trabalho no Estado do Pará.

No primeiro capítulo, buscamos, a princípio, realizar uma pequena abordagem teórica e metodológica que nos auxilia na construção da Dissertação, ao entendermos a história do tempo presente como uma possibilidade de pensar historicamente a ação do homem no tempo. É através dos estudos de E. P. Thompson, ao visualizar uma perspectiva de pessoas comuns, neste caso, a dos trabalhadores do açaí, como uma possibilidade de construir uma história de nosso tempo. Nesse capítulo, denominado *Trabalho familiar e extração do açaí: as transformações no cotidiano dos açaiçais*, enfatizamos as mudanças e permanências nessa cultura de trabalho pelas ilhas e terrenos, onde o trabalho de extração é fundamental para o sustento de suas vidas. É através das memórias que esses sujeitos destacam um passado/presente no qual os conhecimentos sobre a natureza, a experiência das mulheres no trabalho de amassar o açaí, os saberes no processo de produção da bebida, a tradição e a divisão social do trabalho familiar na extração eram essenciais no cotidiano desses trabalhadores pelas ilhas. Trata-se de um processo de trabalho que ainda hoje mantém certas características artesanais, mas vem se distanciando desses procedimentos e tornando-se uma cultura ligada à exportação, ocasionando mudanças nas próprias estruturas dos açaiçais.

No segundo capítulo, intitulado *O cotidiano da Feira do Açaí: a comercialização, espaço de sociabilidade e identidade*, analisamos uma etnografia da Feira do Açaí, um dos maiores entrepostos comerciais do fruto, no Estado do Pará,

atentando para as relações e ações que batedores de açaí, marreteiros e atravessadores estabelecem e desenvolvem em suas práticas cotidianas, seja ao definir o preço do açaí a ser comercializado nesse espaço, aprendendo e se tornando um marreteiro na Pedra e os conflitos desencadeados a partir da presença de novos sujeitos, empresários. É nesse espaço de construções de identidades e sociabilidade que buscamos reconstruir um espaço anterior à Feira do Açaí, o Curral das Éguas.

O terceiro capítulo, *Comercialização, fiscalização e transformações no processo de produção do vinho do açaí na cidade de Belém*, focaliza o trabalho dentro dos pontos tradicionais de produção e comercialização do açaí, na cidade, percebendo como foram sendo construídos o aprendizado e a introdução desses sujeitos nessa cultura de trabalho. Tentamos atentar para as transformações que essa atividade e a vida desses trabalhadores nesse espaço passam a vivenciar, por uma maior fiscalização do poder público sobre esses estabelecimentos e práticas dos trabalhadores, os quais anteriormente aprendiam com os pais a “arte” de bater o açaí, um saber que entrou em conflito com as “boas práticas” de manipulação, um trabalho que veio a ser disciplinarizado, certificado e institucionalizado.

O quarto capítulo procura acompanhar o trabalho e os procedimentos com o açaí que se desenvolveram dentro do espaço das fábricas, observando as novas formas e relações estabelecidas para efetuar a compra, a produção da bebida e o processo de armazenamento dentro desses locais. Perceber a produção em série, com a introdução de novas etapas (branqueamento e pasteurização) e o próprio processo de embalagem e armazenamento que marcam o processo industrial e higiênico aplicado à bebida e seus derivados, nesses espaços. A nova destinação dos caroços do fruto despulpado foi um dos pontos abordados, com o intuito de caracterizar o distanciamento de uma tradição de trabalho realizado por famílias interioranas, na capital paraense.

De maneira geral, o trabalho pretende visualizar, analisar e refletir as mudanças pelas quais passaram e passam as atividades, a estrutura e a vida dos trabalhadores de açaí no Estado do Pará, nos últimos anos, principalmente durante os anos 1990, que se tornaram mais evidentes com a presença das empresas para exportação, fruto do reconhecimento da bebida e do destaque que tal cultura começou a ter, na culinária nacional e internacional.

Capítulo I

Trabalho familiar e extração do açaí: as transformações no cotidiano dos açaizais

O açaí é um alimento essencial na cultura alimentar de uma considerável parcela da população paraense. Historicamente, fez e faz parte da vida e do cotidiano de populações ribeirinhas, indígenas e periféricas. A produção do suco do açaí se dá por meio de um processo de trabalho que ainda hoje mantém certas características artesanais, as quais, ao longo do tempo, têm sido acompanhadas por mudanças na transformação do fruto em suco, adquirindo uma nova lógica de mercado e de trabalho, de modo a se distanciar cada vez mais de procedimentos artesanais, tornando-se um alimento industrializado, onde o fruto é “branqueado”, pasteurizado, embalado e exportado para outros países e Estados do Brasil. Hoje em dia, por mais que a bebida proveniente do fruto do açaí continue a ser comercializada em grandes proporções, em variados pontos tradicionais de venda pela cidade de Belém, ela ganhou espaços nos supermercados, academias, fábricas e em casas de sucos pelo mundo afora.

Mourão (1999) contribui para entendermos o significado que essa cultura de trabalho tem sobre os trabalhadores que se relacionam com o fruto, apontando que, na Amazônia, os produtos de origem vegetal sempre tiveram um papel de destaque para a sociedade local. Essa importância remonta aos povos indígenas, atravessando séculos até os dias atuais, sendo que a tradição em retirar da natureza o necessário à sobrevivência confere ao mundo da “mata” ou da “floresta” uma relevância significativa, no modo de vida dos amazônidas. É a partir desse hábito de consumo e de uma cultura de trabalho que percebemos, em vários bairros da região metropolitana de Belém e em municípios do Estado do Pará, o quanto são expressivas as atividades de extração, venda e ingestão desse fruto/bebida.

Esta dissertação pretende registrar a memória de um processo de trabalho artesanal e familiar de “amassar” e “bater o açaí”, feito todos os dias, que servia de base de alimentação para as famílias com uma tradição ou hábito de consumirem e de produzirem a bebida, que representa uma organização específica de trabalho, na qual os pais ensinavam os filhos a subir, apanhar e amassar o fruto para produção da bebida. O trabalho com o açaí é rememorado pelos sujeitos que fazem parte desta pesquisa, como um produto proveniente de uma arte que necessitava de um conhecimento, um saber

específico desenvolvido pelos sujeitos, para transformar o fruto em bebida a ser consumida e comercializada. Era um conhecimento passado de geração a geração, de pais para filhos, ainda hoje produzido ou preparado em pequenos pontos de comercializações ou “baiúcas”⁹ na cidade de Belém.

É oportuno abordarmos um estudo histórico, em uma perspectiva que valorize o papel, as leituras, interpretações e visões dos “sujeitos comuns”, entendendo a história social da Amazônia através não só dos ciclos econômicos, da “modernidade” e da industrialização, mas pelas vivências e da experiência¹⁰ de uma cultura de trabalho.

As valiosas contribuições dos historiadores marxistas ingleses Eric Hobsbawm (1998) e E. P. Thompson (2002) a esta pesquisa são essenciais para que possamos pensar uma história vista de baixo, estudos que centralizam as classes populares e as mudanças e permanências em suas culturas de trabalho. Esses autores possibilitaram evidenciar, através de seu cabedal teórico, as atitudes ativas dos trabalhadores de açaí, suas leituras de mundo dotadas de racionalidades, principalmente em relação às transformações que nos últimos anos vêm sendo desencadeadas no universo de trabalho.

É nessa perspectiva que buscamos perceber esses sujeitos como participantes ativos da história e não meras vítimas, por uma análise que tentou valorizar a ação humana e a complexidade das relações socioculturais, o caráter individual e coletivo da experiência desses trabalhadores frente à exploração dos recursos naturais e da força de trabalho, a partir do crescimento do mercado de consumo do açaí. Ademais, é válido ressaltar que essas mudanças impactaram a dinâmica de trabalho, tanto no interior¹¹, pelas matas, açazeiros nos municípios que desenvolviam atividades extrativistas desse trabalho, como na cidade de Belém, nas vendas da bebida de açaí, as quais vêm a ser significativas para a compreensão da totalidade da história do processo de trabalho com o açaí, na região amazônica.

É importante frisar que as memórias que fazem parte desta investigação se referem à percepção de sujeitos que desenvolviam uma experiência no trabalho com o

⁹ Baiúcas são pequenos estabelecimentos comerciais, em geral espaços de área de convivência de grupos domésticos e/ou espaços públicos e improvisados para comercialização do açaí. A denominação não se restringe aos pontos de venda do açaí, porém, utilizamos tal termo, pois em muitas memórias, expressas em nossa pesquisa, esses trabalhadores se referem a esses espaços de comercialização do açaí como baiúcas.

¹⁰ Sobre o conceito de experiência, ver THOMPSON, 2005.

¹¹ Utilizamos o termo *interior* para não caracterizar, inferir ou perpassar um olhar de atraso, mas para pensar um espaço diferente dos grandes centros urbanos, neste caso, a capital Belém, termo este presente nas falas dos sujeitos entrevistados.

fruto, por meio de diversas funções, muitas vezes ligadas a uma tradição familiar de produção, comercialização e consumo do fruto/bebida. Em outros casos, são trazidos apontamentos de trabalhadores que, nos últimos anos aos quais a pesquisa se refere, encontraram no mercado de trabalho com o açaí uma possibilidade de sustento.

Devemos ponderar e esclarecer que, ao mesmo tempo que as problemáticas centrais deste trabalho fazem parte de um recorte do tempo presente, enfocando principalmente as últimas mudanças nessa cultura do trabalho com o açaí (1984-2015), com a presença na contemporaneidade de empresários e da exportação do açaí, é interessante apontarmos que as memórias, base desta pesquisa, nos levam a uma sobreposição de temporalidades em que o passado e o presente se entrelaçam – “o tempo do amassar”, “o tempo do apanhar”, “o tempo do bater” das máquinas e “o tempo do exportar” são constantemente expressos na memória dos sujeitos. São percursos que nos retratam as leituras, permanências, mudanças no processo de trabalho das atividades ligadas ao açaí, os quais nos permitiram perceber e compreender um sentimento de perda e de medo em face da “modernidade¹²” vista como uma ameaça ao futuro de alguns trabalhadores do açaí.

Para alguns desses sujeitos, homens e mulheres que viveram parte de suas vidas no trabalho de extração do açaí, pelas ilhas e açazais do Estado do Pará, essas atividades são lembradas como essenciais para o sustento de suas famílias, sobretudo por partirem de um presente, no qual passaram a vivenciar no campo e na cidade as transformações de um trabalho artesanal e que representava uma tradição das famílias interioranas e ribeirinhas, que hoje vivem o tempo no qual as plantações são planejadas, com a utilização de um processo de manejo específico para a produção em larga escala do açaí, em forma de fruto para ser processado e exportado.

¹² É importante apontar que, em algumas situações, especialmente entre os batedores de açaí mais tradicionais, os quais ainda permanecem exercendo suas atividades ou se sentem ameaçados pelas mudanças, estes reforçam, através de suas memórias, que seus saberes são fundamentais na prática da produção da bebida e na permanência nessa cultura de trabalho. Entendem e sentem a modernidade e as transformações, presentes em seu cotidiano, como uma ameaça a sua tradição, sendo elas observadas nas modificações presentes no mercado, produção e venda do fruto, as quais ganharam maiores expressões, seja em escala nacional, seja internacional, com uma fiscalização mais rígida nos pontos de venda da bebida, as exigências da legislação e do instrumentário requerido para a prática de batedor de açaí, a certificação por intermédio de cursos sobre os métodos e procedimentos no manejo e preparo da bebida, as mudanças na estrutura e nas formas de trabalho na extração do açaí pelas ilhas de açazais e a presença de novos sujeitos, principalmente ligados à exportação do açaí, com o papel mais intenso de fábricas e empresários, nos últimos anos.

Entendemos que as lembranças que os sujeitos trazem do passado, através de suas recordações, sustentam um sentido de identidade. Segundo Rüsen (2001), todos os seres humanos teriam uma necessidade antropológica de estabelecer um sentido de passado, uma orientação no tempo, a qual possibilitaria ao ser humano uma localização espaço-temporal. É o que ele chama de consciência histórica, que articularia o passado como experiência, dando sentido e caminhos para o presente e o futuro, em que a consciência histórica seria como um campo de ação orientado por esse passado.

É através das percepções que esses trabalhadores fazem do presente, das mudanças nas estruturas dos açais, na introdução de tecnologias para melhor explorar o fruto e exigências que passaram a existir no dia a dia de suas atividades, que esses sujeitos formam e elaboram o passado. São as experiências e vivências das coisas que fazem, em seu cotidiano, as quais auxiliam para remontar o passado, que, ao mesmo tempo, é fruto do presente. O passado é como um mundo à parte convivendo com o presente, em um tempo contínuo interposto, sobrepostos de presente e passado e futuro. A memória é, portanto, no sentido básico do termo, a presença do próprio passado, sendo possível, pela memória, perceber uma representação seletiva do passado, no qual o indivíduo está inserido num contexto social.

Conforme Russo (2002, p.94), a memória, para prolongar essa definição lapidar, é uma reconstrução psíquica e intelectual que acarreta de fato uma representação seletiva do passado que nunca é aquele do indivíduo somente, mas de um indivíduo inserido num contexto familiar, social, nacional. Por conseguinte, toda memória é, por definição, “coletiva”, como sugere Maurice Halbwachs. Seu atributo mais imediato é garantir a continuidade do tempo e permitir resistir à alteridade, ao “tempo que muda” as rupturas que são o destino de toda vida humana; em suma, ela constitui um elemento essencial da identidade, na percepção de si e dos outros.

É justamente através dessa discussão que Michael Pollak (1992) nos auxilia a pensar a relação entre memória e identidade, definindo que a memória é um fenômeno construído (consciente ou inconsciente), resultado do trabalho de organização (individual ou socialmente construída), sendo um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, além de constituir um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo, em sua reconstrução de si. Dessa forma, podemos definir a identidade como a

imagem que a pessoa adquire, ao longo da vida, referente a si mesma, a imagem que ela constrói e apresenta aos outros e a si própria¹³.

Assim, a construção da identidade é um fenômeno que se produz em referência aos critérios de aceitabilidade, de admissibilidade, credibilidade, e que se faz por meio da negociação direta com outros, sendo a memória construída socialmente e individualmente. Ao relacioná-la com a identidade, podemos afirmar que uma é constitutiva da outra. A identidade só se constrói a partir de referências exteriores, ou melhor, de um outro, e a memória só se forma com base em alguma identificação.

É nessa perspectiva que se procurou explorar as relações entre memória e história, ao romper com uma visão determinista que elimina a liberdade dos homens, coloca em evidência a construção dos atores de sua própria identidade e reequaciona as relações entre passado e presente, reconhecendo que o passado é pensado segundo as necessidades do presente, chamando a atenção para os usos políticos do passado.

É por uma história do tempo presente, vista como uma possibilidade de interpretar a história e a cultura de trabalho desses sujeitos, que esse campo de discussão, o qual desperta a atenção de historiadores, por nos remeter a problemas da realidade, neste caso a transformação no processo de trabalho com o açaí e os conflitos e interpretações geradas pela presença de novos sujeitos e da própria resistência por alguns trabalhadores às mudanças, ajudando-nos a interpretar e esclarecer a ligação do presente com o passado, além de confirmar ou corrigir suas interpretações do passado através do presente.

Dessa forma, ressalta-se a importância de agregar estudos que valorizem a memória e o campo do tempo presente. Nesse sentido, a percepção do historiador Eric Hobsbawm (1993) nos estimula a refletir que o tempo presente é o período durante o qual se produzem eventos que pressionam o historiador a revisar a significação dada por ele ao passado, a rever as perspectivas, a redefinir as periodizações, isto é, a olhar, em função do resultado de hoje, para um passado que somente sob essa luz adquire significação.

Marieta Ferreira (2012)¹⁴ aponta que o estudo da história do tempo presente, que durante tanto tempo foi objeto de resistência e interdições, entrou na ordem das discussões, sobretudo por ser um tema desafiador para os historiadores, tendo estes uma

¹³ POLLAK, M. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v.5, n.10, p. 200, 1992.

¹⁴ FERREIRA, M. M. Demandas Sociais e história do tempo presente. In. VARELA, F.; MOLLO, H. M.; PEREIRA, M. H.; MATA, S. da. *Tempo presente & usos do passado*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2012.

grande provocação de lidar com as demandas sociais que o atravessam, sendo essa abordagem essencial na contribuição e no sentido de clarificar os desafios que as sociedades contemporâneas apresentam para o exercício das atividades dos profissionais de história e para a sociedade, na sua compreensão.

Dessa maneira, a proximidade com o tempo presente pode ser um auxílio no entendimento sobre o processo de trabalho que analisamos agora. Como o próprio Roger Chartier (1993) afirma, na história do tempo presente,

[...] o pesquisador é contemporâneo de seu objeto e divide com os que fazem a história, seus atores, as mesmas categorias e referências. Assim, a falta de distância, ao invés de um inconveniente, pode ser um instrumento de auxílio importante para um maior entendimento da realidade estudada, de maneira a superar a descontinuidade fundamental, que ordinariamente separa o instrumental intelectual, afetivo e psíquico do historiador e aqueles que fazem a história.

Chartier (1993) assinala que a história do tempo presente pode permitir com mais facilidade a necessária articulação entre a descrição das determinações e das interdependências desconhecidas que tecem os laços sociais. Assim, a história do tempo presente constitui um lugar privilegiado para uma reflexão sobre as modalidades e os mecanismos de incorporação do social pelos indivíduos de uma mesma formação social. Do exposto, fica óbvia a contribuição da história oral para atingir esses objetivos.

Na busca de compreender a complexidade dos processos que constituem a história dos trabalhadores do açaí, este capítulo objetiva analisar, através da memória dos diferentes indivíduos sociais¹⁵ envolvidos e de outras documentações, uma história social do trabalho, enfatizando a cultura de trabalho desenvolvida nas pequenas ilhas, terrenos, mata.

Ao examinarmos as diversas memórias, percebendo como foram sendo construídos os sentidos, valores e atitudes em relação à natureza, a floresta e a mata¹⁶ pelos trabalhadores do açaí, “[...] para entender tais sentimentos atuais, devemos

¹⁵ Realizamos entrevista com 14 grupos de trabalhadores e consumidores, que se relacionam com o açaí. Por meio de suas memórias, sejam elas associadas às suas experiências no espaço urbano, na cidade ou no meio rural, nos açazais. Entre eles estão os batedores de açaí ou maquineiros, amassadeiras, atravessadores, marreteiros, apanhadores de açaí, donos de terrenos, meeiros, empresários, freiteiros, carregadores de açaí, catadores de açaí na feira, consumidores frequentes, consumidores não frequentes, batedores de açaí no supermercado e funcionários de fábrica.

¹⁶ O termo *mata* faz referência a uma área coberta de plantas silvestres de portes diversos, onde os açazeiros estariam espalhados, embora, em algumas situações, a palavra seja sinônimo de terreno amplo, onde crescem os açazeiros.

retornar a um período anterior, importante na formação dessas características”¹⁷, priorizamos e levamos em consideração as leituras, as mudanças sobre o processo de trabalho com o açaí relacionadas à memória social e coletiva¹⁸ que é expressada por esses sujeitos, também em relação ao espaço natural.

Burke (1992) aponta que a natureza não-humana sempre esteve presente nos trabalhos de história. Não, porém, como agora. Os historicistas e historiadores positivistas não a ignoravam de todo, mas ela era vista ou como palco do espetáculo humano ou como fator de aprisionamento das sociedades humanas. Os historiadores da Escola dos Annales a abordaram, todavia, como elemento que entrava na vida humana na condição de recurso. Braudel conferiu-lhe um peso quase determinista, com sua visão de longa duração para o domínio natural.

O Mediterrâneo chamou a atenção quando foi pela primeira vez publicada em 1949, pela quantidade de espaço dedicado ao meio ambiente físico – terra, mar, montanhas e ilhas. Atualmente, entretanto, o quadro de Braudel parece curiosamente estático, porque o autor não considerou de modo sério as maneiras pelas quais o ambiente foi modificado pela presença do homem destruindo florestas, por exemplo, para construir as galerias que aparecem com tanto destaque nas páginas de *The Mediterranean*.¹⁹

Essa nova perspectiva, na qual a natureza não-humana entra em seu rol de interesses como representações culturais do ser humano. Buscando desvendar a relação do homem e os aspectos da natureza, vendo esta como produtora de um sistema hipercomplexo de origem natural, esses novos estudos concernentes às relações das sociedades humanas com um determinado ecossistema, ou com um conjunto inter-relacionado deles (bioma) ou, ainda, com uma região apresentando relativa unidade ambiental, considerando igualmente a natureza não-humana como um agente histórico que “fala” de alguma forma ante as relações que se estabelecem entre ela e as ações da sociedades.

As lembranças sobre os açazais, que a memória desses sujeitos referendam, trazem como fundo uma relação de conhecimento dos sujeitos sobre o meio natural, que destaca uma leitura e interpretação, enfatizando as relações dos sujeitos com esses

¹⁷ THOMAS, K. *O Homem e o Mundo Natural: Mudanças de Atitude em Relação às Plantas e aos Animais (1500-1800)*. São Paulo: Companhia das Letras, 1983. p.27.

¹⁸ Ver HALBWACHS, Maurice. *A memória coletiva*. São Paulo: Vértice, 1990.

¹⁹ BURKE, Peter. Abertura: a Nova História, seu passado e seu futuro. In: _____. (Org.). *A escrita da História: novas perspectivas*. São Paulo: Editora Unesp, 1992.

espaços, do homem com os açazais nativos e plantados, um trabalho que carrega forte vínculo com os costumes, inseridos e estruturados dentro de uma organização familiar. Evidenciam as permanências e mudanças no processo de trabalho, as mudanças nas atividades de apanhar, amassar, bater, consumir e comercializar o fruto. Tentamos perceber as leituras e as percepções que esses trabalhadores fazem sobre essa cultura de trabalho, com base em suas experiências de vida, principalmente após perceberem a presença de empresários na produção e comercialização do açaí, a qual se tornou mais frequente e visível a partir da década de 90. Tais empresários passaram a direcionar suas produções e investimentos para a exportação do suco do açaí, intensificando a presença das fábricas, das propagandas, dos noticiários sobre o surto da doença de Chagas, as leis de controle do trabalho com o açaí e as fiscalizações por parte do Estado. Tudo isso reflete e intensifica mudanças e interpretações na tradição do processo de produção do açaí, da venda e do consumo da bebida.²⁰

No entanto, é preciso seguirmos desmanchando e analisando o emaranhado de tensões que se constituem nas memórias desses sujeitos, para refletirmos como esses trabalhadores rememoram esse passado em relação às inúmeras transformações que vêm ocorrendo em suas atividades. E, para isso, é necessário levarmos em conta o que E. P. Thompson (2002) aponta, ao sublinhar que os processos de industrialização acabam impondo o sofrimento e a destruição de modos de vida antigos.²¹

É importante considerar as primeiras interferências e implicações de uma concepção capitalista sobre uma cultura de trabalho, baseada na tradição das populações ribeirinhas²² de retirarem da natureza seu sustento. Pensar essas mudanças pelas ilhas, pelos açazais em que uma cultura de trabalho familiar era a base das atividades é o cerne das reflexões que nortearam o primeiro capítulo.

²⁰ Vale frisar as contribuições de E. P. Thompson, que nos auxilia na compreensão das transformações existentes no processo de trabalho e modo de vida trabalhadores do açaí, especialmente quando, em suas reflexões, aponta que o advento e a intensificação de uma sociedade capitalista e industrial provocam novas formas de trabalho, as quais produzem uma nova forma de concepção do tempo. Sobre essa questão, ver cap. 6: Tempo, Disciplina de Trabalho e Capitalismo Industrial. In THOMPSON, 2005.

²¹ THOMPSON, E. P. *A formação da classe operária inglesa II – A maldição de Adão*. Tradução de Renato Bussatto Neto. 4. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002. p. 29.

²² Segundo o historiador Karl Heinz Arenz, em sua obra *Fazer sair da selva: as missões jesuíticas na Amazônia*, o termo *ribeirinho* significa “aquele que vive na margem de um rio”. Quanto à palavra *caboclo*, ela vem provavelmente da língua tupi e quer dizer “aquele que é do mato”. *Ribeirinho* e *caboclo* são termos usados quando se alude à pessoas que vivem nas pequenas comunidades às margens dos rios da Amazônia. Elas guardam, no seu jeito de viver, muitos costumes indígenas, mas falam português e são, geralmente, católicas. Alguns dizem que os ribeirinhos, ou caboclos da Amazônia, são mestiços de indígenas e brancos. Cf. p.8.

1.1 O TRABALHO NOS AÇAIZAIS

*Lá no interior, nós tinha as coisas tudinho, vivia da roça, apanhava o açaí pra gente beber, pescava, tinha tudinho pro nosso sustento, não passava dificuldades não. Era trabalhoso, mas eu gostava de viver lá. Eu aprendi muito. Mas só vim me bora mesmo por causa das brigas.*²³

A memória sobre o processo de trabalho nesses espaços, lembrados como terrenos, matos e açaiçais, enseja uma dimensão das relações de uma cultura de trabalho, na qual se observa que esses sujeitos são os donos de terrenos ou meeiros que realizavam diversas atividades no trabalho com o açaí, seja apanhando o fruto, seja o amassando para consumo diário das famílias.

João Ribeiro, que exerceu diversas atividades na cultura de trabalho com o açaí, ao rememorar o seu passado na cidade de Ponta de Pedras, quando trabalhava na roça, na coleta de frutos, apanhando o açaí, nos traz uma idealização desse tempo como um período de possibilidades, quando os recursos naturais permitiam o sustento de sua família sem grandes dificuldades pelo interior²⁴. Para ele, as dificuldades não eram tão perceptíveis devido à experiência e conhecimento da diversidade recursos naturais que estavam presentes nesse espaço.

Esses sujeitos, que fazem referência em suas memórias ao trabalho pelas ilhas e cidades interioranas, apontam que o conhecimento de seus espaços de trabalho, da maturação do fruto, das cheias e baixas da maré ajudavam a vida no campo²⁵: conhecer os caminhos, a trilha, o mato ou a palmeira, árvore da qual os trabalhadores retiram o fruto e processam a bebida era fundamental.

Os frutos, que são a matéria-prima na tradição dos trabalhadores em retirar e produzir o suco do açaí, na qual a observação e a experiência na retirada do açaí, lhes permitiam perceber a resistência das palmeiras, se elas eram fortes o suficiente para sustentar o peso de quem se propunha apanhar os frutos. Eram os apanhadores de açaí geralmente crianças ou adolescentes, que, desde a infância, já se envolviam no trabalho, muitas vezes devido ao baixo peso, à flexibilidade e ao hábito de subir em árvores,

²³ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí. Hoje é vendedor de açaí em Belém, no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

²⁴ João Ribeiro faz menção ao período que viveu no município de Ponta de Pedra, no qual trabalhava apanhando e retirando açaí em forma de caroço, tanto para ser comercializado ou “amassado” para o consumo familiar.

²⁵ Utilizamos o termo *campo* para referência aos espaços nos quais o trabalho das populações ribeirinhas é característico.

muito comum na vida de crianças interioranas. Desse modo, o saber transmitido hereditariamente no seio das famílias ajudava a muitos trabalhadores a já desenvolverem um processo de conhecimento, saberes e experiências, colocadas em seu cotidiano entre famílias que tradicionalmente²⁶ viviam/vivem da labuta com o açaí, ligada ao plantar e colher dos frutos dos açaizais pelas ilhas²⁷.

[...] lá no interior a gente tinha que saber trabalhar subindo nos açaizeiros para ter açaí em casa, ou ia com o matapi²⁸ para pegar camarão e vender para ter dinheiro pra comprar as coisas.²⁹

Rosildo Ribeiro atualmente é batedor de açaí, mas, ao lembrar o tempo de sua infância, destaca em suas memórias o trabalho que desenvolvia no terreno de sua família, na cidade de Cametá³⁰, a diversidade de atividades e tarefas que eram desempenhadas, em que seus saberes eram/são fundamentais para prática de retirada do açaí dos açaizeiros, destacando e valorizando um tempo de outrora, no qual o trabalho no campo, na lida com o açaí, na roça, retirando a mandioca, a pimenta, ou pelos rios, pescando peixes ou camarão. Enfim, em atividades que eram complementares e fundamentais para a subsistência dessas pessoas.

As memórias desses sujeitos foram fundamentais nesta pesquisa, pois, além de inferirem sobre alguns aspectos de sua infância, elas também destacam um universo da vida interiorana marcado pela diversidade de atividades, que fizeram parte da vida e da

²⁶ Utilizamos o termo *tradicional* para nos referirmos às sociedades ou grupos “não-urbanos” que vivem pela Amazônia, neste caso mais específico, os trabalhadores do açaí, os quais desenvolvem relações complexas e históricas com o meio natural. Sobre o conceito de *sociedades tradicionais* na Amazônia, ver o trabalho de ADAMS, C.; MURRIETA, R.; NEVES, W. (Org.). *Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade*. São Paulo Annablume, 2006.

²⁷ Ver o texto de CARVALHO, R.a; GOMES, V. L. *Trabalho de extração do açaí e as condições de vida das famílias ribeirinhas: um estudo na ilha do Combu*. Esse estudo se insere em uma série de trabalhos que evidenciam e analisam as condições de vida das famílias que trabalham com a extração do açaí na ilha do Combu, próxima à região metropolitana de Belém, onde as relações de trabalho e suas respectivas famílias que dependem desse trabalho são abordadas.

²⁸ *Matapi* é um apetrecho utilizado para a pesca do camarão, feito de talas de algum tipo de palmeira, as quais são amarradas em corda e colocadas nas beiras de rios e igarapés. Seu formato é meio cilíndrico, atingindo entre 50cm a um metro, sendo que, em seu interior, são introduzidas iscas, geralmente à base de mandioca. Nos dois lados do matapi existe uma espécie de funil, por onde o camarão entra e depois não consegue sair facilmente, ficando preso no interior do dispositivo. Algumas pessoas também costumam construir matapis utilizando garrafas *pet*.

²⁹ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta. Entrevista em 08/10/13 e 22/04/14, realizada em seu ponto de comercialização.

³⁰ O município de Cametá tem como base da economia o trabalho com a pesca – o mapará, peixe típico da região, é símbolo da cidade – e o trabalho com o açaí. Situa-se à margem esquerda do Rio Tocantins, fazendo parte da mesorregião Paraense, com uma população de 129.904 habitantes, conforme o Censo do IBGE/2010.

prática desses trabalhadores, cujo trabalho com o açaí pode ser percebido como complementar a outras estratégias de sustento das famílias.

Nesse complexo emaranhado de atividades, costumes e hábitos que esses trabalhadores tradicionais³¹ realizaram, em seus espaços de vivências, estes devem ser pensados como tarefas que fizeram parte de uma cultura que, ao reunir tantas atividades e atributos num só feixe, podem, na verdade, confundir ou ocultar distinções específicas que precisam ser feitas. Pensar esses sujeitos imbricados em diversas atividades em seu ambiente de trabalho, desenvolvendo outras, revela a complexidade e a diversidade da vida e dos modos de trabalhos existentes no Pará e de um passado recordado como familiar. “Nosso trabalho era pra ajudar a família, a gente não recebia nada por isso, era pra gente se manter”³². Atentar que são muitos desses trabalhadores que apanham o fruto, limpam os terrenos, são os mesmos que, em alguns casos, plantam mandioca, plantam pimenta, apanham camarão, pescam e fazem farinha, nos mostrando a diversidade desse trabalho familiar e de atividades comuns nas ilhas e cidades interioranas.

A coleta de frutos e raízes constitui uma das mais tradicionais maneiras de extração dos meios de subsistência do homem. Essa atividade de retirada manual do açaí, na qual o conhecimento sobre maturação do fruto e técnicas de subir nas árvores de açaí se traduz como essencial, foi praticada por esses trabalhadores pela região amazônica. O extrativismo é uma das atividades lembradas por João Ribeiro, ao rememorar o seu passado na ilha do Marajó, no município de Ponta de Pedras³³. Ele é mais um dos inúmeros sujeitos que migraram para Belém, que trabalharam na coleta de produtos da natureza, atividades por muito tempo a única base de renda de famílias inteiras pelo “interior” e ilhas do Pará. Devemos compreender que esse trabalho extrativista é mencionado, reforçando aspectos de uma cultura de trabalho familiar, a importância e o papel fundamental dos trabalhadores na coleta dos frutos pelas ilhas.

³² RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedras, foi apanhador de açaí. Hoje é vendedor de açaí em Belém, no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

³³ As origens do Município remontam ao século XVIII, com a instalação dos padres mercedários na aldeia dos Muanás, que chamaram inicialmente a região de Mangabeiras, pela proximidade de uma praia com o mesmo nome, até ser alterada para Ponta de Pedras, devido às pedras existentes no local, elevado à condição de Freguesia em 1737. E só em 18 de abril de 1877 se tornaria o Município de Ponta de Pedras, fazendo parte da mesorregião do arquipélago do Marajó, pertencente ao Estado do Pará, com uma população de 28.025, de acordo com Censo Demográfico do IBGE (2013).

Esses sujeitos, em suas falas, percebem e entendem a relevância que a cultura de trabalho com o açaí ganhou, nos últimos anos, destacando o trabalho desenvolvido pelas ilhas.

Esse é nosso trabalho, é a gente que faz o mais importante aqui tirando o açaí pra levar pra tudo por aí, desde o plantar e o colher né? Daqui que sai tudo, daqui que a gente tira nosso alimento e tira pra todos consumirem por aí.³⁴

A partir da citação acima, percebemos a importância do conhecimento adquirido no cotidiano dos sujeitos. Sérgio Dias, de 19 anos, que é apanhador de açaí, no terreno de sua família no município de Ponta de Pedras, salienta as funções e tarefas que desenvolvia com o açaí, em que ressalta o conhecimento que lhe permite o adequado plantio, colheita e escoamento do produto, vistos como fundamentais para movimentação da cadeia produtiva, pois, sem as etapas supracitadas, não haveria a chegada do fruto para todos os interessados em sua compra. Ele ratifica a importância do trabalho nas ilhas e terrenos no processo de apanhar o açaí, principalmente frisando a identidade que se constrói de ser apanhador de açaí, que o trabalho de apanhar é essencial para a continuidade e expansão dessa economia, valorizando o seu papel dentro da cadeia produtiva com o açaí. Dias percebe as dimensões dessa cultura de trabalho, cujo hábito alimentar se tornou um símbolo, demonstrando e expressando a relevância de seu papel no trabalho com o açaí. Além disso, podemos inferir que, com a valorização do açaí e seus derivados, no cenário regional, nacional e internacional, aqueles que historicamente desenvolveram o trabalho de sua coleta – moradores ribeirinhos das ilhas do Estado do Pará – reforçam seus vínculos com essa primeira etapa do trabalho nas ilhas, indicando que estes ainda detêm certa autonomia, percebendo a importância de seu saber para que se obtenha como resultado final um produto de qualidade.

A memória que esses sujeitos constroem do trabalho na mata, nos açazais e desse espaço de vivência se torna um poderoso instrumento, capaz de revelar hábitos e costumes relacionados à vida desses indivíduos pelos diversos ambientes de trabalho, em meados do século XX, quando essa cultura de trabalho ainda não havia assumido ou alcançado o *status* de notoriedade econômica.

³⁴ DIAS, Sérgio. Apanhador de açaí, 19 anos. Nasceu no município de Ponta de Pedras. Entrevista em 20/08/11, realizada na Feira do Açaí.

Souza e Bahia (2010) evidenciam o valor econômico que o trabalho com o açaí alcançou no Estado do Pará. Com o crescimento da exportação, desde a década de 1990, o açaí adquiriu grande potencial de expansão, o que nos ajuda a estender a inserção desse discurso dos trabalhadores, nos últimos anos, os quais frisam as proporções que essa cultura de trabalho vem alcançando.

Atualmente o estado do Pará é o responsável pela extração de pouco mais de 700 mil toneladas da fruta, o que tornou o estado líder em exportação do produto, tendo como principais mercados países da Europa, EUA e Japão, estando o mercado ainda em grande expansão, onde se espera duplicar a produção do fruto em três anos, a uma taxa de crescimento de 30% ao ano [...] ponto de extração até o seu consumo final, o que inclui a responsabilidade em manter os parâmetros de qualidade, de modo a garantir a excelência do produto aos seus consumidores, o que ressalta a alta complexidade e a necessidade de se possuir uma boa gestão dessa cadeia de distribuição, de modo a minimizar os diversos entraves que possam vir a afetar tal processo.³⁵

Essa concepção atual de lucro, de crescimento das exportações, de parâmetro de qualidade, garantia de excelência do fruto e da bebida, alto padrão de gerenciamento e gestão de empresas neste mercado de trabalho, que visam a assegurar e a proporcionar o lucro e ampliar o mercado consumidor nessas atividades, é bem diferente daquela que é mencionada pelos sujeitos, nesta pesquisa, a qual, em alguns momentos, é interpretada como uma atividade complementar, reforçando e idealizando a sua ligação, seu conhecimento e saberes com o espaço natural, com a flora, com o fruto, demonstrando um grande significado e representatividade que leva em consideração uma cultura de trabalho familiar.

As mudanças nessa cultura de trabalho são visíveis, no início da década de 1990, com a plantação do açaí em sistema de manejo florestal e agroflorestal, como o próprio trabalho de Almeida, Matos e Muller (2002)³⁶ nos permite verificar; durante esse período, iniciou-se um processo de recuperação da vegetação natural que foi suprimida anteriormente, a partir ciclos produtivos com base na monocultura, a exemplo das plantações de cana-de-açúcar. Os autores argumentam que, mesmo durante o período

³⁵ SOUZA, J. E. O. de; BAHIA, P. Q. Gestão logística da cadeia de suprimentos do açaí em Belém do Pará: uma análise das práticas utilizadas na empresa Point do Açaí. In: VII SEGET – SIMPÓSIO DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO E TECNOLOGIA, 2010. *Anais...* 2010, p.22.

³⁶ ALMEIDA, C. M. V. C. de; MÜLLER, M. W.: SENA-GOMES, A. R. e MATOS, P. G. G..2002. Pesquisa em Sistemas Agroflorestais e Agricultura Sustentável: Manejo do Sistema. In: WORKSHOP LATINO-AMERICANO SOBRE PESQUISA DE CACAU, Ilhéus, Bahia, 22-24 de outubro de 2002. *Anais* (com resumos expandidos), 2002 (CD-ROM).

em que a cana-de-açúcar se constituía enquanto o principal produto cultivado na região, os moradores tinham outros produtos para complementar a renda, bem como desenvolviam outras atividades, como a caça e a pesca, para suprir parte dos gêneros alimentícios. Algumas dessas atividades ainda perduram, como a pesca (peixe e camarões) e a criação animais de pequeno porte, tais como aves (patos e galinhas) e, em alguns casos, suínos. Isso corrobora a desconstrução da ideia de compreender a Amazônia a partir dos “ciclos econômicos”, pois, apesar de hoje a produção do açaí ser a principal atividade econômica, outras também são desenvolvidas, o que demonstra a existência da pluriatividade e que o tempo cultural é diferente do tempo econômico. Desse modo, para conhecer a história da Amazônia é necessário levar em consideração as diversas práticas sociais que coexistem e que engendram o cotidiano das relações, traduzindo-se em um emaranhado de atividades.

Para Homma et al. (2006), a modernidade do agronegócio do açaí pode ser observada na mudança da paisagem local, onde se verifica, nas áreas de várzeas mais próximas da cidade de Belém, a presença nas comunidades ribeirinhas de antenas de TV, de som, antenas parabólicas, aparelhos de telefone celular, do barco e do atracadouro defronte à casa erguida sobre estacas, das bombas para puxar água do rio para a casa, dos geradores elétricos e das baterias.

Podemos asseverar que a atividade do açaí proporcionou um acúmulo de capital. Desse modo, como sinal de luxo, percebe-se a transformação socioespacial, onde as reluzentes máquinas de beneficiar açaí, movidas a gerador, demonstram os novos aspectos que passaram a fazer parte das atividades, das moradias e do entorno das casas interioranas, deixando para trás a trabalhosa tarefa de amassar com as próprias mãos. Assopalhos de madeira brilhantes, no interior dessas casas, contrastam com a moldura dos açazais manejados ao redor. O crescimento da demanda do açaí provocou grande interesse no manejo de açazeiros nas áreas de várzea e no plantio em áreas de terra firme³⁷, mudando o cenário dessas localidades e a relação que os sujeitos estabelecem com seus espaços de trabalho.

As transformações e os novos significados adquiridos em virtude da dimensão que a cultura de trabalho com o açaí agregou, começaram a ser percebidas e vivenciadas de forma mais intensa, a partir do início do século XXI, sejam elas materializadas na

³⁷ Cf. HOMMA, A. K. O. et al. Açaí: novos desafios e tendências. *Amazônia: Ci. & Desenv.*, Belém, v. 1, n. 2, jan./jun. 2006.

aceitação desse produto em outros mercados, seja na preocupação dos políticos paraenses. Em 2001, o legislativo paraense discutiu um projeto de lei proposto pelo Deputado Bira Barbosa³⁸, focalizando a ideia de fomentar, entre os paraenses e principalmente entre os sujeitos que vivenciam essa cultura de trabalho, a construção de uma identidade, a qual deveria ser “assegurada” e afirmada como símbolo da cultura paraense.

O projeto proposto e apresentado pelo Deputado Bira Barbosa, na ALEPA, Assembleia Legislativa do Estado do Pará, em março de 2001, tornou-se a Lei Estadual nº 6413, sancionada pelo então governador do Estado, Almir Gabriel, em 29 de novembro do mesmo ano, tornando o açaí, como bebida e fruto, símbolo do Estado do Pará, autorizando e estimulando sua utilização nas propagandas turísticas, veiculadas dentro e fora do Estado. A criação da lei, além de reforçar o uso e a divulgação da imagem e da cultura de trabalho do açaí, nas propagandas turísticas do Estado, enfatizaram a ideia do açaí como símbolo do Pará. Ela também nos permite inferir uma maior preocupação por parte dos políticos, que estão percebendo a valorização da bebida, tanto dentro como fora do Estado.

A bebida do açaí, conhecida e consumida secularmente, não era considerada em termos financeiros segundo a lógica do mercado pelos grupos sociais que dela sobreviviam, nem pelo governo, políticos ou empresários. Contudo, passou a ter um maior destaque, como apontam Tavares e Homma (2015) Nos últimos anos, mais precisamente desde os anos 1990, os dados referentes à estatística e à produção do açaí no Estado do Pará indicam o crescimento e a preocupação da cultura de trabalho com o açaí, na economia paraense. Os dados apontam que, para o ano de 2014, estimavam-se 50 mil toneladas de polpa comercializadas para outros Estados, 5 mil a 6 mil toneladas exportadas para 31 países, com dominância dos Estados Unidos e Japão. Quanto à concentração da exportação interestadual, os Estados de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais correspondem a 68,2% de todo o volume comercializado. E especula-se que seja em torno de 8 a 10% a exportação da polpa do açaí para outros países.

³⁸ Bira Barbosa é político, médico e ex-Deputado do Estado do Pará. Exerceu seis mandatos como deputado estadual, desde 1982. Nascido em Arapixi, distrito de Chaves, região de campos do arquipélago marajoara. Bira Barbosa foi autor da lei que instituiu o Açaí como fruta-símbolo do Estado do Pará, havendo passado pelas legendas do PT, PMDB e PSDB, quando exerceu a função de líder do governo na Assembleia Legislativa, no governo de Simão Jatene.

Essas mudanças e tensões na cultura de trabalho, que também são expressas em números, atreladas ao consumo e à exportação da bebida e de seus derivados para outros Estados e países, favoreceram a abertura de novos espaços no processo de despulpamento do fruto, criação de fábricas, aumento e investimentos na expansão de áreas para o cultivo e manejo do açaí, o cruzamento de sementes para incentivar o aumento da produção e a modificação nas relações e formas de trabalho nessa cultura. Esses são alguns dos pontos que refletem as transformações nesse universo.

Os trabalhadores mais tradicionais destacam, em suas falas, os medos, o descontentamento e problemas acarretados por essas mudanças – “[...] é ruim pra gente que sempre trabalhou nesse ramo. Agora tá difícil de comprar açaí e de trabalhar”³⁹ –, além de expressarem suas preocupações e receio em relação a seu presente, ao evidenciarem um sentimento de perda em relação a uma cultura de trabalho que passou a ser ameaçada pela presença de novos sujeitos – empresários e empresas, que reforça sua identidade de trabalhador, o qual, de certa maneira, já exercia a prática de trabalho e a tradição nesse ramo, de um trabalho familiar, de geração à geração.

As leituras dos trabalhadores, nesse caso, relacionadas a uma idealização de um tempo passado, no qual o trabalho familiar e as relações de conhecimento dos espaços, quer atreladas à mata, quer aos caminhos que levam aos açaizeiros e ao saber sobre o preparo e extração do próprio fruto, emergem em suas memórias como saberes de um tempo no qual a prática e o conhecimento dos sujeitos favoreciam a autonomia e possibilidades no mundo do trabalho, como aponta João Carneiro de 74 anos, dono de terreno: “[...] a gente trabalhava retirando o açaí, porque a gente que conhecia se o açaí tava bom ou não, se dava pra entrar e apanhar na mata o açaí”⁴⁰.

Raymond Williams (2011)⁴¹ é essencial para entendermos as leituras que os trabalhadores fazem sobre as modificações nesse universo de trabalho, principalmente ao percebermos na memória dos sujeitos a construção e a representação de um espaço e da prática de trabalho idealizada. Essas representações do campo e do trabalho paradisíaco se encontram, cada vez mais, em um passado distante. Nesse sentido, as

³⁹ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramenta. Entrevista em 08/10/13 e 22/04/14, realizada em seu ponto de comercialização.

⁴⁰ CARNEIRO, João Serrão. 74 anos. Era apanhador de açaí e dono de terreno, no município de Cametá. Entrevista 14 /09/11, realizada em Belém.

⁴¹ WILLIAMS, R. *O Campo e a Cidade na história e na literatura*. Tradução Paulo Henriques Britto. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

memórias desses trabalhadores retratam uma idealização e possibilidade de vida no passado, em comparação ao presente. As mudanças podem ser vistas para alguns sujeitos como ameaçadoras: “[...] não tinha exportação e a gente tinha mais formas de ganhar dinheiro. Mas agora tá difícil e a gente tá perdendo até a oportunidade de trabalhar no ramo”⁴². Rosildo Ribeiro aponta seu receio pela presença desses novos indivíduos, mostrando-nos um progressivo recuo no tempo para confrontar as dificuldades de seu tempo presente, no qual fábricas e empresários são encarados pelos trabalhadores mais tradicionais dessa cultura como uma ameaça.

Um ideal romântico da natureza e do próprio trabalho desses sujeitos é visualizada, ao analisarmos o discurso e as histórias presentes na memórias dos trabalhadores, que percebem essas mudanças como uma destruição de sua cultura de trabalho. Keith Thomas (2010)⁴³ ajuda-nos a entender esse destaque de sensibilidades diante das relações entre os humanos, da natureza e das mudanças em seu universo, principalmente quando as memórias desses sujeitos revelam, em suas percepções, os aspectos críticos do processo de industrialização e modernização do trabalho com o açaí. Há também as memórias dos que se sentem prejudicados com as mudanças, como é o caso de Rosildo Ribeiro, que traz sua experiência de trabalho no processo de colheita do fruto, onde a vida nesse espaço lhe possibilitava alternativas de sustento, ressaltando a relação de conhecimento da natureza que ele e outros indivíduos tinham e a dificuldade que o presente se coloca: “[...] lá no interior a gente tirava nosso sustento, não tinha essas dificuldades e exigências todas para trabalhar com o açaí. Certificação e licença não tinha. Era duro, mais a gente conseguia”⁴⁴. A vida no interior, através do trabalho mais tradicional, cujas características de tipo familiar são ressaltadas, é comparada às dificuldades e mudanças que estariam degradando seu universo e cultura de trabalho, em virtude das transformações da “modernidade” e exigências no tocante à produção.

Mesmo apontando, em algumas situações, que as experiências de trabalho perpassam um processo cansativo, duro, que exige dos trabalhadores resistência à

⁴² RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramenta. Entrevista em 08/10/13 e 22/04/14, realizada em seu ponto de comercialização.

⁴³ THOMAS, K. *O Homem e o Mundo Natural: Mudanças de Atitude em Relação às Plantas e aos Animais (1500-1800)*. São Paulo: Companhia das Letras, 2010. p.27.

⁴⁴ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramenta. Entrevista em 08/10/13 e 22/04/14, realizada em seu ponto de comercialização.

fadiga, são as dificuldades do presente que ameaçam mais, com a presença dos empresários, das exigências que passaram a ser feitas para se trabalhar com o açaí, relacionadas à manipulação, certificação, regras ou à cobrança de maquinários e utensílios, demonstrando que a cultura de trabalho com o açaí mudou e, com ela, a própria percepção que os trabalhadores passaram a ter de suas relações de trabalho.

Armando Ribeiro, filho de João Ribeiro, que trabalhou subindo e apanhando o fruto pelos açazais do terreno de sua família, no município de Ponta de Pedras, relembra que o trabalho consistia no auxílio a seu pai, nas atividades. Destacou, em suas memórias, que essas tarefas envolviam a participação de todos os membros da família: “[...] a gente apanhava muito açaí, eu e meus irmãos íamos com o nosso pai tirar o açaí”⁴⁵. Eram eles os responsáveis pela plantação, coleta, limpeza dos terrenos, comercialização e o próprio preparo do suco para o consumo doméstico. Um trabalho que começa cedo, nas primeiras horas da manhã, onde os homens, pais e filhos, têm o papel primordial de coleta dos frutos. Eles saem em busca do fruto, dentro das matas, subindo nos açazeiros, realizando uma das primeiras etapas que envolvem as práticas desses trabalhadores.

Firmino, que é morador e dono de terreno no município de Ponta de Pedras, também trabalhava junto com sua família no processo de coleta dos frutos para serem revendidos para marreteiros e batedores, na Feira do Açaí, mesmo trabalho que também era executado por seu pai. Ele rememora um passado, no qual, junto com seu pai, executava os primeiros passos e etapas do trabalho em seus terrenos. “Ía só eu e o papai pro mato lá no nosso terreno em Ponta de Pedra apanhar o açaí, limpar o terreno quando o mato tava muito alto. A gente saía pra apanhar quando tava escurinho e aí ficava até meio dia e uma hora. Nós apanhávamos uns 30 paneiros. Eu subia e ele ajeitava.”⁴⁶

São característicos, nas memórias do sujeitos, detalhes de uma cultura de trabalho pelos açazais e ilhas, na tarefa de extração do açaí, que tem início nas primeiras horas do dia e termina ao fim da manhã “Os pequenos (filhos) que me ajudavam. Aí a gente ia de manhã cedinho apanhar, e quando era umas 11 horas ou 11 e meia terminava de apanhar. Aí depois a gente tirava e colocava tudo no paneiros pra

⁴⁵ RIBEIRO, Armando Ribeiro. 52 anos. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento. Entrevista realizada em 13/04/2013, em seu ponto comercial.

⁴⁶ FIRMINO, Benedito. 68 anos. Dono de Terreno. Entrevista 14/09/11, realizada na Feira do Açaí.

botar o açaí pra embarcar.”⁴⁷ Assim como seu Benedito, o Seu João Ribeiro, também oriundo da região do Marajó, do município de Ponta de Pedra, também trabalhava em seus terrenos com sua família, na coleta dos frutos, reforçam e destacam a presença da família, na realização das atividades. Havia uma divisão das tarefas: os homens, em sua maioria, eram os que saíam para apanhar o açaí nativo, espalhado pelo mato, subindo nas árvores, colocando em prática habilidades que lhes permitiam apanhar o açaí em palmeiras finas e envergadas⁴⁸. Por isso, é possível inferir uma divisão do trabalho, com a presença de jovens, por exemplo, por deterem as “qualidades”, físicas para executarem a “arte de apanhar”, já que é necessário a um bom apanhador não ser pesado, o que lhe possibilita subir, com as peconhas⁴⁹ nos pés, nas palmeiras de açaí.

O espaço dos açazais é marcado por uma forte presença masculina, na realização da atividade de apanhar o açaí. Francisco Vieira, que também desenvolve atividade de apanhador de açaí, no município de Ponta de Pedra, aponta, como outros apanhadores, ao descreverem o trabalho de apanhar o açaí, certas características e habilidades na prática de seu trabalho, reforçando que não é qualquer pessoa que consegue alcançar o topo das árvores e retirar o açaí: “[...] tem que saber subir na árvore, também tem que saber escolher o açaí bom que vai tirar. Aí a gente sobe com a peçonha para ajudar. Depois chega lá em cima a gente corta e desce e põem nos paneiros.”⁵⁰ A infância de trabalho desses sujeitos é marcada por uma divisão das tarefas, de acordo com a qual os filhos auxiliam os pais na coleta dos frutos, subindo nas árvores para retirar o açaí ou fazendo a limpeza dos terrenos.

Subir nos açazeiros e retirar os cachos com os frutos é uma tarefa que os mais jovens devem desempenhar, principalmente por estes terem as características que favorecem o desenvolvimento das habilidades para subirem até o topo das árvores: “[...] eu como sou mais magro e não peso tanto, tenho que subir”⁵¹, assim relata o jovem Sérgio Dias, de 19 anos, que ajuda nas tarefas familiares, apanhando açaí no terreno de

⁴⁷ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí. Hoje é vendedor de açaí em Belém, no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

⁴⁸ *Envergar* é a situação de curva em que encontram os açazeiros, devido à espessura fina característica dessas árvores.

⁴⁹ *Peconha* é o utensílio feito com as folhas do açazeiro, o qual é usado em seus pés, ajudando os apanhadores no processo de retirada dos frutos.

⁵⁰ VIEIRA, Francisco Gaspar. Apanhador de açaí, 20 anos. Nasceu no município de Ponta de Pedra. Entrevista 14/09/11, realizada na Feira do Açaí.

⁵¹ DIAS, Sérgio. Apanhador de açaí, 19 anos. Nasceu no município de Ponta de Pedra. Entrevista em 20/08/11, realizada na Feira do Açaí.

sua família em Ponta de Pedra. Eram em grande parte os mais novos que detinham as condições ideais para auxiliar os pais na coleta dos frutos. Nesse sentido, Francisco Vieira, e Sergio Dias, ambos da mesma região do Marajó, compartilhavam uma experiência de trabalho, quando seus pais ensinavam os caminhos e meandros das técnicas de apanhador de açaí. A interação entre os mais novos e os mais velhos, a troca de experiências entre pais e filhos são fundamentais para conhecimento e construção de uma habilidade de utilizar os recursos da natureza nas tarefas: “[...] a gente aprendeu a utilizar a peconha, para nos ajudar a subir no açaizeiro e apanhar o açaí.”⁵² Os homens adultos ensinam e repassam os saberes e formas de trabalho: “[...] eu ensinei todos os meus filhos a subir no açaizeiro e ajudei nos nossos trabalhos quando a gente morava lá em Ponta de Pedra.”⁵³ É desses ensinamentos e interações que fala João Ribeiro, que repassou a seus filhos um conhecimento transmitido hereditariamente, o qual outros apanhadores de açaí apreendiam sobre a prática de trabalho nos açaizais do Estado do Pará. Uma educação não institucionalizada, que se desenvolve na prática, nos conselhos, nas exigências dos mais experientes para com os mais jovens, favorecendo que a tradição e a habilidade de subir nos açaizeiros seja repassada e executada, como aconteceu com Michel Ribeiro, em Ponta de Pedra. “Aprendi a subir com meu pai, desde de criança a gente pegava o jeito e ajudava. Ele ensinava e ficava observando que a gente fazia”⁵⁴. Esses trabalhadores eram magros, o que facilitava a agilidade e habilidade; era através desse físico adequado, onde o peso deve ser condizente com as estruturas das árvores de açaizeiros, que “são finas e altas”, que esses apanhadores em sua adolescência e início da vida adulta desenvolviam a extração do açaí. Esse trabalho nas ilhas, açaizais e matas não exclui a presença de homens mais velhos, na execução de tal função, mas é necessário entender que a habilidade de subir nas árvores é essencial ter um porte físico adequado. Tamanho e o peso são as características reforçadas na memória de nossas fontes, para realização das atividades de um bom apanhador na coleta dos frutos:

Se eu não subir nos açaizais, o açaí vai ficar lá em cima, os açaizais são altos e finos pra alguém mais gordo subir, e ninguém vai querer

⁵² VIEIRA, Francisco Gaspar. Apanhador de Açaí, 20 anos. Nasceu no município de Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 14/09/11, na Feira do açaí.

⁵³ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí em Belém, no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

⁵⁴ SANTOS, Michel Ribeiro. Apanhador, 22 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista em 18/08/11, na Feira do Açaí.

*ficar entrando aí no mato para apanhar, então se não é a gente, não vai ter outro. Tudo começa no plantar e no tirar o açaí para depois ser revendido.*⁵⁵

A matéria do jornal *Diário do Pará* do dia 09/06/2004, intitulada “Crianças trabalham na colheita”, apresenta essa característica de outrora, lembrada por nossos depoentes, no trabalho familiar com açaí no interior, permitindo inferir que, antes dos anos 1990⁵⁶, quando ainda não existia uma fiscalização mais rigorosa sobre o trabalho infantil, havia uma frequência intensa das crianças e jovens no trabalho das famílias ribeirinhas de apanhar o açaí, tanto para o comércio como para consumo diário. Assim, “[...] na Ilha do Marajó é comum os filhos de produtores da população ribeirinha ajudarem os pais na pesca e na colheita de Açaí, entre outras tarefas consideradas por eles familiares.”⁵⁷ Essas informações, seja nessa matéria do periódico, em 2004, como na memória dos trabalhadores, nos fornecem dados detalhados sobre as peculiaridades das pessoas que compunham esses espaços de trabalho.

Os donos de terrenos ou pessoas que, em sua infância, apanhavam os frutos dos açazeiros, recordam que eles, com a participação dos pais e filhos, participavam de uma atividade de cooperação familiar, em que os homens eram os responsáveis por subirem e coletarem os frutos, quer para alimento-base da dieta dessas pessoas, quer para serem comercializados. A troca de experiências, saberes e conhecimentos entre os mais velhos e os jovens, aprendizes no trabalho de apanhar o açaí, são marcas desse trabalho pelas ilhas e açazais. Compreender a natureza, saber dos frutos adequados a serem retirados e se eles estão suficientemente maduros para a coleta são conhecimentos recorrentes, em suas memórias, destacando e legitimando que essa atividade era baseada em uma cultura de trabalho familiar, cercada de experiências e saberes que os auxiliavam, em suas tarefas.

O aprendizado era feito de forma não institucionalizada, no âmbito das relações familiares. Apanhar o açaí era tradicionalmente um caminho trilhado ao lado do pai, que transmitia sua experiência, seu conhecimento sobre a natureza, a maturação dos frutos, a

⁵⁵ VIEIRA, Francisco Gaspar. Apanhador de açaí, 20 anos. Nasceu no município de Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 14/09/11, na Feira do Açaí.

⁵⁶ Ano de promulgação da Lei 8.069/90, que se refere ao Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA. Nesse período, o estatuto se consolidou como principal instrumento de promoção e garantia de direitos de crianças e adolescentes.

⁵⁷ Matéria do jornal *Diário do Pará* do dia 09/06/2004 (“Crianças trabalham na colheita.”).

cheia e a seca das marés, sobre a maneira adequada para subir e apanhar o fruto na própria mata, ensinando aos mais novos os detalhes desse trabalho.

1.2 CONHECER A NATUREZA: OS SABERES

A cadeia produtiva do trabalho com o açaí circula por dois espaços: o campo e a cidade. Esses espaços, na memória dos trabalhadores, são marcados pela ambiguidade. A princípio, tão díspares e antagônicos, mas igualmente complementares nessa cultura de trabalho, testemunham um mesmo processo histórico, no qual a tradição de trabalho com o açaí é vivenciada.

Além do mais, os sinais dos modos de vida desses trabalhadores, suas sensibilidades, suas práticas de trabalho são perceptíveis quando os sujeitos se remetem às suas próprias infâncias ou à geração de seus pais e avós como um período idílico e saudoso. Esses trabalhadores realizam um movimento constante de retorno ao passado, através de uma valorização, como pretexto para criticar o presente e as dificuldades que se colocam em seu universo de trabalho.

Os sujeitos, ao retratarem esse passado de uma atividade familiar, dão relevo ao papel da própria natureza, a mata, que se impõe e se coloca nesse universo de trabalho, reforçando seu conhecimento sobre o espaço natural, idealizando conscientemente uma paisagem rural, que é ressaltada por uma flora e fauna idealizadas, capazes de possibilitar o sustento e a manutenção de sua vida.

A memória desses trabalhadores infere que a natureza direcionava e direciona a sazonalidade do fruto do açaí⁵⁸, o momento de maturidade, destacando a percepção dessas atividades ligadas ao tempo da natureza: era ela que, de certa forma, “ditava” o tempo suficiente de maturação, não o homem, para a retirada do fruto. Em determinados momentos, era ela que também direcionava as atividades que seriam realizadas: “quando chovia a gente não gostava de entrar no mato, tem cobra e fica ruim. Aí a gente ia fazer a farinha.”⁵⁹ Benedito Firmino, de 62 anos, natural de Ponta de Pedra, relembra as atividades que sua família desempenhava e alternativas que eram colocadas, quando havia interferência da própria natureza. Os perigos presentes no mato, como cobras ou os riscos de cair dos açazeiros molhados, são levados em considerações no trabalho

⁵⁸ Essa ideia de sazonalidade presente na memória desses sujeitos que desenvolveram o trabalho de retirada do açaí em forma de fruto das *Euterpes Oleracea* Mart, remetem as transformações climáticas ao longo do ano, que auxiliam o processo de amadurecimento e colheita dos frutos. O açaí que provem da região do arquipélago do Marajó, no período compreendido entre janeiro à junho os frutos não estariam adequados para colheita e comercialização. Já nos meses de setembro, outubro, novembro e dezembro, compreendido como safra do açaí do Marajó, os frutos alcançariam a maturação adequada.

⁵⁹FIRMINO, Benedito. 68 anos. Dono de Terreno em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 14/09/11, na Feira do Açaí.

pelos açazais, cabendo a esses trabalhadores realizar outras tarefas. Contudo, não podemos esquecer, e buscamos registrar, que esses próprios sujeitos criam e recriam suas estratégias, cuja memória salienta a prática de trabalho em outras atividades, tanto em períodos de entressafra⁶⁰ como quando está chovendo. Isso nos possibilita inferir que esses sujeitos fazem uso de suas experiências, em seu cotidiano, ou pelo menos reconhecem que o saber empírico e o conhecimento dos perigos, da periodicidades e da maturação dos frutos, das cheias e secas das mares, os ajudavam e eram fundamentais no desenvolver de suas atividades.

Esse conhecimento da natureza e dos riscos de desenvolver o trabalho na mata, em períodos de chuvas e cheias de mares, que poderiam ocasionar problemas, como picadas de cobras, desvela receios e cuidados que eram tomados por esses indivíduos, uma característica comum compartilhada na memória de donos de terrenos, apanhadores e famílias que trabalham com o fruto, seja apanhando, seja amassando o açai. Nesse sentido, reiteram que conhecer o período, a natureza, o rio e a própria região constitui pontos essenciais na prática de trabalho do dia a dia, reforçando a experiência e saberes que esses trabalhadores carregam historicamente, em seus espaços de trabalho.

Além de ser uma característica comum, em suas memórias, a de um trabalho familiar pelas ilhas, terrenos e “interiores”, eles destacam que a cultura de trabalho não se limitava às atividades exclusivas com o açai, mas traziam uma complexidade de outras ligadas à cultura dessas famílias, procurando retirar sua alimentação e seu sustento das plantações de mandioca, pimenta, frutas e pesca. Isso é percebido na memória de Rosildo Ribeiro, para quem sua família desenvolvia o trato de outras atividades suplementares, as quais eram realizadas complementarmente ao trabalho com açai, para ajudar no sustento: “[...] no período de falta do açai, a gente ia tirar pimenta, não tinha refresco não!”⁶¹ Era um trabalho duro, para retirar de pimenta e mandioca, apanhar camarão, “fazer farinha” ou “limpar o mato”, como apresentado pelos sujeitos até aqui, os quais nos retratam o mundo do trabalho familiar interiorano, mostrando mais uma vez que outras atividades e funções eram práticas comuns executadas por esses sujeitos, na busca de sua sobrevivência. Essa percepção do trabalho não era

⁶⁰ *Entressafra* é o período no qual o produto, os frutos, não estão maduros o suficiente, quando acontece escassez, geralmente de dezembro a junho, época que coincide com o período de entressafra de açai na várzea. Além do aumento do preço, a qualidade do produto diminui.

⁶¹ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açai e hoje é vendedor de açai, no bairro da Sacramenta. Entrevista realizada em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

fundamentalmente para a obtenção de lucro, mas fazia parte de uma estratégia para manter o sustento da família, o que se contrapõe à visão da atividade com o açaí como “lucrativas”. “Antes a gente trabalhava em várias atividades, mas hoje tá diferente, é o que eu vejo, né? Muita gente ganhando dinheiro só com açaí.”⁶² Diante do exposto por João Carneiro, houve uma mudança na percepção sobre a cultura de trabalho com açaí, antes ligada ao subsídio das famílias e, na contemporaneidade, tornando-se um mercado lucrativo. É importante destacar que os sujeitos percebem as mudanças em seu mundo, no qual as antigas formas de trabalho com o açaí estão cada vez mais difíceis de serem estabelecidas. Assim, é válido interrogarmos: quem são aqueles que estão lucrando e enriquecendo com o comércio do açaí? Já que a prosperidade, conforme expresso na fala dos sujeitos, veio para poucos, está justificada a sua concepção de que está mais difícil em muitos aspectos sobreviver dessa atividade, sendo o passado encarado com saudosismo.

Essa percepção de mudança nas atividades com o açaí, com respeito à sua cultura de trabalho, é interpretada, em alguns casos, com uma visão de que ela vem sendo destruída, ou seja, as antigas formas de trabalho estão sendo substituídas por novas formas de exploração dos recursos naturais, segregando alguns indivíduos dessa atividade tradicional.

A memória desses sujeitos nos traz para um tempo anterior a tais transformações, quando o trabalho com o açaí é caracterizado com uma forte referência à hierarquização e divisão das tarefas existentes no processo de retirada e preparo da fruta, no qual os pais e os filhos – os homens – eram os responsáveis diretos, em realizar as atividades de limpeza dos terrenos, do cultivo das roças e de apanhar o açaí. Mas e as mulheres? Qual o lugar delas? Sua função? Elas também, em algumas situações, adentram as trilhas e açazais, como rememora Aldolina Ribeiro, quando morava com seus pais e irmãos no município de Ponta de Pedra, realizando atividades: “[...] a gente também se embrenhava por dentro do mato”⁶³, auxiliava os pais e irmãos nas atividades de apanhar o açaí. Eram elas, as mulheres e as filhas, responsáveis principais por desenvolverem o processo de despulpamento manual do fruto. Amassar o açaí com as

⁶² CARNEIRO, João Serrão. 74 anos. Era apanhador de açaí e dono de terreno, no município de Cametá. Entrevista realizada em 14 /09/11, em Belém.

⁶³ RIBEIRO, Aldolina da Conceição Serrão. Vendedora de açaí, 53 anos, nasceu no município de Ponta de Pedra e hoje é batadora de açaí. Entrevista em 15/06/12 e 12/08/14, em seu ponto comercial e em sua casa.

próprias mãos era uma tarefa das mulheres, as quais ensinavam as filhas essa arte transmitida e apreendida na prática: amassar o fruto sobre as peneiras e alguidares para o consumo da bebida e alguns casos, para a comercialização.

A produção da bebida era uma atividade envolvia ensinamentos repassados em uma cultura de trabalho reproduzida de geração a geração, dentro de um âmbito familiar, onde as mães ensinavam e “prendavam” suas filhas, demarcando uma relação de gênero em que aos homens cabia a primazia pelo âmbito externo e, para as mulheres, o foco era nas relações domésticas, dentro das casas, conforme as memórias do sujeitos que mostram a dimensão da divisão social do trabalho familiar pelas ilhas, terrenos e interiores do Estado do Pará, na cultura de trabalho com o açáí.

1.3 AS MULHERES TÊM QUE AMASSAR

Era a gente que amassava o açaí lá em casa. Ficava eu e minhas duas irmãs para amassar, enquanto Sérgio iam apanhar com o papai. A mamãe orientava como devia forcejar o fruto nas peneiras e vendo o tanto de água que a gente ia colocando para sair o suco cor de vinho do açaí.⁶⁴

A atividade de amassar o açaí é conhecida como um trabalho feminino, sendo executado nas ilhas, municípios onde a prática e a cultura de transformar o fruto do açaizeiro, pelo processo de amassar, em bebida, se estabelecia como uma prática feminina e desenvolvida pelas mulheres, como enfatiza Madalena Serrão, que aprendeu e conheceu os caminhos da arte de despolpar o fruto na mão, quando ainda morava com suas irmãs no espaço doméstico. No seu caso, os saberes que a mãe se propunha ensinar permitem visualizar uma divisão social do trabalho, na qual as mulheres em sua maioria, amassavam o fruto para transformá-lo em bebida, uma atividade na qual a força física e o conhecimento entravam: “[...] nós tinha que forcejar o açaí nas peneiras e saber como amassar para tirar aquele vinho bonito.”⁶⁵. Esse processo de amassar, apontado como uma tarefa comum das mulheres, lembrada por Madalena Serrão e Aldolina da Conceição, leva a perceber um trabalho mais artesanal. Mas, em contraste com o tempo do açaí amassado, há um processo contemporâneo de preparo da bebida que passou por modificações, como ressalta a memória de Dona Aldolina da Conceição, ao relembrar sua infância em Ponta de Pedra;

Agora pra gente tá difícil até de trabalhar batendo o açaí, porque agora é muitas exigências e tem muitas fábricas. Antes não tinha nada disso e as pessoas até amassavam o açaí com as mão. No nosso ponto tá difícil até de vender, tem que tá tudo de acordo com que a prefeitura pede pra gente poder vender açaí e tem muitas fábricas.⁶⁶

Esse processo de amassar o açaí registrado por Aldolina Ribeiro, ao fazer a comparação das exigências e dificuldades que se colocam em seu ponto de venda da

⁶⁴ SERRÃO, Madalena. Amassadora, 72 anos. Entrevista realizada em 05/11/11, em sua casa, em Belém.

⁶⁵ RIBEIRO, Aldolina da Conceição Serrão, Vendedora de açaí, 53 anos, nasceu no município de Ponta de Pedra e hoje é batidora de açaí. Entrevista realizada em 15/06/12 e 12/08/14, em seu ponto comercial e em sua casa.

⁶⁶ RIBEIRO, Aldolina da Conceição Serrão, Vendedora de açaí, 53 anos, nasceu no município de Ponta de Pedra e hoje é batidora de açaí. Entrevista realizada em 15/06/12 e 12/08/14, em seu ponto comercial e em sua casa.

bebida, no processo de comercialização, onde a mesma agora despolpa o fruto em máquinas na cidade de Belém, a própria retoma a sua infância, quando amassava o açaí em mãos, de modo a sinalizar algumas transformações que passaram a fazer parte do trabalho com o açaí.

O açaí amassado com mãos, que produzia um suco para ser consumido entre os familiares, é anterior ao açaí batido nas máquinas e pequenos pontos de comercialização em Belém, que, posteriormente, também passou a ser pasteurizado e produzido em fábricas, as quais destinam sua produção ou comercialização à preferência de consumidores de fora do Estado do Pará. Hoje, o açaí que é exportado virou “febre” dentro de academias em grandes cidades, como São Paulo e Rio de Janeiro, assim como em países da Europa e da América do Norte, como os Estados Unidos, como podemos perceber nos noticiários dos jornais do final dos anos 1990 e início do século XXI, quando a presença desses novos espaços e a exportação do fruto para outras regiões são destacadas.⁶⁷

A matéria do periódico, além de apontar essas novas configurações em torno do comércio e do trabalho com o açaí, alude à preocupação por parte do deputado Bira Barbosa sobre os desvios da tradição, da cultura que envolve essa atividade, devido principalmente aos rumos das mudanças na comercialização e da representatividade que a bebida tomou, nos últimos anos.

Que hoje o açaí atravessou fronteiras e já é consumido em larga escala em capitais como Rio de Janeiro e São Paulo, mas muitos desconhecem sua origem. O Pará, além de ser um dos maiores consumidores do açaí, é também um dos maiores produtores. Preservar sua origem é, portanto, de importância ímpar para se manter viva a cultura do nosso povo, a exemplo do que fazem outros estados brasileiros, se resguardando das invasões culturais, criando símbolos para delimitar suas raízes, não deixando que a origem do seu nascimento seja apagada ou esquecida. Por isso, é necessário que o estado do Pará também delimite a sua cultura através de um produto que lhe é peculiar [...] O projeto de Bira Barbosa visa dar cunho oficial à fruta e à bebida como uma tradição paraense, reconhecendo o açaí como símbolo oficial da cultura paraense.⁶⁸

Assim como a matéria, a memória de João Ribeiro também percebe essas transformações como ameaçadoras da cultura de trabalho que sua família vem

⁶⁷ *O liberal*. Projeto pode transformar açaí em símbolo do Pará. Caderno Belém, p.7, 03/10/00. A matéria enfatiza a grande circulação e visibilidade pelas quais, nos últimos anos, a bebida vem passando.

⁶⁸ *O liberal*. Projeto pode transformar açaí em símbolo do Pará. Caderno Belém, p.7, 03/10/2000.

desempenhando na sua história, rememorando o próprio papel e atividade exercidos por sua mãe, quando praticava os saberes de amassar o açaí: “[...] a mamãe amassava todinho o açaí pra gente beber lá em casa no interior, mas ninguém mais valoriza esse trabalho, porque eles agora só querem dizer que o açaí bom é esse vendido pra fora né, e até aqui na venda agora tá fraca”⁶⁹.

Mas o trabalho de amassar o açaí, que é lembrado como uma tarefa destinada a suprir a alimentação dessas famílias, sendo uma atividade pela qual as mulheres tinham a função de despolar o fruto, se caracterizava com um intuito, basicamente: “[...] a gente tirava só pra beber mesmo.”⁷⁰ Essa prática de amassar o açaí também podia ser vista na cidade, conquanto, em algumas situações, ela poderia destinar-se ao comércio das famílias mais desprovidas. João Ribeiro, que migrou para a cidade de Belém em meados dos anos 1940, assim descreve essa atividade nesse período, principalmente próximo a igarapés: “[...] tinha umas três amassadeira por ali perto do Igarapé das Almas⁷¹, quando a gente veio pra cá em 1947, já tinha elas”⁷². São essas amassadeiras que provavelmente migraram com seu hábitos e costumes para Belém, residindo em áreas periféricas e alagadas da cidade, neste caso, em uma área de igarapé ou, como a família de João Ribeiro, o qual migrou com parte de sua família para o bairro da Sacramento, habitado na época por uma população muito modesta, que vivia especialmente em barracas.

São esses locais, as moradas das amassadeiras, identificados na memória de João Ribeiro e de outros indivíduos desta pesquisa, aqueles onde se tem a prática de amassar o açaí no meio urbano, que posteriormente vai dar lugar a pontos de vendas conhecidos como baiúcas e bateadeiras de açaí na cidade. Mas era principalmente no meio rural, como também posteriormente na cidade, que se desenvolviam a “arte” e o trabalho de amassar o açaí, a princípio, direcionados para o próprio consumo familiar. Foi através

⁶⁹ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí em Belém, no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

⁷⁰ Idem.

⁷¹ Igarapé das Almas é a atual Doca de Sousa Franco, localizada no bairro do Reduto, na cidade de Belém. O nome dado a esse igarapé está relacionado ao movimento cabano (1835-1840), uma revolta de cunho social ocorrida na então Província do Grão-Pará. O igarapé teria sido o local onde Cabanos teriam escondido as armas, no fim da revolução da popular e onde, mais tarde, suas almas teriam sido vistas pelos habitantes das redondezas, vagando pelo lugar à procura das armas escondidas.

⁷² RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí em Belém, no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

da habilidade de uma tradição familiar repassada de mãe para filha, um processo que ficou conhecido como amassar o açaí, realizado por mulheres, que elas, as mulheres, juntamente com suas filhas, vão desenvolver o processo de despulpamento manual, ensinando a suas filhas um ofício que as tornava prendadas para exercer uma tarefa após casarem, ajudando no dia a dia na cultura alimentar de sua família.

1.4 TORNANDO-SE UMA AMASSADEIRA

Esse trabalho de transformar o fruto do açaizeiro em bebida, por meio do processo que ficou conhecido como “amassar o açaí”, é recordado entre os sujeitos, pela presença significativa da mulher na labuta dessa atividade. Aprendia-se a ser amassadeira no dia a dia, não havendo um aprendizado institucional ou curso. As técnicas e saberes se transmitiam pela vivência e pelo partilhamento das experiências das mães com as filhas, ensinando esse ofício que carregavam consigo uma experiência apreendida, vivenciada e construída no dia a dia, repassada de geração a geração.

No entanto, o seu consumo era registrado e relatado nas diferentes literaturas como o principal alimento dos setores mais pobres da região do estuário amazônico e como prato típico da histórica alimentação regional.⁷³ Esse processo de transformação do fruto em bebida e de seu consumo foi registrado pelo viajante naturalista europeu Paul Marcoy⁷⁴, que se dedicou a captar o maior número de eventos, características e informações sobre os lugares por que passava. Em viagem pela região amazônica, durante o século XIX, relata: "Às margens do Amazonas: Como vinho bebíamos os frutos do açaizeiro esmagados numa cabaça de água, que davam um ótimo suco licoroso e roxo. Nesses momentos nos sentíamos como príncipes."⁷⁵

Nas anotações do viajante Paul Marcoy não fica claro quem amassava o açaí, se era o homem ou a mulher. O trabalho de Mourão (2010) aponta que o preparo da bebida

⁷³ Sobre o assunto, ver: MOURÃO. Leila. História e Natureza: Do açaí ao Palmito. *Revista territórios e fronteiras*, V. 3, N. 1, p.74-96, p. 76, jul./dez. 2010.

⁷⁴ Paul Marcoy é pseudônimo do viajante francês Laurent Saint-Cricq, nascido em 1815, em Bordeaux, onde também morreu, em 1888, antes de completar 73 anos. Ele foi um dos mais de cem viajantes que tiveram o relato de suas explorações registrado no famoso magazine francês *Le tour du monde*. Ver o trabalho de SILVA, James Roberto. Revisitando Paul Marcoy em sua passagem pelo Amazonas: viajantes naturalistas e a vulgarização científica no século XIX. In: ST CIÊNCIA E TECNOLOGIA: História, Educação e Institucionalização. ANPUH-SP, Franca-SP 2010. *Anais*, 2010.

⁷⁵ MARCOY, P. *Viagem pelo rio Amazonas*. Manaus: Governo do Estado do Amazonas; Editora da Universidade do Amazonas, 2001. p. 220.

é oriundo das populações indígenas⁷⁶, tornando-se característico na dieta alimentar e do trabalho dos moradores ribeirinhos. Mas o que é possível perceber, através das fontes levantadas nesta pesquisa, é que o processo de preparo e de transformação do fruto do açaí em bebida era transmitido de geração a geração e realizado, principalmente, entre as mulheres que praticavam e desenvolviam essa atividade. Eram elas, enquanto os filhos e marido apanhavam o açaí no mato, que faziam a transmissão de seus saberes às filhas, em casa, ajudando no despulpamento do fruto e na realização das outras tarefas, ensinando como amassar o açaí, de sorte que, na troca de experiência com a mãe, a filha aprendia o ofício de amassar o açaí, que lhe possibilitava ajudar nas atividades familiares: “[...] como dizia minha mãe, quem quer casar tem que aprender a amassar”⁷⁷

Aprender o processo ou o ofício de amassar o açaí para ser consumido é reforçado na memória de Albina Ribeiro, mais uma das mulheres interioranas, em nossa investigação, que rememora as práticas de amassar o açaí como um ofício que aprenderam com sua mãe. A instrução e as formas de como deveria ser amassado o fruto passavam pelos ensinamentos da mãe, avó ou de uma mulher mais experiente nessa arte de produzir a bebida. Eram elas, que dominavam as artimanhas desse trabalho, os caminhos do aprendizado não institucionalizado, presente na memória dessas mulheres, se dava em casa, como aconteceu com Albina Ribeiro: “[...] a mamãe ensinava a gente em casa mesmo de como a gente tinha que amassar o açaí.”⁷⁸ Essa arte de transformar o fruto em bebida era, em princípio, um ofício que a própria mãe ensinava a filha para ajudar nas tarefas da família ou um aprendizado para o seu futuro.

*Era só pra gente beber lá em casa, meu irmão apanhava e eu amassava o açaí com minha irmã, pra gente tomar. Mas não era pra venda não, era só pro nosso sustento da bóia. Mas tinha gente que amassava pra outros e davam um dinheiro por isso [...] Quem me ensinou foi a minha mãe. Ela aprendeu com a mãe dela, e quem casa tem que aprender a fazer as coisas, era a mulher que fazia essas coisas.*⁷⁹

⁷⁶ MOURÃO, L. História e Natureza: Do açaí ao Palmito. *Revista territórios e fronteiras*, v. 3, n. 1, p.74-96, jul./dez. 2010.

⁷⁷ RIBEIRO, Albina Mesquita. 53 anos. Aprendeu a amassar o açaí com sua mãe e hoje é vendedora de açaí (batedora), no bairro da Sacramenta. Entrevista realizada em 14/08/13, em seu ponto de comercialização.

⁷⁸ Idem.

⁷⁹ RIBEIRO, Miraci Castro. Amassadora de açaí, 73 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 30/10/11 - 14/06/13, em sua casa, no bairro da Sacramenta, em Belém.

Miraci Ribeiro de 73 anos, que ensinou às filhas esse ofício, lembra o tempo no qual vivia no interior de Ponta de Pedra; segundo ela, durante sua infância, a mãe lhe ensinava e à sua irmã as técnicas de amassar o açaí, enquanto seu irmão tinha a ocupação de apanhar o açaí para servir de alimentação, um período no qual a cultura de trabalho com o açaí estava relacionada a atender às necessidades básicas. Eram as mulheres as responsáveis por debulhar⁸⁰ e preparar o açaí para as refeições, uma tradição, um ofício que a mulher aprendeu no convívio com a floresta. Esse aprendizado tem suas raízes nas populações interioranas e ribeirinhas, as quais retiram da natureza o sustento familiar. Certeza mesmo é que se tratava de um trabalho executado majoritariamente por pessoas do sexo feminino. Essa tradição trazida do “interior” da Amazônia para capital, principalmente pela migração dessas populações para cidade Belém⁸¹, é uma experiência construída na prática, que as mulheres, ao longo do tempo, foram construindo. Essas populações que têm o contato direto com seu meio ambiente desenvolvem práticas para o melhor aproveitamento dos recursos naturais.

O aprendizado se dava por um processo de observação, onde a mãe ou avó se disponibilizavam em ensinar esse saber. Eram elas que detinham a arte de preparar o açaí a ser consumido. Esses ensinamentos serviriam futuramente, quando as filhas se casassem, ajudando nas tarefas e trabalhos dentro do lar, reproduzindo essa cultura de trabalho com o fruto. A iniciação desse saber se desenvolvia no dia a dia, na prática, sendo, a princípio, acompanhando o pai ou irmãos dentro do mato, onde ficavam os açazais, auxiliando na debulha dos frutos que eram apanhados, ou dentro de casa, quando realmente se desenvolvia o trabalho de amassar o açaí. A própria memória de Dona Aldolina Ribeiro evidencia que, em alguns casos, o próprio trabalho de amassar o açaí já começava na escolha dos frutos dentro da mata ou em sua compra.

*O papai e a mamãe já ensinavam a gente a escolher o açaí, desde quando a gente ia pro mato apanhar com eles, aí a gente já ficava lá em baixo debulhando o açaí. A gente já ia vendo se tava pretinho ou cinzento o açaí pra gente preparar.*⁸²

⁸⁰ Em alguns casos, quando acompanhavam os homens para apanhar o fruto, eram elas que realizavam o processo de retirada do fruto dos cachos. Mas também o termo se relaciona ao processo de amolecimento do fruto do açaí, antes que ele se transforme em bebida.

⁸¹ Ver o trabalho de RODRIGUES, C. I. *Vem do bairro do Jurunas: sociabilidade e construção de identidades entre ribeirinhos em Belém-PA*. 2006. Tese (Doutorado em Antropologia) – PPGA/UFPE, Recife, 2006.

⁸² RIBEIRO, Aldolina da Conceição Serrão, Vendedora de açaí, 53 anos, nasceu no município de Ponta de Pedra e hoje é batadora de açaí. Entrevista realizada em 15/06/12 e 12/08/14, em seu ponto comercial e em sua casa.

Com o passar do tempo, é possível pensar que essas populações que migraram para a cidade buscaram dar prosseguimento a certos hábitos, que provavelmente poderiam auxiliá-las na manutenção de sua vida na cidade. O trabalho com o açaí e a cultura alimentar se tornavam uma alternativa. Essa percepção do trabalho do açaí pela cidade é representada pela poetisa Eneida de Moraes, em seu poema musicado em 1929, chamado “Assahy”⁸³.

A mulata gorda Comprou no Ver-o-Peso um paneiro de assahy...
Trouxe para casa Arregaçou as mangas da blusa de chita, Derramou
no alguidar a frutinha preta e começou a amassar, cantarolando: Quem
vai ao Pará – Parou! Tomou assahy: - Ficou!

O próprio poema, além de nos permitir inferir que essa cultura de amassar o açaí já se fazia presente entre a população mais pobre que frequentava o espaço do Ver-o-Peso e depois amassava o açaí nos bairros periféricos da cidade, como neste caso realizado por uma mulher mulata e gorda como caracterizou Eneida de Moraes, no início do século XX, dando-nos pistas sobre esse processo de transformação em “vinho” a ser consumido e comercializado em Belém.

Comprado nos portos de entrada da cidade, o açaí também poderia ser apanhado nos quintais e terrenos onde a presença da árvore *Euterpe oleracea Mart* se fazia presente, servindo para que as mulheres desenvolverem a arte de amassar o açaí.

*Era bom açaí naquele tempo! Era até açaí que eles apanhava nessas terras do Jurunas que tinha muito “açaizar” aí. Da São Miguel pra lá ali era só mato. A gente trazia marajá, trazia açaí de lá, caçava. O pessoal trazia pra ela [Dona Carina] amassar.*⁸⁴

As amassadeiras tinham a percepção de que era seu saber que permitiria o preparo da bebida, sendo difícil que outra pessoa conseguisse desempenhá-lo, sem ter a técnica, a experiência, a força e os cuidados de que esse processo precisava. Elas sabiam que essa arte era uma herança passada de mãe para filha, e por que vinha de sua referência, a mãe, amassadeira mestra que que lhe ensinara os caminhos desse ofício, deveria ser conservada e praticada.

Mamãe dizia que eu ia aprender e depois ia ensinar pra minhas filhas, aí ensinei e elas aprendia tudinho, desde botar os caroços do

⁸³ Eneida de Moraes. Assahy. In: XIMENES, R. *Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, jussara, manaca, açaí, acay-berry*: rizoma. Tese de Doutorado, UFPA, 2013.

⁸⁴ BORGES, M. *Cheguei ao jurunas, amassei, bati, vendi, fiquei*: uma breve abordagem etnográfica sobre os maquineiros do bairro do jurunas (Belém-PA). 2008. p. 20-21.

*açaí de molho, forcejar, colocar água certa e passar nas peneiras, aí a gente ia amassando o açaí pra beber.*⁸⁵

A memória de algumas amassadeiras, além de nos mostrar essa iniciação do trabalho de amassar o açaí pela mãe à filha, enfatiza que os segredos e técnicas eram dados como herança e projetavam-se em seu aprendizado. Os ensinamentos do mundo das amassadeiras, ao lembrarem esse processo, evidencia que tais atividades tinham suas durezas e sacrifícios. Madalena Serrão recorda o seu processo de iniciação ao lado da mãe e o cansaço da tarefa desenvolvida no dia a dia: “Eu comecei bem cedo ajudando a mãe, não era fácil não, dava trabalho e forcejava muito, ficava cansada e não dava pra fazer outras coisas quando tinha muito.”⁸⁶

Aprendia-se a ser amassadeira vagarosamente, primeiro observando a mãe, depois ajudando a peneirar, acrescentado água ou jogando os caroços do açaí após serem amassados. A aprendiz ou iniciada nesse trabalho passava por um processo de conhecimento do açaí, onde sua mãe era a professora e transmitia os “segredos”. Era ela que direcionava o trabalho da filha, a quantidade de água a ser colocada, a força e o jeito que deveria ser executado o trabalho, a grossura que a filha deveria deixar para o açaí ser consumido ou bebido. Esse processo exigia muitos cuidados: “[...] requer muito cuidado da gente”⁸⁷, de modo que a filha, na prática, adquiria a experiência necessária para transformar o fruto em bebida, chegando logo a ter o domínio da arte de amassar o açaí.

⁸⁵ RIBEIRO, Miraci Castro. Amassador (a) de açaí, 73 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 30/10/11 - 14/06/13 realizada em sua casa na sacramenta.

⁸⁶ SERRÃO, Madalena. Amassadora, 72 anos. Entrevista realizada em 05/11/11, em sua casa em Belém.

⁸⁷ Idem.

1.5 ENSINANDO A AMASSAR O AÇAÍ

O processo de amassar o açaí era uma prática comum pelas comunidades interioranas e na cidade de Belém, muito antes do século XX, como vimos, principalmente entre moradores que tinham o costume de consumir e exercer esse ofício, quando ainda não havia máquinas manuais, a vapor⁸⁸ e elétricas. De acordo com João Ribeiro, quando veio morar em Belém, já havia pessoas trabalhando nesse ramo.

Aí tinha uma amassadeira que chegava o açaí ela logo amassava pra quem quisesse beber, nesse tempo não tinha máquina, se criou tempo depois que a gente veio pra cá. Era só no “aguidá”, aí botava aquelas caixas de sabão, aí botava o “aguidá” em cima pra amassar [...] Naquele tempo apanhava, colocava numa bacia e ia pra beira do igarapé amassar o açaí. Tirava a tinta dele e do preto, ficava branco. Saia que era uma beleza, só pra gente beber mesmo. Era só pro nosso consumo, ela tirava grosso, a gente bebia do jeito que queria, colocava na peneira e ia tirando por cima, aí o açaí que nem uma papa, branco, aí era safra toda. Aí escorria aquela tinta que ficava na beira do igarapé. Aí precisava saber amassar o açaí, não era qualquer um não! Pra amassar assim todo mundo amassa, mais pra sair desse jeito e da forma que a gente queria tinha que saber.⁸⁹

A própria obtenção de água para a execução da atividade de amassar o açaí não era fácil. Era uma tarefa árdua e demorada, a qual começava ainda na madrugada, quando as pessoas iam até às torneiras públicas buscar água para amolecer o açaí e fazer o “vinho”: “Não era fácil, tinha que pegar água na torneira por aí, mas depois a gente já começou a ter água.”⁹⁰

Esse trabalho que necessitava de água, alguidares, peneiras e a habilidade da amassadeira, no processo de despulpamento do fruto do açaizeiro e transformá-lo em bebida, pressupunha certas habilidades, além de ser um trabalho cansativo e demorado. João Ribeiro, ao rememorar esse tempo de amassar, as técnicas e as diversas etapas do processo de amassar o açaí, faz menção ao tempo em que ainda não existiam as máquinas de bater o açaí, descrevendo os utensílios que eram utilizados e as etapas na preparação do vinho do açaí. Em suas memórias, ele reforça o saber necessário que provavelmente sua mãe e suas filhas desenvolviam, ao amassar o açaí, no processo de

⁸⁸ O trabalho de Romero Ximenes faz referência a essa máquina a vapor, antes do aparecimento das máquinas elétricas. XIMENES, R. *Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, jussara, manaca, açai, acay-berry*: rizoma. Tese de Doutorado, UFPA, 2013.

⁸⁹ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

⁹⁰ Idem.

preparo da bebida a ser consumida por sua família. O conhecimento que sua mãe tinha no preparo lhe proporcionava consumir o açaí “do jeito que queria”, sempre reforçando que esse saber possibilitava a produção de um açaí grosso e com qualidade, mas não estava acessível a qualquer um, que poderia até amassar o fruto, mas as técnicas e as experiências carregadas ao longo do tempo lhe permitiram desenvolver com perspicácia o preparo do açaí.

Conforme Rogez (2000)⁹¹, ao descrever o procedimento de extração do “vinho” de açaí amassado com as mãos, que nomeia como despulpamento manual, exemplifica essa forma mais tradicional de produção da bebida desenvolvida, em geral, pelas mulheres:

Quando o despulpamento é feito manualmente, os frutos são amassados, sobre uma primeira peneira de furos grossos. Essa ação destaca a polpa do caroço e a água é progressivamente adicionada a fim de deixar apenas os caroços sobre a peneira. A mistura polpa e água é novamente amassada durante 15 – 20 minutos para formar uma emulsão que filtrada por meio de uma peneira de fibras naturais de furos finos. O açaí é recuperado numa bacia. Este método é muito popular e amplamente utilizado pelas famílias que produzem os frutos. (WALLACE, 1853; STRUDWICK; SOBEL, 1988).

A descrição desse processo de amassar o açaí fica mais evidente e detalhada na memória de Madalena Serrão;

Eram duas ou três peneiras e dois “alguidá”. Aí gente botava o açaí mole no primeiro “alguidá” e amassava e amassava e ia colocando água e aquilo ia ficando mais leve. Depois que já tava bem tirado do caroço, ela jogava pra primeira peneira mais grossa que ficava em cima do de outro “alguidá”. Aí ela espremia, mexia, sacudia e ia caindo o bagaço e o açaí grosso em cima da segunda peneira, que era fina pra passar sem o bagaço. Ficava os caroço na primeira peneira e o bagaço na segunda peneira e ia continuava sacudindo e amassando e colocava um pouco d’água pra decidir a grossura que ia ficar. Amassava meia lata e dava uns quatro litro.⁹²

A amassadeira Madalena Serrão, assim como Miraci Ribeiro, reforça o cuidado, a arte e a destreza que eram necessários para o preparo da bebida, sempre ponderando

⁹¹ ROGEZ, H. *Açaí: Preparo, Composição e Melhoramento da Conservação*. 1 ed. Belém-Pará: EDUFPA, 2000. p. 105.

⁹² SERRÃO, Madalena. Amassadora, 72 anos. Nasceu em Cametá. Entrevista realizada em 05/11/11, em sua casa, em Belém.

que essa técnica necessita de atenção e cuidado. Um trabalho que era cansativo e demorado, independente se era executado por homens e mulheres, é constantemente reiterado na memória desses trabalhadores. Mas são elas, as amassadeiras, em sua grande maioria, que tinham e desempenhavam seu conhecimento no dia a dia, seu saber, técnica, que tinham domínio de todo o processo na preparação do vinho do açaí.

Bem, não era fácil não, tinha que saber amassar, a gente fazia tudo, A gente colocava numa bacia de barro e esquentava a água pra amassar. Botava de molho com a água quente pra amolecer o açaí, aí tirava da água e amassava ele, forcejava. Aí vinha aquele vinho grosso né, a gente tinha que ter muita habilidade [...] mas olha eu acho que veio melhorar né, agora a gente bate em máquina, não precisa ficar com a mão de molho amassando o açaí. Não tem aquele trabalho de forcejar pra amassar, agora tudo é rápido e menos cansativo, e todo dia tinha que ficar amassando o açaí pra gente beber. E era sempre duas vezes, uma de manhã e outra à tarde, mais mesmo assim, não fácil bater na máquina.⁹³

A descrição das várias etapas do processo de amassar o açaí, feita por Miraci, desde colocar de molho em água quente, para facilitar o amolecimento do fruto, a habilidade e a força para a produção de um açaí grosso ou da consistência desejada são pertinazmente reforçados na memória desses sujeitos. Contudo, sempre que sua memória faz uma correlação ou comparação com os dias atuais, com o tempo do bater açaí nas máquinas, essas trabalhadoras sublinham que o aparecimento da máquina de bater o açaí veio a facilitar o processo de preparo da bebida.

Neste trabalho, só a experiência ensinava o ponto e a consistência boa para vinho do açaí, quando ficava “grosso” ou adequado para o consumo⁹⁴. A amassadeira, num primeiro momento, colocavam o fruto imerso em uma vasilha ou bacia com água, para que o mesmo amolecesse. Em alguns casos, esse processo de amolecimento era feito com água quente, que acelerava o tempo de maturação do fruto; logo após essa etapa, o fruto era pressionado entre as mãos da amassadeira e a peneira, sobre o alguidar, sempre que necessário, acrescentada água e, conforme a necessidade, a bebida era produzida com a “grossura” necessária a ser consumida ou comercializada.

⁹³ RIBEIRO, Miraci Castro. Amassadora de açaí, 73 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 30/10/11 - 14/06/13, em sua casa, no bairro da Sacramenta, em Belém.

⁹⁴ É importante frisar que não era somente o fruto grosso que era retirado para o consumo; conforme necessidade, época, qualidade do açaí, as amassadeiras preparavam a bebida a ser consumida ou comercializada.

Nesse processo, percebemos que o saber das amassadeiras se expressava pelas mãos, era sua sensibilidade, no forcejar e no adição de água, sempre com as mãos sobre o fruto, que lhe indicavam que o açaí estava pronto. No momento do processo de amassar o açaí, sua habilidade estava em teste. Essas pessoas sabiam que era necessário que o fruto estivesse bem amolecido, facilitando o preparo, para que o vinho saísse da maneira que desejasse.

Após esse processo de produção do vinho, onde a habilidade e a experiência eram colocadas em prática, as pessoas tinham que se limpar, retirar do corpo as “marcas” que provinham do preparo. “A gente tinha que passar limão pra tirar aquele vinho da mão”⁹⁵. [...] a mão chega ficava negra, sujava até o cotovelo, ficava tão manchada as mãos que a tinha que usar o limão pra limpar a mão⁹⁶. Esses cuidados e procedimentos eram comuns entre as pessoas que trabalhavam no processo de produção do vinho, mostrando suas preocupações e cuidados, através das técnicas e seus saberes colocados em prática na atividade de amassar o açaí. Esse passado na memória de nossas fontes, que recupera a importância dos saberes e a característica de um trabalho familiar, possibilita perceber que nem sempre o trabalho com o açaí foi visto como uma necessidade de grande exploração para o mercado nacional e internacional ou tendo grande interferência do Estado, que busca padronizar e instituir regras de controle e manipulação sobre o fruto.

É também evidente, nessas fontes, tanto da memória desses trabalhadores como nas anotações do viajante Paul Marcoy do século XIX e na literatura do início do XX, na obra *Hortênciã*, no poema de Eneida de Moraes, há a construção de uma imagem de trabalho idealizado, que se passava dentro de uma estrutura familiar, sobretudo do segmento economicamente desfavorecido. Existia uma afeição no trabalho de apanhar o açaí e no de amassar, ressaltando uma cultura de trabalho familiar em suas memórias, muito diferente e em contraposição às “modernidades” e transformações que estão se tecendo no trabalho no universo desses sujeitos. As próprias leituras presentes na memória dos trabalhadores são carregadas de um sentimento de saudade desse passado: “[...] naquele tempo era mais tranquilo, trabalhava mais pra tirar o do nosso bebi, a vida

⁹⁵ RIBEIRO, Miraci Castro. Amassadora de açaí, 73 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 30/10/11 - 14/06/13, em sua casa, no bairro da Sacramenta, em Belém.

⁹⁶ SERRÃO, Madalena. Amassadora, 72 anos. Nasceu em Cametá. Entrevista realizada em 05/11/11, em sua casa, em Belém.

era mais tranquila”⁹⁷, sendo recorrente esse tempo de trabalho e vida na memória de João Ribeiro.

As memórias desses trabalhadores desvelam o conhecimento, trazem uma leitura e interpretação de tempo abundante do açaí nativo: “[...] tinha muito açaí dentro da mata para gente apanhar, sim”⁹⁸, reforçando suas habilidades e destrezas, sua autonomia e “controle” no desempenho das atividades. Além disso, é evidente, nas fontes, a consciência do valor da natureza, da importância do fruto na prática dessa cultura de trabalho, reconstruindo um passado idílico, idealizado, de trabalho familiar, de uma divisão do trabalho, onde homens, mulheres e jovens tinham funções e tarefas diferenciadas.

Todavia, como e por que eles foram construindo essas visões sobre a natureza e seu trabalho? Uma das respostas pode ser pensada dentro da própria experiência que esses trabalhadores vivenciaram e vivenciam, idealizando um tempo de outrora, muito fundamentado pelas atuais mudanças, quando a presença de empresários, grupos, fábricas e a “exportação”, que gerou segregações e exclusões de trabalhadores e atividades, padronizaram e instituíram regras não mais da própria natureza, mas agora do poder público. À medida que essas mudanças se implementaram nos espaços rurais, nas ilhas, no interior, nos locais de retirada do açaí, em uma cultura de trabalho familiar, esses trabalhadores passaram a recuperar essas imagens com nostalgia, referindo-se ao tempo do apanhar, do amassar e da vida de outrora, com nostalgia.

⁹⁷ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

⁹⁸ CARNEIRO, João Serrão. 74 anos. Era apanhador de açaí e dono de terreno, no município de Cametá. Entrevista realizada em 14/09/11, em Belém.

1.6 MUDANÇAS NOS AÇAIZAIS

Essas percepções e leituras sobre um trabalho idealizado são frutos das mudanças que, nos últimos anos, vêm ocorrendo nos espaços de trabalho, no meio rural, hoje, afetando o cotidiano de atividades dos plantadores, apanhadores, meeiros e dos donos de terrenos, que estão empenhados diretamente no processo de extração do açaí dos açazais. Esse processo de retirada dos frutos, “produção”, não é mais homogêneo, pois envolve formas distintas de realizar o plantio. Primeiro, notamos que, na atualidade, coexistem as formas sistematizadas de plantio do açaí, sintonizadas principalmente coma exportação, tendo uma disposição espacial padronizada, cujo manejo é direcionado para o grande mercado e negócio em que atividade do açaí se transformou. Paralela a essa forma contemporânea de plantações, a memória dos trabalhadores desvela também aspectos de uma forma de trabalho mais tradicional, ainda presente na atualidade, mas praticada generalizadamente há muitas décadas, sendo realizada pelas populações ribeirinhas que se caracterizavam pelo extrativismo dos açazeiros espalhados pela mata.

Diferente dessas “plantações certinhas, todas padronizadas hoje em dia”⁹⁹, como salienta Firmino, ao visualizar o momento atual do trabalho de extração do açaí no município de Ponta de Pedra, ele, como João Ribeiro e outros trabalhadores, traz a contraposição desse período da padronização dos açazais com a experiência de trabalho familiar, na qual o fruto estava espalhado no mato, nativo: “[...] naquele tempo a gente saía pra apanhar no mato pra tirar pra gente beber mesmo, era mais pra gente, não tinha esse negócio tudo certinho das plantações pra vender lá pra fora.”¹⁰⁰

Uma atividade com características tradicionais continua sendo exercida pelo interior do Estado, sendo estreitamente ligada a uma cultura familiar, de sorte que fica a cargo dos membros da família desempenhar as funções necessárias para o desenvolvimento das suas atividades. Uma tradição passada de pais para filhos, na manutenção de uma cultura extrativista, seja com a presença do pai, seja da mulher ou dos filhos, em algumas situações, nas quais se destaca um tempo de trabalho. O saber e certas características desse trabalho são expressos por João Ribeiro.

⁹⁹ FIRMINO, Benedito. 68 anos. Dono de Terreno em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 14/09/11, na Feira do Açaí.

¹⁰⁰ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

*Tem o açaí que ficava espalhado no mato lá no nosso terreno, que era necessário entrar pra apanhar. [...] Só era no mato, tinha muito. A gente começava em agosto, ia setembro, outubro, novembro, dezembro e janeiro. Aí terminava, aí ia lá por safra dava dois mil, dois mil e duzentos, aí no menos que dava era mil e oitocentos, quando tirava pouco açaí. Aí quando acabava a safra a gente ia trabalhar na roça, ia tirar milho e mandioca. Aí quando era safra trabalhava nós dois.*¹⁰¹

O trabalho no interior e nas ilhas, quer a princípio atrelado a uma atividade familiar para subsidiar alimentação, quer posteriormente destinado a atender à comercialização da bebida, na cidade, ainda carrega uma relação de conhecimento da natureza e das peculiaridades que devem ser atentadas para a extração do fruto. As atividades que eram complementares ao trabalho com o açaí foram gradativamente perdendo espaço, à medida que o negócio com o açaí se tornava mais lucrativo: “O Vital só trabalha agora vendendo açaí lá no interior. Ele já vende até pro pessoal das fábricas.”¹⁰²

É possível compreender as próprias leituras e interpretações que estão sendo feitas sobre essa cultura de trabalho frente às mudanças e à presença de novos sujeitos. Através de pesquisas que abordam a temática sobre o trabalho com o fruto, perpassa uma visão estruturalista¹⁰³ e otimizadora, na qual a preocupação da melhor maneira para explorar os recursos naturais é reforçada, insistindo na ideia de que aquelas formas tradicionais do trabalho (extrativista e de uma cultura de trabalho familiar) seriam pouco rentáveis e atrasadas, que necessitariam de uma padronização voltada para a exploração em grande escala. Essa percepção também é fruto da própria mudança que vem ocorrendo sobre o mercado e o trabalho desses sujeitos que se relacionam com o fruto do açaí.

Com foco na redução de custos, tornou-se um dos principais lemas das organizações do século XXI, a citar a empresa em estudo. Portanto, o presente assunto terá grande importância também para a empresa estudada, uma vez que a gestão logística da cadeia de suprimentos visa não só a redução de custos, como também gerar valor para os clientes, contribuindo para a solidificação da

¹⁰¹ Idem.

¹⁰² RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

¹⁰³ Sobre o assunto nessa perspectiva, ver os trabalhos de SOUZA, J. E. O. de; BAHIA, P. Q. Gestão, logística da cadeia de suprimentos do açaí em Belém do Pará: uma análise das práticas utilizadas na empresa Point do açaí. In: SEGET, VII. SIMPÓSIO DE EXCELÊNCIA EM GESTÃO E TECNOLOGIA – 2010. *Anais...*, 2010.

*organização perante o mercado consumidor [...] procuram obter um maior sistema de controle de produção, de modo a estabelecer um sistema de redução de custo, com o objetivo de gerar vantagem competitiva de mercado, oferecendo seu produto um serviço a um preço mais acessível ao seu consumidor final. Para isso, dispõe-se de ferramentas de controle de produção que possibilitam às organizações a padronização e o controle sistemático de seus processos produtivos.*¹⁰⁴

Esses trabalhadores interagem, em seu universo de trabalho, com a preocupação de que, com o intuito de conter gastos, as empresas passam a interferir e exigir uma nova lógica de exploração dos recursos da natureza, forçando alterações na estrutura na vida dos trabalhadores e em suas atividades.

*Nas últimas três décadas, o açazeiro vem se destacando por seu impacto positivo na economia paraense. A produção de frutos, que provinha quase que exclusivamente do extrativismo, a partir da década de 1990, passou a ser obtida também de açazais nativos manejados e de cultivos implantados, principalmente nas áreas de várzea. Ou seja, seu padrão produtivo está sendo alterado, (de extrativo, para manejo cultivado e/ou direcionado), em função da crescente procura no comércio externo à região [...] Um exemplo da dinâmica produtiva do açaí constata-se a partir da presença de empresas envolvidas em sua comercialização. Dentre estas destaca-se a presença de um grupo empresarial Norte-americano de exportação do açaí. A estrutura organizacional de atuação deste grupo inclui uma rede de terceirizados onde o produto “in-natura” é escoado, em tempo ágil, através de uma cadeia de transporte que utiliza-se inicialmente da hidrovia, através dos diversos rios e igarapés que entrecortam a malha hidroviária deste município, até a cidade de Abaetetuba de onde segue transportado por caminhão até o local de beneficiamento e consumo final.*¹⁰⁵

É possível verificar que as próprias leituras e pesquisas contemporâneas reforçam uma mudança nas estruturas de trabalho, as quais perpassam a presença de uma preocupação capitalista de exploração “adequada” dos recursos da natureza, para obtenção de lucro, neste caso, para o açaí, uma ideia de exploração que seja produtiva. Ademais, através desses trabalhos, podemos compreender, com a memória dos sujeitos dessa pesquisa, um sentimento de perda do domínio de uma cultura trabalho familiar

¹⁰⁴ Ibidem, p. 2.

¹⁰⁵ PINHEIRO, P. W. dos S.; FERREIRA, D. da S. A cultura do Açaí na Várzea Amazônica: Circuito Espacial Produtivo e Comercial do Açaí nas Ilhas de Abaetetuba/PA. In: ENCONTRO NACIONAL DE GEÓGRAFOS, XVI: crise, práxis e autonomia: espaços de resistência e de esperanças. Porto Alegre, julho de 2010. *Anais...* 2010, p.7.

que é destacada por esses trabalhadores em face das mudanças que vêm ocorrendo em seu universo de trabalho.

Assim, a produção tem abrangido novas áreas, incluindo subsídios financeiros para o preparo de grandes extensões de terras visando maximizar o cultivo do açaí com implantação de sistemas direcionados ou racionais prioritariamente para esse fim em retorno à grande procura e aceitação deste produto, tanto a nível de mercado interno, quanto destinado ao mercado nacional e até internacional. Esses incentivos, sobretudo financeiros, vêm sendo visto por diversos segmentos sociais locais, como uma das possibilidades para tornar, as áreas ribeirinhas mais produtivas.¹⁰⁶

Nota-se uma visão positiva diante das estratégias adotadas para melhoramentos na produtividade do açaí, destacando-se o impacto positivo na economia paraense. Com efeito, a produção de frutos, que provinha quase que exclusivamente do extrativismo, a partir da década de 1990, passou a ser obtida igualmente de açazais nativos manejados e de cultivos implantados, não somente em áreas de várzea, mas também em áreas de terra firme, fatos que estão evidentes na vida contemporânea desses trabalhadores. Ou seja, o padrão produtivo passou por algumas alterações (de extrativo, para manejo cultivado e/ou direcionado), em função da crescente procura no comércio externo à região, o qual modificou as formas de trabalho e as relações que os sujeitos mantêm entre si e com seu espaço de trabalho.

O próprio trabalho de Mourão (2012) nos ajuda a pensar uma outra contribuição para o processo de mudança nas atividades ligadas ao açaí, atentando para a presença da indústria do palmito, na década de 1990, a qual, de certa maneira, causou impactos na produção do açaí.¹⁰⁷ A procura pelo palmito aparece então como nova oportunidade de renda, fazendo com que os produtores ampliassem a exploração do açaí em direção a novas áreas em estado silvestre. Contudo, a demanda acelerada pelo produto levou à exploração predatória dos açazais nativos, comprometendo ainda mais o abastecimento do fruto. Nesse momento, em que as reservas de palmito se distanciavam e as famílias produtoras reagiam para recuperar o alimento, essa tendência foi entrecortada por outra, na década de 90, que posteriormente fez com que se iniciasse um processo de recuperação das áreas de açazais nativos, retomando as práticas tradicionais de manejo agroflorestal, o que levou a produção de açaí a triplicar.

¹⁰⁶ Ibidem, p.8.

¹⁰⁷ Sobre o assunto, ver MOURÃO, L. *Do Açaí ao Palmito: uma história ecológica das permanências, tensões e rupturas no estuário amazônico*, Belém: Açaí,1999.

Os produtores de açaí experimentaram essas mudanças com o investimento de técnicas de manejo. Na verdade, o que começou, sob a demanda dos produtores, foi um importante processo de organização da produção regional, onde as associações de produtores, pesquisa, entidades governamentais e não-governamentais se fizeram presentes. Percebe-se mais claramente, nesse momento, a exportação do açaí, ocasionando mudanças significativas no modo de vida desses sujeitos, tanto no que tange às novas relações entre os sujeitos, quanto à atuação dos empresários, das indústrias e dos novos tipos de comércio e tecnologias, que engendraram a concepção de “desenvolvimento” atrelada às novas formas de produção na atividade do açaí.

Porém, com o açaí ganhando *status* e significado de produto exportável, novos agentes (empresas e associações) se apoderaram desse processo produtivo, construindo uma concepção em que a valorização de mecanismos que auxiliem a exploração e a lucratividade de uma cultura tradicional e familiar se tornou mais acentuada. As leituras desse universo indicam, em contraposição às mudanças ocorridas nessa cultura de trabalho, na qual empresários passaram a explorar e a investir na padronização e no aperfeiçoamento do plantio do fruto, em decorrência do reconhecimento do fruto e da bebida no mercado nacional e internacional, que houve alterações nos processos e nas relações dos trabalhadores entre si e com a própria natureza.

Com a “modernização” da produção e extração do açaí, houve um processo de investimentos e de introdução de tecnologias, através do capital de grandes empresas, provocando grandes transformações na produção do fruto. Essas empresas buscaram, através de suas tecnologias e investimentos, “modernizar” essa cultura de trabalho, que tem se afastado de um processo tradicional da vida interiorana de populações que historicamente e culturalmente vinham se relacionando.

Novas formas de exploração dos recursos naturais – agora ligadas a empresários e investidores na cultura do açaí, onde a bebida passou a ser comercializada e processada não somente como bebida, mas também em pó e corante, sendo pasteurizada com o uso de tecnologias – reforçam a visão de um trabalho que deve ser rentável e lucrativo.

As exigências de um açaí de qualidade, de produto politicamente correto a ser consumido, com certificação de boa procedência, são preocupações que marcam as novas relações comerciais entre os empresários, compradores e os trabalhadores do meio rural. Essas exigências interferem para alterar estruturas e modos de trabalho.

Como aponta João Fernando, natural de Ponta de Pedra, que já percebe a própria exigência das empresas na compra de um açaí certificado, desde sua origem:

Algumas indústrias querem certificado. Então eles [as empresas] pagam as certificadoras pra vir certificar as áreas aqui. Vê se tem boa procedência e se a gente tá fazendo tudo direito na retirada do açaí, mas alguns dizem que é só pra garantir a venda pra eles mesmo. [...] pra eles terem facilidade de vender pra exportação.¹⁰⁸

Nesse ínterim, a produção do fruto e de outros produtos alimentícios sofre um processo de certificação, onde uns são rotulados pelo Estado e outros por empresas privadas, contribuindo para as transformações em curso, voltadas para essa cultura de trabalho.

Os trabalhadores do meio rural rememoram que apanhar o açaí consistia numa prática familiar, utilizando os paneiros para carregar o açaí retirado dos açaizeiros, nos quais os apanhadores de açaí subiam até o topo, com o auxílio das peconhas até alcançar os cachos de açaí, que eram retirados através de um corte com faca que levavam em sua cintura: “[...] eu subo só com a peconha e a faca aqui na cintura e vou cortando com a faca e debulho quando desço no paneiro.”¹⁰⁹ Todavia, as exigências de certificação¹¹⁰ de boas práticas, nas quais as empresas se pautam, exigem a “aplicação das boas práticas” na coleta dos frutos, levando em consideração a utilização de lonas na coleta e na debulha dos frutos, buscando evitar o contato com o chão e a mistura com impurezas. Outro item que aponta o documento confeccionado pelas empresas de certificação gira em torno do emprego de paneiros, os quais devem ser substituídos por basquetas, que, segundo a certificação, permite um acondicionamento adequado para transporte.

Outro ponto que pode nos auxiliar na compreensão das modificações no processo de trabalho com o açaí é apontado no relatório emitido pela EMBRAPA¹¹¹ intitulado “Sistema de Produção” (2006)¹¹², quando afirma que hoje a maior concentração natural do fruto do açaizeiro continua ocorrendo em áreas de várzeas e igapós do estuário amazônico, sendo que, nos últimos anos há uma estimativa em 1

¹⁰⁸ FERNANDO, João, 62 anos. Meeiro, nascido na cidade de Ponta de Pedra. Entrevistas realizadas em 18/08/11 e 23/04/14, na Feira do Açaí.

¹⁰⁹ VIEIRA, Francisco Gaspar. Apanhador de açaí, 20 anos. Nasceu no município de Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 14/09/11, na Feira do Açaí.

¹¹⁰ SOLYNO SOBRINHO, S. A. A certificação do açaí na região do Baixo-Tocantins: uma experiência de valorização da produção familiar agroextrativista na Amazônia. *Agriculturas*, v. 2, n. 3, out. 2005.

¹¹¹ EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – é uma instituição pública de pesquisa vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.

¹¹² YARED, J. A. *Sistemas de Produção*, 4. 2. ed. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, Versão Eletrônica. dez./2006.

milhão de hectares que vem sendo destinado a plantações de açazais em solo de terra firme. A produção de frutos, que provinha quase exclusivamente do extrativismo, a partir da década de 1990, passou a ser obtida também de açazais de cultivos realizados em áreas de terra firme, em sistemas solteiros e consorciados. Entretanto, essa expansão se deu com o uso de sementes de origem genética desconhecida, resultando em plantios heterogêneos.

A matéria do jornal *Diário do Pará*, “Tecnologia permite duas safras ao ano”¹¹³, assinala os investimentos feitos pela empresa Muaná alimentos, localizada na região do Marajó, que possui um projeto de plantação de açazais e processamento do produto; na verdade, trata-se da primeira empresa paraense a exportar, mais especificamente, para os Estados Unidos, assim como a cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu (CAMTA), a maior indústria produtora de açaí no Estado¹¹⁴. São novas configurações, no universo de trabalho com o açaí.

O repasse de tecnologia está dando resultados. Pela primeira vez, os produtores vão colher duas safras de açaí em um ano, com uma produção média de mil latas de 14 kg/dia no ápice da colheita, com técnicas agrícolas que permitem aumentar a produção de açaí das palmeira típica da região amazônica.¹¹⁵

A safra e a colheita, que estavam intimamente ligadas à natureza, passam a ter interferências dos altos investimentos em pesquisas e tecnologias, mesmo que limitadas a alguns grupos. Essas modificações no manejo do fruto, com a introdução de tecnologias, em que duas safras do açaí são estabelecidas, mostram grandes mudanças nesse universo de trabalho, provocando uma verdadeira “revolução” no processo de produção do fruto do açaí.

Outras mudanças que começaram a ser percebidas nessa cultura de trabalho, traduzidas pelos sujeitos como uma diferença de como eram realizadas as antigas formas de retirada do fruto da natureza, quando a própria família retirava os frutos e carregava os paneiros, indicam uma logística distinta, a qual vem sendo desenvolvida pelos terrenos, pelas ilhas e açazais, desveladas tanto pelas memórias dos trabalhos como através de nossa visita *in loco*, resultando nas fotografias abaixo, as quais

¹¹³ *Diário do PARÁ*. Tecnologia permite duas safras ao ano. Caderno Belém, p. 5, 01/03/00.

¹¹⁴ *Diário do Pará*. Sindicato: Meta é um produto com normas do governo. Caderno cidade, seção atualidade p. 8, 20/02/01.

¹¹⁵ *Diário do Pará*. Tecnologia permite duas safras ao ano. Caderno Belém, p. 5, 01/03/00.

mostram como novas formas de organização do espaço vão se estabelecendo nessa cultura de trabalho. Os espaços têm sido direcionados e pensados para a retirada em grande escala do fruto. Reduzir o tempo e o modo de retirada ganha destaque. As atividades associadas ao açaí passaram a receber investimentos e preocupações de órgãos estaduais, com empresários se incorporando a esse mercado que ganha visibilidade nos últimos anos, transformando a paisagem e o universo de trabalho desses sujeitos, conforme assevera João Ribeiro, ao descrever os novos espaços de extração de açaí pelo Estado.

Hoje tem muitas associações e empresas que já tem seus terrenos de plantio do açaí, com sua plantação certinha, plantando os açaizeiros todos em ordem né, dando uma distância de um açaizeiro para o outro. Mas também existem por aí nus interiores muitos açaizeiros que é dentro do mato, que não é uma plantação padrão.¹¹⁶

Essas alterações no processo de trabalho são ainda evidenciadas com a implantação de algumas empresas/fábricas em meio à “mata” e ilhas próximas a Belém, como é o caso da empresa de Be Hur Borges¹¹⁷, que detinha uma área privada na ilha do Murutucu, denominada Frutas da Amazônia Ltda. – AMAZONFRUT, que, em 1995, começa a funcionar, utilizando mão de obra de trabalhadores assalariados. As fotografias da empresa AMAZONFRUT nos ajudam a perceber essas novas formas de trabalho com o açaí, sublinhando mudanças significativas na estrutura de retirada do fruto, buscando facilitar a retirada e introduzindo trilhos, vagões e basquetas no processo de acomodação e retirada do fruto da “mata”.

¹¹⁶ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

¹¹⁷ Ben Hur é empresário e faz parte dos entrevistados de nossa pesquisa. Entrevista realizada em 13/07/2015.



Figura 1: Trabalhadores da empresa Amazonfrut, empurrando vagão com basquetas e o açaí, sobre os trilhos na ilha do Murutucu
Fonte: Acervo do Autor (dezembro de 2012)



Figura 2: Trilhos na mata da ilha do Murutucu
Fonte: Acervo do Autor (dezembro de 2012)¹¹⁸

¹¹⁸ As imagens 1 e 2) fazem parte de nosso pequeno banco de dados, levantado em 2011-2012. As fotos foram tiradas em 22/12/12, na localidade conhecida como Ilha das Onças, onde a empresa constitui sua base.

Trilhos, vagões e basquetas¹¹⁹ de plástico dentro da mata são alguns instrumentos utilizados no dia a dia dos trabalhadores, que têm vivenciado as mudanças na retirada do produto ocorridas nos últimos anos, diferentemente de antes, como apontado por João Ribeiro, em suas memórias: “Eu com a mamãe apanhava 30 paneiros, só eu com ela. Eu subia e ela ajeitava lá em baixo. Depois eu ia carregar o açaí nos paneiros.”¹²⁰ Os paneiros são substituídos pelas basquetas de plástico: os vagões e trilhos passam a percorrer as trilhas desse mundo de trabalho.

Constatamos a mudança da paisagem nessas áreas, fruto da ocupação e expansão dos recursos naturais, onde a ascensão do modelo capitalista, o desenvolvimento tecnológico, o valor da terra, a expansão da fronteira agrícola, entre outros fatores, imprimiram novas pressões para exploração do açaí, no Estado do Pará, proporcionando novas formas de organização socioeconômico-cultural, que foram capazes de modificar a paisagem.

De acordo com Lui e Molina (2009)¹²¹, as transformações na paisagem Amazônica já vêm passando por um elevado grau de desenvolvimento social e tecnológico, o que levou a modificações no potencial dos grupos humanos, no que se refere à alteração da paisagem. Índícios de queimadas antropogênicas, assentamentos, montículos, ilhas de florestas antropogênicas, diques circulares, terra preta, campos elevados, redes de transporte e comunicação, estruturas para manejo da água e da pesca, entre outros, apontam para o estabelecimento de sociedades organizadas e complexas.¹²²

Nosso levantamento, feito em 2012, sobre as empresas que trabalham com exportação do açaí na capital paraense, verificou a presença de 15 instituições¹²³ que fazem parte desse processo de mudanças, atualmente compondo esse mercado de trabalho, seja originando empregos com carteira assinada, seja pelos contratos de

¹¹⁹ Basquetas são os recipientes usados para acomodar os caroços de açaí. Antes, eram utilizados paneiros.

¹²⁰ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

¹²¹ LUI, G. H.; MOLINA, S. G. Ocupação humana e transformação das paisagens na Amazônia brasileira. *Revista de Antropologia Amazônica*, v. 1, n. 1, 2009.

¹²² Para entender as transformações socioespaciais na Amazônia, ver também: LIMA, D.; POZZOBON, J. Dossiê Amazônia Brasileira II. Amazônia socioambiental. Sustentabilidade ecológica e diversidade social. *Revista Estudos Avançados*, São Paulo, v. 19, n. 54, maio/ago. 2005.

¹²³ Empresas levantadas durante 2011 e 2012 que trabalham com a exportação do açaí: 1 - Point do açaí; 2 - Bony Açaí; 3 - Expresso açaí; 4 - Açaí da Amazônia; 5 - Frooty açaí; 6 - Açaí Mil & Ross/ 7; - Amazon Polpas Açaí; 8 - Açaí verão; 9 - Açaí mix Amazônia; 10 - Paraçaí; 11 - Delícias do açaí; 12 - Açaí da Ilha; 13 - Amazonfrut; 14 - Açaí-Iaçá; 15 - Kibon açaí.

prestação de serviços (temporários), com maquinários e infraestrutura de fábricas ou segregando e excluindo antigos trabalhadores de uma cultura de trabalho baseada nas atividades familiares, as quais contribuíram para gerar um sentimento e uma preocupação frente à presença de empresas que trabalham no processo de exportação do açaí.

Segundo relatório 2012 da SAGRI¹²⁴, Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, foram exportadas mais de 100 mil toneladas de açaí para os Estados Unidos (que recebe uma média de 77% de toda a produção destinada à exportação), Europa (8,5%), Japão (6%) e outros países (7,8%). Mesmo assim, a maior parte da produção é consumida no Pará: uma faixa de 300 mil toneladas por ano. Os demais Estados brasileiros consomem cerca de 40 mil toneladas. Percebe-se, através do relatório, a dimensão que a atividade ligada à cultura de trabalho vem ganhando, nos últimos anos, de maneira que uma visão da atividade do açaí no Estado do Pará, hoje, se insere em uma economia internacional, nacional e regional, geradora de novos espaços de emprego e renda para novos profissionais. Conforme levantamento feito pela SETER¹²⁵, foram gerados mais de 2.600 empregos relacionados à atividade do açaí, nos anos 2009/2010. Porém, é necessário observar que essas mudanças, relativas à presença marcante de um grande capital e investimentos de empresas, sejam internacionais ou nacionais, também levando, segundo a própria leitura de alguns grupos que trabalham com açaí, a uma perda de sua identidade, de seu trabalho, de sua cultura, que tradicionalmente fazia parte de suas vidas e de sua família, como lamenta Rosildo Ribeiro, ao inferir as dificuldades que se colocam em seu ponto de venda devido às mudanças.

Ficou muito difícil trabalhar com o açaí. É muita cobrança e tá muito caro o açaí, depois que a exportação apareceu não baixa mais o preço, fica muito caro na feira e difícil de vender, eu parei de bater porque já não tava dando mais, a exportação tá levando e deixando caro pra gente.¹²⁶

Outro batedor de açaí, André Ribeiro, que trabalha há mais de vinte anos com a venda desse produto no bairro da Sacramenta, mas que vivenciou a experiência de

¹²⁴ Segundo relatório apresentado pela Secretaria de Estado e Agricultura do Estado do Pará, 2012.

¹²⁵ Relatório 2009/2010 da Secretaria de Trabalho e Renda do Estado do Pará.

¹²⁶ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramenta. Entrevista realizada em 08/10/13, 22/04/14 e 17/08/2015, em seu ponto de comercialização.

apanhador de açaí no terreno de sua família, em Ponta de Pedra, nos dá pistas para entender algumas outras mudanças ocorridas no cotidiano, com a introdução da exportação. Ele salienta, em sua interpretação, as mudanças relativas tanto às dificuldades de se continuar nas atividades como à “falta” do produto e à variação do preço na feira, que geraram novas perspectivas de negociação e estratégias para aquisição do fruto. Observa que há mudança na economia local, com a variação do preço e o desenvolvimento de novas relações entre os sujeitos, para efetuarem as suas negociações de compra e venda do açaí.

A questão da exportação que entrou na atividade, é que antes a gente tinha bastante açaí pra comprar e revender pros nossos fregueses. Hoje é um pouco mais complicado, porque os marreteiros já não querem vender um preço barato né, porque já sabem que a exportação vai comprar se não comprarmos. Além deles comprarem o açaí direto no com os donos de terrenos lá do interior, eles já tem suas empresas e tudo por lá mesmo e tudo isso faz com que o açaí acabe faltando pra gente.¹²⁷

Notam-se várias transformações no cotidiano de trabalho desses sujeitos, sejam elas concernentes à elevação dos preços na feira, o que dificulta sua aquisição, sejam as mudanças ocorridas nos modos de relação do homem com a natureza, seu espaço de trabalho, antes ligado a um conhecimento específico, um saber sobre o período de amadurecimento dos frutos e do próprio tempo da natureza, sejam elas ainda demonstradas no conhecimento e diferenciação dos melhores frutos pelos trabalhadores, pelo conhecimento do tempo das marés, favorecendo a entrada dos trabalhadores para extração do fruto em áreas de várzeas, em alguns momentos, em partes alagadas onde o açaí se encontrava ou pela própria preocupação que essas mudanças puderam provocar e interferir em suas vidas. Essa percepção da introdução e a adoção de novas tecnologias fez com que um sentimento de domínio e de medo de não exercer sua profissão se tornasse real. Esses trabalhadores, conforme apresentado neste capítulo, são cientes dessas transformações que criaram novas formas e relações de trabalho nesse universo no qual duas safras ao ano ou a presença do açaí em áreas de terra firme evidenciaram a penetração e a intensificação de uma concepção capitalista e, ao mesmo tempo, criaram um medo e um sentimento de insegurança para com o futuro. É importante salientar que a introdução de novos sujeitos, com a intensificação do capitalismo, sobretudo após o

¹²⁷ RIBEIRO, André. Vendedor de açaí (batedor de açaí), 51 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 19/09/11 – 13/02/15, em seu ponto de venda, no bairro da Sacramento.

advento da exportação do açaí, contribuiu para desconstruir antigas formas de trabalho e, concomitantemente, reconfigurou as relações desenvolvidas entre os sujeitos.

Somente pela análise da memória e das experiências desses sujeitos foi possível verificar, nessa disputa, os plantadores e vendedores tradicionais, que não estavam completamente inseridos e adequados às exigências do capitalismo, externando sua percepção do presente e destacando uma visão de um passado idealizado, identificado à cultura do trabalho familiar; em contrapartida, aparece uma perda de espaço desses trabalhadores para os exportadores – empresários. O futuro lhes parece incerto, com a ameaça de exclusão de um mercado de trabalho ao qual sempre tiveram suas vidas atreladas, reconhecendo o crescente afastamento dessa atividade de um contexto familiar para um contexto empresarial. Desse modo, os sujeitos buscaram se adequar às exigências do mercado do açaí, tarefa árdua, pela falta de recursos e incentivos que lhes permitissem se ajustar aos padrões de qualidade exigidos, conforme será abordado nos capítulos subsequentes.

Capítulo II

O Cotidiano da Feira do Açaí: a comercialização do açaí, espaço de sociabilidade e identidade

Este segundo capítulo, além de construir uma narrativa que valoriza e descreve um processo de trabalho desenvolvido na Feira do Açaí, principal entreposto comercial do fruto na cidade de Belém, tenta apontar para outros espaços de comercialização do fruto do açaizeiro, na capital paraense, antes da reconstrução da referida feira, em 1985. Posteriormente, buscaremos compreender as relações e conflitos entre dois grupos de trabalhadores, os marreteiros e os batedores, que se relacionam em suas atividades no comércio do fruto. Tentaremos perceber as características do trabalho de cada grupo citado na prática de suas atividades desenvolvidas na Feira do Açaí, bem como discutir as imbricações, repercussões e transformações no processo de comercialização do fruto, principalmente a partir da presença significativa, nos anos 1990 a 2000, da exportação do açaí.

As memórias que os indivíduos trouxeram das mudanças experienciadas nos permitem visualizar os sentidos, valores e atitudes que os trabalhadores estão construindo, em relação a seu espaço de trabalho e sobre outros indivíduos, revelando que esse passado/presente não é vivido de forma homogênea pelos grupos que participaram dessa história, permitindo evidenciar as diferentes percepções sobre o processo de trabalho na Feira do Açaí, sendo um desafio construir uma narrativa que atente para as diferentes perspectivas e interesses dos sujeitos.

Algumas situações foram mencionadas pelos depoentes desta pesquisa, com certo orgulho, sublinhando uma visão de sofrimento vivido no passado, quando foram explorados; outros demonstraram receio em reviver momentos de angústia e sofrimento guardados na memória. Não que os primeiros tenham sido felizes pela situação em que estavam, mas porque, na contemporaneidade, a vida cotidiana é percebida como qualitativamente melhor, como se o presente fosse uma espécie de redenção ou compensação pelo duro passado vivido. Assim como o contrário.

Entendemos que a memória como um passado/presente, quando (re)ativada, sobretudo por sinais externos, entra em um processo não dicotômico entre o pretérito e o momento atual. Um presente que (re)faz o passado, as experiências vividas,

adquiridas e armazenadas na memória, em experiências vivas e intensas. A memória, nesse sentido, não é seletiva, mas afetiva. De acordo com Pollack (1989), a memória é constituída por diferentes pontos de referências, entre os quais a adesão afetiva que os indivíduos ou o grupo fazem de sua realidade.¹²⁸ Nesse caso, “[...] o tempo próprio da lembrança é o presente: isto é, o único tempo apropriado para lembrar e, também, o tempo do qual a lembrança se apodera, tornando-o próprio”. É no presente que se têm as lembranças que são colocadas em narrativa, e a narrativa também pertence ao presente.¹²⁹

Dessa forma, o que seleciona as lembranças armazenadas na memória é a intensidade que cada vivência constitui como experiência de vida, a qual, por algum motivo, a memória armazenou e, relembando-as, a refaz. As memórias sobre os processos de trabalho vivenciadas pelos trabalhadores do açaí, no Estado do Pará, foram constituídas por um tempo presente. Esse passado, anterior ao processo de exportação do açaí, da introdução de tecnologias, fábricas e das exigências de “modernidade”, o qual o trabalho com açaí passou a vivenciar, nos permite visualizar as leituras e interpretações dos trabalhadores, de sorte que essa presença não está apenas na busca por lembranças nos labirintos da memória, mas também na busca de objetos de significação e avaliação das experiências vividas no presente.

É importante ressaltar o que salienta Reis (2010), ao apontar os desafios postos pela memória e pelo esquecimento, que permeiam as discussões nas últimas décadas do século passado, principalmente entre os anos de 1960 e 1970, quando as distinções entre ciência e arte no campo da escrita da história foram as bases de uma tensão, enfatizando um processo de amadurecimento dos historiadores sobre a apreensão do tempo por indivíduos ou grupos de uma época a outra, sobretudo no campo da memória, que se coloca como um desafio para historiografia e a escrita da história, ao longo do tempo. Ao se deter sobre a obra de Paul Ricoeur¹³⁰, que aborda a temática da memória e do esquecimento, Reis assinala que as narrativas histórica e ficcional são heterogêneas e se opõem, porque a primeira produz “variações interpretativas” e a segunda cria “variações imaginativas”. Sendo nosso objetivo construir uma narrativa histórica, mesmo sendo uma construção interpretativa do passado, não se fecha em si mesma,

¹²⁸ POLLAK, M. Memória, Esquecimento, Silêncio. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 2, n.3 1989.

¹²⁹ SARLO, B. *Tempo passado: cultura da memória e guinada subjetiva*. São Paulo: Companhia das Letras, 2007. p. 10.

¹³⁰ Ver RICOEUR, P. *A memória, a história, o esquecimento*. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.

ajudando-nos a procurar em dados exteriores, objetivos, para se sustentar, neste caso as memórias dos trabalhadores de açaí no Pará. O autor contribui a pensarmos que o processo de “lembrar-se” significa duas coisas: primeiro, receber uma imagem do passado espontaneamente; e, segundo, procurar uma imagem do passado para fazer algo com ela. Isso significa dizer que “[...] a memória fenomenológica é ‘minha/nossa lembrança’, que podem ser [...] um aparecimento espontâneo no espírito, ou pode ser uma conquista através da anamnese, de um trabalho sobre a memória.”¹³¹ No entanto, Reis afirma que “[...] a memória é ameaçada pela imaginação, que é contígua a memória.”¹³² Deve o historiador ter o cuidado e a atenção para essas possibilidades que o trabalho com a memória nos oferece, ter o cuidado de distingui-las, diferenciá-las. Levando isso em consideração, devemos uni-las em prol de um “resgate” mais pleno da experiência vivenciada pelos trabalhadores no passado/presente. Isso é possível, quando encaramos que as fontes orais, neste caso as memórias, precisam se precaver contra a presença alucinatória do imaginário, para torná-lo visível e compreensivo.

2.1 DE CURRAL DAS ÉGUAS À FEIRA DO AÇAÍ

A Feira do Açaí, um dos cartões postais da cidade de Belém, pertence ao complexo do Ver-o-Peso, considerado por muitos como patrimônio e símbolo de uma cidade que mantém extrema relação com o “interior”. É uma das portas de entrada e saída de alimentos, de pessoas e da cultura de trabalho associada ao açaí. O próprio nome, Feira do Açaí, nos permite inferir que esse espaço ganhou uma especificidade de trabalho, que destaca em seu nome o fruto. Esse porto, onde se descarregam frutas, principalmente açaí, também é um espaço em que transita uma cultura de trabalho, que nos incentiva a pensar e construir uma narrativa capaz de valorizar as práticas dos indivíduos, atentando para as suas sociabilidades, nas quais se constroem identidades, pela prática cotidiana de uma cultura de trabalho ligada ao açaí, desenvolvida e experienciada por diversos sujeitos.

A Feira do Açaí vem se construindo como um espaço de trabalho, que carrega ao longo do tempo um elo entre o campo e a cidade, permeado de experiências de trabalhadores. Esse espaço se tornou fonte de pesquisas, principalmente entre

¹³¹ REIS, J. C. O desafio historiográfico. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2010. p.32.

¹³² Ibidem, p.35.

antropólogos¹³³, os quais sempre buscam descrever as relações e as atividades que são vivenciadas nesse espaço, destacando as atividades praticadas por atravessadores, marreteiros, batedores e carregadores de açai.

Porém, percebe-se que as mudanças, tanto sobre a estrutura como das relações que alguns sujeitos desenvolvem na feira, foram pouco exploradas, especialmente as relacionadas ao processo de reestruturação da própria feira e à presença de novos sujeitos, neste caso, de empresários que destinam o fruto para exportação, provocando alterações e uma reorganização pelos próprios sujeitos de suas relações e leituras sobre seu trabalho com o fruto.

A memória de alguns trabalhadores e os jornais do Estado do Pará, da década 1980¹³⁴, levam-nos a visualizar algumas transformações e a própria reconstrução física do espaço da Feira do Açai, além de percebê-lo como espaço de identidade e de trabalho com o fruto. Carlos Lira, de 73 anos, paraense e natural do município de Ponta de Pedra, ao relembrar as transformações pelas quais passou o espaço da feira, revela:

Foi no governo do Dr. Almir e do Jader¹³⁵ que eles fizeram uma obra e reformaram a feira, que já estava meio abandonada. Lá mesmo onde era o Curral das Éguas, antes era tudo mato, sujeira e prostituição. Mas já atracava barco trazendo as coisas e açai¹³⁶.

Essa reforma ou reconstrução da Feira do Açai, na metade dos anos 80, a qual a fala de Carlos Lira recorda, de um espaço abandonado pelo poder público, com mato

¹³³ Ver o trabalho de SALLES, J. *Feira do Açai: Etnografia da cadeia produtiva do açai in natura em Belém/Pará*. 2014. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2014.

¹³⁴ Nossa pesquisa se baseou em levantamento de periódicos no período de 1984 a 2015, os Jornais *Diário do Pará* e *O liberal*.

¹³⁵ Nesse contexto de lutas, oposições e articulações políticas dos anos 80, mais precisamente no ano de 1982, por meio de uma dada leitura das eleições e que hoje serve de fonte para estudos daquele período, é eleito Jader Barbalho, para o governo do Estado do Pará. O artigo de Edilza Fontes, intitulado “A eleição de 1982 no Pará: Memórias, imagens fotográficas e narrativas históricas”, explicita, através da memória do hoje senador Jader Barbalho, que pretendeu apresentar aos seus eleitores de 2010, através da produção de um álbum, que faz um balanço de sua vida política e usou sua memória como eixo exclusivo da sua narrativa, destacando que sua eleição é fruto de um processo de participação e lutas estudantis em que ele afirma ter participado, desde os anos de 1962, e que continuou nessa forma de resistência, quando o golpe militar chegou. Isso, de certa maneira, contribuiu para as eleições para o governo, além, evidentemente, de ser importante perceber a própria reorganização político-partidária, que desencadeou a transformação do MDB em PMDB, pelo surgimento do pluripartidarismo e que não autorizava a legalização dos partidos comunistas, por exemplo, as maiores organizações comunistas, como PCB, MR-8 e Pcdob, as quais agregavam uma maior aproximação com os movimentos sociais. A iniciativa almejava, por fim, denunciar os horrores do regime militar, sendo motivos que contribuíram para eleição de Jader Barbalho, que, após eleito, nomeou Almir Gabriel para a intendência de Belém.

¹³⁶ LIRA, Carlos. 73 anos, nasceu em Ponta de Pedra e trabalhou como atravessador. Entrevista em 22/10/15, realizada em sua casa na sacramenta.

alto, sem infraestrutura ou um lugar adequado para ancorar as embarcações que traziam frutos para serem comercializados na cidade de Belém, com a circulação de mulheres se prostituindo, nos permite atentar que esse espaço já se configurava como um entreposto comercial, com uma diversidade de indivíduos, tanto de sujeitos vindos de municípios do interior do Estado como de moradores da própria cidade, lugar conhecido na época como Curral das Éguas. A feirante Selma Oliveira, de 52 anos, relembra que era esse espaço, que abastecia a cidade com uma diversidade de produtos e alimentos, local no qual as mercadorias eram desembarcadas em uma pequena praia por atravessadores ou moradores ribeirinhos, os quais traziam e forneciam as frutas, legumes, temperos, peixes e outros alimentos para serem posteriormente comercializados na capital: “A Ceasa¹³⁷ ainda não existia e as mercadorias eram desembarcadas na praia. A Feira do Açai era o Curral das Éguas.”¹³⁸

Integrante da diretoria do Sindicato dos Feirantes do Pará, Francisca Rodrigues, de 61 anos, diz que está há 30 anos no logradouro vendendo comida. Desde então, tem acompanhado muitas histórias. Para ela, poucas são as lembranças boas, principalmente por esse espaço ser considerado um dos cartões-postais da história de Belém; para ela, está fadado ao abandono do poder público, a virar um depósito de lixo, a abrigar a insegurança e mazelas sociais, que fazem parte da contemporaneidade. Francisca se remete a um passado anterior à construção da Feira do Açai, verificando-se um retorno à época em que a feira era conhecida como Curral das Éguas, porque se matava um e deixava outro pendurado para o dia seguinte.¹³⁹

É esse espaço de comercialização, de abandono, de perigo e de tensões, apontados por Carlos, Selma e Francisca, entrecortado por discussões com ameaças de morte entre feirantes que passavam embriagados, no qual circulavam mulheres e homens para comercializar alimentos e produtos, que posteriormente se construirá a Feira do Açai.

¹³⁷ Central de Abastecimento do Estado do Pará, órgão inaugurado oficialmente em 13 de março de 1975, mas que somente passou para o controle acionário do Estado em 26 de setembro de 1989.

¹³⁸ *Diário do Pará*, Domingo, 27/03/2011, 01h35 À noite, a feira dorme e fazem dela o seu lar. Disponível: <http://diariodopara.diarioonline.com.br/N-129909-A+NOITE++A+FEIRA+DORME+E+FAZEM+DELA+O+SEU+LAR.html>. Acesso em: 24/08/2015.

¹³⁹ *Jornal O Liberal* - Feira do açai: cartão-postal de Belém sofre com abandono 21/08/2011 - 09:20 - Belém. Disponível em <http://noticias.orm.com.br/noticia.asp?id=549003&7Cfeira+do+a%C3%A7a%C3%AD+cart%C3%A3o-postal+de+bel%C3%A9m+sofre+com+abandono#.V6XrxfrLIU>. Acesso em: 18/04/2015.

Esse abandono descrito na memória dos depoentes sobre esse espaço é apontado na manchete do dia 06 de abril de 1984, “Cidade Velha reclama sujeira no Ver-o-peso”¹⁴⁰, do periódico *Diário do Pará*. O periódico traz, na manchete e no corpo do texto, reclamações dos moradores próximos da Ladeira do Forte, apontando as reclamações e preocupação sobre a higiene do espaço de comercialização de frutas há certo tempo, onde a sujeira, o apodrecimento de frutas, o mato alto, o excesso de lixo e o abandono do poder público são destaques na matéria. Mas é importante frisar que, nessa localização que possivelmente é um espaço de comercialização de frutos, já se desenvolvia um ponto de desembarque do próprio açaí na cidade: “[...] chegava muito açaí também lá perto do Forte, lá onde é a feira mesmo”¹⁴¹, como assevera João Carneiro. Os jornais e a própria memória dos trabalhadores nos ajudam a inferir que, nesse mesmo espaço, o processo de comercialização do fruto vem se consolidando muito antes do processo de reestruturação do espaço da feira.

Ali, dizem os leitores, tanto de dia como de noite a situação é a mesma: falta de higiene e ordem. Usuários há várias décadas da feira que ali está montada, os reclamantes ressaltam que, embora saibam ser bastante difícil manter um trecho como aquele em perfeitas condições de higiene, bem que poderiam ser lavados os montes de lixo oriundos dos restos de mercadorias apodrecidas. O mato que toma conta do local também poderia ser removido, principalmente pelo fato de estar numa área considerada como cartão de visita da “cidade das mangueiras”. As reclamações procedem, visto que basta ir ao forte do castelo para comprovar a presença dos montes de lixo, frutos e capim em profusão ali existente.¹⁴²

Os moradores próximos da Ladeira do Castelo reclamam do abandono e da sujeira instalada nos últimos anos, nesse espaço, que já se configura como um espaço/porto de ligação entre as ilhas e municípios do interior Estado do Pará e a capital paraense. Pela própria memória e pelas fontes jornalísticas, é possível perceber que vários trabalhadores oriundos do interior já utilizavam essa localidade como ponto estratégico de comércio com o açaí. “Olha ,antes da feira o açaí já era vendido lá mesmo, mas a gente conhecia lá como Curral das Éguas”¹⁴³, recorda Luiz Fernando, vendedor de açaí e que circulava pelo local para comprar açaí e outros gêneros alimentícios.

¹⁴⁰ *Jornal Diário do Pará*. Cidade velha reclama sujeira no Ver-o-Peso (06/04/1984)

¹⁴¹ CARNEIRO, João Serrão. Dono de terreno, nasceu no município de Cametá. 74 anos. Entrevista realizada em 14 /09/11, no bairro da Sacramenta.

¹⁴² *Jornal Diário do Pará*. “Cidade Velha reclama sujeira no Ver-o-peso”. 06/04/1984.

¹⁴³ LIMA, Fernando. Vendedor de açaí. 71 anos. Entrevista realizada em 20/02/2015, na Feira do Açaí.

A memória desses trabalhadores nos fornece preciosas informações para entendermos que o Curral das Éguas já se constituía como um espaço de sociabilidade e de comercialização, onde se desenvolvia a venda de frutas e alimentos, onde os restos e lixo das mercadorias comercializadas se tornaram motivo de reclamações dos que residiam próximo a esse espaço e pelos frequentadores. Era o Curral das Éguas, que posteriormente veio a se instituir como Feira do Açaí, sinalizada como um local abandonado pelo poder público, espaço sem higiene, mas que também era um porto de entrada e de ligação de mercadorias entre a capital paraense e os municípios interioranos.

Entretanto, essa comercialização dos frutos na cidade de Belém, antes dos anos 80 e, sobretudo, antes da reestruturação da Feira do Açaí, é rememorada e destaca a existência de outros espaços, não somente o espaço conhecido como Curral das Éguas, mas outros “furos”, igarapés e canais da cidade. “Como te falei, eu comprei muito açaí nesse igarapé que chamam de doca, dum lado e outro do igarapé.”¹⁴⁴ “Antes chegava açaí lá mesmo, aqui onde é a doca ou encostava barco perto desses furos aí que a gente comprava açaí.”¹⁴⁵ “No igarapé conhecido como Piry também chegava muito açaí”¹⁴⁶. Ou, como aponta Marcos Borges (2008):

O açaí, nessa época, segundo “Seu” Bordó, chegava da região das ilhas do Pará (Acará, Marajó, Barcarena, etc.) dentro de canoas à vela e era descarregado pelo porto da Rua dos Mundurucus ou pelo igarapé da Rua dos Caripunas, que ia até a beira da Estrada Nova, atual Bernardo Sayão. Ele também informou que dentro do próprio Jurunas havia açaizais, bastantes produtivos na época da safra do açaí, que abasteciam as casas e pontos da venda das pessoas que amassavam os frutos.¹⁴⁷

Desse modo, o processo de reestruturação do complexo do Ver-o-peso e, em parte, da cidade, nos anos 80, favoreceu a reconstrução e destinação da comercialização do açaí na Feira do Açaí. Essas lembranças do Curral das Éguas sempre fazem contraposição a um processo de reestruturação, implantado na metade dos anos 80, devido à grande obra efetuada no complexo do Ver-o-peso.¹⁴⁸ O jornal *Diário do Pará*

¹⁴⁴ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí. Hoje é vendedor de açaí em Belém no bairro da Sacramenta. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

¹⁴⁵ Idem.

¹⁴⁶ CARNEIRO, João Serrão. Dono de terreno, nasceu no município de Cametá. 74 anos. Entrevista realizada em 14/09/11, no bairro da Sacramenta.

¹⁴⁷ BORGES, M. T. *Cheguei ao Jurunas, amassei, bati, vendi, fiquei: uma breve abordagem etnográfica sobre os maqueiros de açaí do bairro do jurunas (Belém-PA)*. 2008. Dissertação – UFPA-IFCH. Faculdade de Ciências Sociais, Belém, 2008. p.15.

¹⁴⁸ *Jornal Diário do Pará*. “SEOB adia obra no Ver-o-peso para projeto maior”. 09/06/1984.

do dia 21 de maio de 1984 mostra, em sua manchete, a preocupação em encontrar uma alternativa de espaço para essa atividade, haja vista as obras já existentes no complexo do Ver-o-Peso, como da Avenida Bernardo Sayão. “Prefeito à procura de um local para Porto do Açaí – complexidade impedirá que o projeto seja concluído até o final de 84.” A matéria do jornal aponta para algumas preocupações da Prefeitura em estruturar um espaço e a dimensão que a comercialização do fruto, uma cultura de trabalho, passa a ter.

O prefeito Almir Gabriel esteve percorrendo a avenida Bernardo Sayão, as proximidades da atual feira, dando continuidade ao estudo de áreas para a localização do futuro porto do açaí e implementação definitiva da feira, projeto que, pela sua complexidade, está programado para ser executado dentro da programação do próximo ano.¹⁴⁹

Contudo, antes das futuras reestruturações, já conseguimos visualizar, através das fontes pesquisadas, algumas preocupações que começam a ser percebidas sobre o trabalho com o fruto do açaí, sejam elas relacionadas ao processo de reestruturação da feira, sejam como uma possibilidade para a economia regional.¹⁵⁰

É evidente que esse espaço é um local de intensa relação de trabalho, a qual já repercutia na vida social, cultural e econômica. O jornalista Raimundo Oliveira, colunista do periódico *Diário do Pará*, traz em texto de 1984, abordando os pontos turísticos da cidade de Belém, suas impressões sobre esse espaço, que ficava à esquerda do Ver-o-peso, local de intenso fluxo cultural e de trabalho.

No Ver-o-peso, mas no Ver-o-peso mesmo, o local que deu origem ao nome da hoje grande feira livre – fique olhando para a baía do Guajará e o curral das éguas estará exatamente a sua esquerda. É um aglomerado de barraquinhas de comidas típicas da região que se localiza bem à frente da ladeira do castelo, cuja entrada é adornada por um número expressivo de objetos de cerâmica marajoara. A legítima, feita mesmo pelos moradores do Marajó, esse continente chamado ilha, onde uma vida toda especial se desenvolve.¹⁵¹

Além da localização do antigo espaço de comercialização de frutos, porta de entrada de pessoas e animais da possível “origem” da Feira do Açaí, o texto nos faz

¹⁴⁹ *Jornal Diário do Pará*. Prefeito à procura de um local para Porto do Açaí – complexidade impedirá que o projeto seja concluído até o final de 84. 21/05/ 1984.

¹⁵⁰ *Jornal Diário do Pará*. Preocupação com fábrica de carochos é uma bandeira de Jader barbalho. Diário do Pará 02/03/1985.

¹⁵¹ *Jornal Diário do Pará*. Opção na cidade velha. 21/05/1984.

perceber a presença de uma população interiorana, com fortes laços culturais e regionais, quer pela culinária, com vendas de comidas típicas, quer pelo trabalho com artesanato e frutas, ressaltadas e idealizadas na leitura do jornalista Raimundo Oliveira, que enfatiza as sensações auditivas e olfáticas, que realça a existência da labuta e da sociabilidade nesse espaço, possibilitando pensar a presença de um espaço ativamente ligado com a cultura interiorana, que passa a fazer parte da vida na cidade, reproduzindo, na cidade, antigos hábitos e cultura de trabalho. É evidente que a leitura de Raimundo Oliveira nos ajuda a pensar esse espaço como um ambiente onde os sujeitos já desenvolvem suas relações de trabalho e de sociabilidade.

Barulhento, com cheiro de suor e mar, o curral das éguas chega mesmo a amedrontar quem ali chega pela primeira vez e sente no ar um clima diferente. Essa impressão, entretanto, começa logo a ser desfeita, quando o visitante percebe que, cada grupo sentado nas mesas ou nas diversas barraquinhas, tem sua vida toda particular e o respeito pela dos outros é um fato. [...] Fora desse recanto, onde se reúnem do braçal carregador de tabuleiro na feira [...] Com o vai-e-vem incessante dos vendedores ambulantes, dos fregueses e das vigilengas que ligam Belém a quase todos os pontos de nosso Estado pelas caudalosas vias: os rios.¹⁵²

No texto, observa-se o trabalho através do suor e o mar, o qual traz as embarcações com os frutos e os trabalhadores, ou pelo intenso vai-e-vem dos ambulantes ou das pessoas que frequentam os espaços, as barraquinhas, do próprio trabalhador ou dos fregueses; a descrição do espaço ressalta a ideia de um ambiente atípico, que, em um primeiro momento, pode causar “medo”, porém, com a ambientação das pessoas, será possível distinguir os valores que reforçam o trabalho e a sociabilidade que existe nesse espaço.

Carlos Lira, que trabalhava como atravessador, trazendo alimentos e produtos da cidade de Ponta de Pedra para a cidade de Belém, e vice-versa, durante os anos 80, descreve um pouco das características que cercavam o seu trabalho e esse ambiente: “Eu chegava cedo e lá pelas 5 horas da manhã já começava a descarregar todas as coisas. Depois eu ia passando (vendendo) as frutas pros compradores e depois comprava no Ver-o-peso as coisas pra levar pro Marajó de volta.”¹⁵³ Provavelmente, Carlos Lira fazia o recolhimento de açaí em sua embarcação pelas casas dos moradores ribeirinhos de Ponta de Pedra, trazendo até o Curral das Éguas para ser comercializado.

¹⁵² *Jornal Diário do Pará*. Opção na cidade velha. 21/05/1984.

¹⁵³ LIRA, Carlos. 70 anos, nasceu em Ponta de Pedra e trabalhou como atravessador. Entrevista realizada em 22/10/15, em sua casa, no bairro da Sacramento.

Posteriormente à venda do fruto no Curral das Éguas, Carlos Lira se deslocava para o outro lado do Ver-o-peso, fazendo a compra de querosene, diesel, enlatados e outros produtos para serem revendidos provavelmente aos próprios moradores que lhe forneciam o açai: “Eu comprava diesel, querosene e também enlatados e vendia quando voltava.”¹⁵⁴ Essa talvez tenha sido uma forma encontrada por Carlos Lira para estreitar suas relações com seus fornecedores de açai.

É nesse espaço que circulavam, assim lembra Carlos Lira, trabalhadores em sua maioria sem formação, analfabetos, de baixa escolaridade, que tiveram sua educação pautada na experiência de trabalho do dia a dia, oriundos de diversos municípios do Estado do Pará, os quais desenvolviam a logística entre os produtores e os moradores da cidade de Belém. Essa comercialização foi se desenvolvendo nesse espaço, mas não exclusivamente, que anteriormente se davam dentro do complexo do Ver-o-Peso, o comércio e a venda do açai, como recordam alguns de nossos entrevistados.

No ano de 1985, o governo buscará legitimar o espaço como entreposto comercial, como espaço a ser reestruturado e valorizado para a prática de trabalho com o açai.

O antigo “Curral das Éguas” será uma espécie de ponto de descanso para os barqueiros que vem do interior do estado. [...] A fim de garantir isso o projeto anunciou que será criada uma legislação específica e propôs aos empresários a realização de um pacto, entre estes e a prefeitura, no sentido de ocupar da melhor maneira a área. Almir Gabriel garantiu na visita de ontem que todo projeto Ver-o-peso será concluído até o dia 11 de outubro, data da inauguração. Segundo ele esse projeto permitirá que outras áreas de Belém sejam, também restauradas e reurbanizadas, a exemplo do que está acontecendo.¹⁵⁵

Essa consolidação de um espaço específico para o trabalho com o açai, na cidade de Belém, ficará no imaginário e na memória de alguns trabalhadores com o projeto de reconstrução do complexo do Ver-o-peso, que mobilizou mais de mil pessoas, trabalhando ao longo de sua realização, exigindo a aplicação de recursos da ordem de 18 bilhões de cruzeiros e um ano inteiro de trabalho. A culminância desses investimentos foi apontada nos jornais da cidade, na véspera do Círio de Nossa Senhora de Nazaré, em Belém, no ano de 1985, quando foi entregue parte das obras, entre elas a

¹⁵⁴ LIRA, Carlos. 70 anos, nasceu em Ponta de Pedra e trabalhou como atravessador. Entrevista realizada em 22/10/15, em sua casa, no bairro da Sacramenta.

¹⁵⁵ Nova frente para o Ver-o-peso - *Diário do Pará* (30/08/85) p.5

Feira do Açaí. O arquiteto e secretário de obras, Paulo Chaves Fernandes, buscou reforçar a ideia de grande transformação ocorrida no espaço: “Uma experiência única, em intervenção urbanística, em um dos setores mais complexos e problemáticos da cidade.”¹⁵⁶

A Feira do Açaí foi toda reconstruída em paralelepípedo e pedra portuguesa e equipado com cinco maloquinhas típicas, de madeira e palha tendo ao fundo um painel com mais de 30 metros de extensão, pintado por um artista popular.¹⁵⁷

Esse painel, pintado e idealizado em 1985 pelo artista plástico paraense Osmar Pinheiro Júnior, também conhecido como “Osmarzinho”, localizado na esquina da Boulevard Castilhos França com a Avenida Portugal, seguia uma tendência mundial disseminada em algumas capitais brasileiras, que aproveitava os espaços públicos, como muros e paredes cegas, para veicular a produção plástica dos seus artistas.¹⁵⁸ A obra, que ficou conhecida no local como a “Casa do Povo”, simulava essa tentativa de interação do poder público com o povo. “Na pintura da fachada de um casarão histórico, com janelas altas, numa das quais estava o então prefeito de Belém Almir Gabriel”¹⁵⁹. O prefeito de Belém foi representado na parte superior, com o povo representado na correria de trabalho de comercialização nesse espaço.

¹⁵⁶ Nova frente para o Ver-o-peso - *Diário do Pará* (30/08/85) p.5

¹⁵⁷ *Jornal Diário do Pará e O Liberal* sobre inauguração na véspera do círio. Governador entrega hoje novo Ver-o-peso – *Diário do Pará* – p. 5. 12/10/1985.

¹⁵⁸ O texto “Território Perigoso”, de Casimiro Xavier de Mendonça, trata da tendência dos monumentais painéis como arte pública. O trabalho de Osmar Pinheiro de Souza Júnior não alcançara essa megadimensão, estava dentro dos limites estabelecidos pela série Tapumes — obras grandes em papel *craft*, tal qual ditava o movimento Geração 80 — e tinha pleno controle, tanto plástico quanto pictórico, de sua feitura pelo artista.

¹⁵⁹ *Jornal Diário do Pará*. Segunda-feira, 01/02/2010, 09h42 -Ver-o-Peso: troca de pintura provoca revolta. Disponível em <http://diariodopara.diarioonline.com.br/N-77171-VER-O-PESO++TROCA+DE+PINTURA+PROVOCA+REVOLTA.html>. Acesso em: 23/05/2015



Figura 3: Pannel de Osmar Pinheiro Junior pintado na esquina da Boulevard Castilhos França com a Avenida Portugal.

Fonte: Blog Espaço Aberto. Belém-PA - 25 de janeiro de 2010

A própria construção de um painel, com a presença do prefeito Almir Gabriel na cena, buscou reforçar o papel e identificação do prefeito com a população que frequenta esse espaço. Talvez por isso, ao remeter à construção de um espaço para a Feira do Açaí, a imagem e a associação do projeto de reestruturação sejam um marco. “Foi o prefeito Almir Gabriel que construiu a feira”¹⁶⁰. Mas é nesse espaço, reconfigurado na década de 80, pela Prefeitura, e no cotidiano, pelos trabalhadores de açaí, que evidenciaremos, dos anos 2000 até os dias atuais, as várias relações de trabalho e interpretações feitas pelos próprios trabalhadores, reorganizado através da presença de novos sujeitos, entre eles os empresários que destinam suas ações e atividades para exportações de açaí.

¹⁶⁰ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015.

2.2 A FEIRA DESPERTA QUANDO A CIDADE ADORMECE

Enquanto a maioria da cidade dorme, os trabalhadores da Feira do açaí, no ver-o-peso, estão em plena atividade, à movimentação diária começa por volta das 21h, enquanto chegam os barcos cheios de paneiros de açaí trazidos das ilhas próximas a Belém. As 8h, quando a maioria das pessoas estão indo para emprego, os trabalhadores da feira voltam pra casa.¹⁶¹

A notícia do periódico *Diário do Pará*, do dia 22/03/2004, traz a descrição do cotidiano da Feira do Açaí, do trabalho de ribeirinhos, de trabalhadores citadinos, de trabalhadores que se relacionam com o fruto, com o mato, com o rio e desse grande elo entre o meio rural e o urbano. O título da matéria, “Feira desperta quando a cidade adormece”, proporciona atentarmos e adentrarmos para uma feira incomum em relação às demais feiras de nossa cidade, uma feira que funciona na madrugada, na penumbra, simplesmente com as luzes dos poucos postes com seus refletores. Nesse sentido, segundo Luís Vicente, de 59 anos, ex-morador do município de Ponta de Pedra, que trabalha como marreteiro, revendendo o açaí em forma de fruto, na feira, reclama da infraestrutura, no ano de 2013, nesse espaço, que dificulta e coloca em risco o trabalho dele e de outros marreteiros: “[...] às vezes tem que ter atenção, tem lugar que fica meio escuro, algumas lâmpadas queimadas. Mas não é de hoje esses problemas, aqui eles deixam a gente meio abandonado”¹⁶². É nesse espaço com problemas estruturais, cujos postes não dão conta de iluminar a totalidade dos pontos onde a comercialização do açaí se desenvolve, seja pela ajuda da própria lua, seja das lanternas, que batedores de açaí carregam para melhor observar o fruto em forma de caroço a ser comercializado, até as primeiras horas do dia, quando os raios de sol auxiliam os indivíduos a perceberem o melhor açaí a ser adquirido.

Assim como a matéria do jornal de 2004, a fala de Luiz Vicente também evidencia que esse espaço se tornou um importante local de sociabilidade, trabalho e lazer, congregando diversos segmentos de populares e de trabalhadores (atravessadores, donos de terrenos, marreteiros, batedores de açaí, carregadores, catadores e outros), o que demonstra a circulação de pessoas de todas as classes, a desempenhar as mais

¹⁶¹ *Diário do Pará*. Feira desperta quando a cidade adormece. Caderno Belém, p. 9, 22/03/04.

¹⁶² VICENTE, Luís. Marreteiro, 59 anos, oriundo de Ponta de Pedra. Entrevistas realizadas em 20/08/11 e 12/04/13, na feira e em sua casa.

diferentes funções e se tornando um ponto de encontro entre amigos, desafetos, “parentes” e donos de bares.

É esse ponto de encontro e de trabalho, o qual permite igualmente a sociabilidade entre os indivíduos, que o *Jornal Diário do Pará* enfatiza: “Enquanto os feirantes trabalham, os boêmios da cidade vão tomar sua última cerveja da noite ou um caldo quente nas malocas da Feira do Açaí.”¹⁶³. Assim, além de ser um espaço de trabalho, é um refúgio para artistas, conforme se explicita, no decorrer da matéria: “Provavelmente, foi em uma madrugada dessas que o poeta Max Martins escreveu o poema ‘Ver-o-peso’.”¹⁶⁴ A matéria do periódico sublinha, pois, as características da comunidade que se formou na Feira do Açaí e a diversidade de sujeitos que passaram a frequentar esse espaço, tratando tal local como uma opção de lazer e entretenimento, com bares, música e possibilidade de consumo de bebida. É um espaço que foge da monotonia para os trabalhadores.

Rosildo Ribeiro, em sua fala, descreve um pouco desse outro lado da feira, reiterando sua marca de espaço dinâmico de lazer vivido pelas pessoas, que, em alguns momentos, no intervalo do *corre corre* ou depois da escolha do fruto que irão comercializar em seus estabelecimentos, em contato com os conhecidos em um momento de brincadeira. “Às vezes a gente joga uma porrinha depois que compra o açaí ou quando tá caro e não dá pra levar o açaí, a gente aposta uma cerveja. Às vezes sai uma discussãozinha [risos].”¹⁶⁵ Isso mostra que esse espaço não se constituiu somente como um local de trabalho, mas de diversão e, em alguns momentos, de conflito, discussões e brigas.

É nesse espaço, anteriormente conhecido como Curral das Éguas, dinâmico e diversificado, que os sujeitos vão colocar suas experiências e conhecimentos na prática de trabalho com o açaí, reconstruídos incessantemente, criando um espaço de identidade e de sociabilidade, recriando suas estratégias em meio a um universo de diversos sujeitos, que se constrói no dia o dia da labuta de moradores de ilhas e cidades “interioranas”, de trabalhadores residentes na cidade de Belém e que ,nos últimos anos,

¹⁶³ *Diário do Para*. Na madrugada, o último refúgio da boêmia. 22 de março 2004. Caderno cidades, p. 4.

¹⁶⁴ *Diário do Para*. Na madrugada, o último refúgio da boêmia. 22 de março 2004. Caderno cidades, p. 4.

¹⁶⁵ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta. Entrevistas realizadas em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

passou a contar com a presença de empresários e funcionários ligados a empresas dedicadas à exportação do açaí.

Destacar e problematizar, apontando a diversidade de sujeitos históricos que constroem e que fazem a Feira do Açaí funcionar, atentando para as relações que esses trabalhadores desenvolvem e suas leituras sobre o seu trabalho e sobre a presença e mudanças nos últimos anos no mercado de trabalho, sobretudo associadas ao processo de exportação do açaí, é compreender o dia a dia dessa feira, que liga experiências de trabalho do meio rural, de uma tradição e uma cultura no trabalho familiar por diversos municípios paraenses, com trabalhadores residentes na cidade, efetuando o trabalho e processamento de despulpamento do fruto que transforma em bebida ou “vinho do açaí”. A eles se agregam novos sujeitos, empresários e empresas que começam a transitar nesse universo até então priorizado por amassadeiras, batedores, donos de terrenos, os quais vêm efetuar a venda do fruto, juntamente com atravessadores, marreteiros, carregadores e freteiros. Dessa maneira, este capítulo visa a contribuir para a compreensão das relações vivenciadas no processo de comercialização do açaí na cidade de Belém, especificamente na Feira do Açaí.

A comercialização do produto se faz por diferentes sujeitos, passando pelas mãos dos produtores, peconheiros, atravessadores, marreteiros, compradores, carregadores, freteiros e maquineiros. Os maquineiros ou batedores de açaí são os responsáveis por vender em seus “pontos de açaí”, as “barracas”, baiúcas, com suas bandeiras vermelhas, que fazem parte da paisagem da cidade, até chegar às mãos dos consumidores, em suas casas, tanto pelos inúmeros pontos de açaí espalhados pelas periferias de Belém, como na, atualidade, nos supermercados e pontos modernizados em bairros nobres.

A feira, para a maior parte dos trabalhadores, conforme já se frisou, começa nas primeiras horas do dia, de madrugada ou na noite anterior, somente vindo a terminar nos primeiros raios solares do dia seguinte, quando vários trabalhadores fazem o percurso, casa – feira – casa, cotidianamente, desenvolvendo suas profissões ao longo do ano, nesse grande e complexo entreposto comercial.

Na Feira do Açaí, o fruto é descarregado e vendido, chegando pelos rios e abastecendo o comércio local da cidade. Na verdade, é um ambiente onde todos os trabalhadores envolvidos na comercialização do produto vivem o “corre-corre” na busca de estabelecer as melhores estratégias para efetuação da venda.

Nós chega quase sempre umas 10h da noite e só vai embora pra casa lá pelas 9h da manhã. É um trabalho duro, não é fácil, tem que vim cedo e esperar pra comprar o melhor açaí e depois pra revender pro pessoal (maquineiros) aqui na feira. Passo a noite inteira por aqui, não tem feriado, é sete dias na semana, todos os meses do ano.¹⁶⁶

É nesse contexto atípico que os trabalhadores se reúnem para estabelecer, num dos primeiros pontos de comercialização do fruto na cidade, um ambiente que faz parte de sua identidade cultural e social, no qual se constroem a identificação e a interação entre os sujeitos. Mas, por mais que existam outros portos na cidade de Belém, onde as embarcações atracam para fazer o comércio do fruto, como os espaços conhecidos entre os trabalhadores como Porto da Palha, Porto de Icoaraci e o Porto do Açaí, é na Feira do Açaí, localizada no complexo do Ver-o-Peso, que esse comércio é mais intenso, onde centenas de trabalhadores desenvolvem as especificidades de suas profissões. É, pois, nesse espaço que procuraremos evidenciar as habilidades, as estratégias e as tensões existentes nas relações entre os sujeitos envolvidos na comercialização do açaí, no cotidiano da feira.

¹⁶⁶ SERRÃO, Antônio. Marreteiro, 48 anos. Nasceu em Cametá. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açaí.

2.3 ATRAVESSADORES: A LIGAÇÃO DA FLORESTA À CIDADE

Comumente os produtores extrativistas amazônicos desenvolvem sua produção e comercialização de forma individualizada. Esta estratégia de produção limita o poder de negociação, muitas vezes impedindo de conseguir um preço justo para seus produtos, seja pela pequena quantidade produzida, seja pela dificuldade de transporte para centros consumidores, o que os obriga a ficarem à mercê de atravessadores que impõe seus preços, em face de serem os únicos compradores disponíveis naquele mercado.¹⁶⁷

O fragmento acima traz algumas peculiaridades e uma interpretação da identidade de outros sujeitos que se movem nessa cultura de trabalho com o açaí: os atravessadores. São eles os “responsáveis” por realizar a intermediação, o transporte e a própria comercialização do fruto, entre a floresta e a cidade, entre o “interior” e a feira, entre os donos de terrenos e os vendedores “na Pedra” – esses marreteiros estabelecem a relação entre os trabalhadores extrativistas e os compradores do fruto, na Feira do Açaí. Os atravessadores desenvolvem uma função de recolhimento e transporte do açaí, *in natura*, de diversas localidades onde se tem a cultura de trabalho com o açaí.

Nesta pesquisa, trabalhamos com as memórias dos atravessadores que exercem suas funções sobre os rios, os quais normalmente têm um barco, realizando mais especificamente o transporte do fruto em pequenas e médias embarcações para a Feira do Açaí, no Ver-o-peso. Após a retirada do fruto da mata ou dos terrenos, os atravessadores exercem suas atividades nessa cultura de trabalho.

O fragmento retirado do texto Rugnitz (2007), além de apontar a importância da atividade extrativista e da cultura de trabalho com o açaí, na Amazônia, repassa uma interpretação e um olhar negativo sobre o trabalho dos atravessadores, na cadeia de comercialização do açaí. O autor sugere que a presença de tais trabalhadores nessa atividade impede que batedores de açaí e, mais propriamente, os produtores extrativistas consigam ter um preço justo, “lucro” sobre o fruto que será comercializado na feira. Esse olhar é importante para dimensionarmos o significado comercial e o selo de lucrativa, que tal atividade revela, na contemporaneidade, porém, dando pouca ênfase à questão da cultura, das relações de trabalho e as interpretações que os próprios trabalhadores exercem sobre seu universo de trabalho com as mudanças em seu cotidiano. Pode ser que um olhar ou uma interpretação da experiência de trabalho de um

¹⁶⁷ RUGNITZ, M. Atravessadores de açaí (*Euterpe oleracea*, Mart): os dois lados da moeda. 2007. PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com. p.4.

atravessador nos ajudem a entender e dimensionar algumas características desse trabalho pelos rios, que transportam o fruto para a cidade. São olhares carregados de vivências, que destacam uma habilidade de navegação, da duração das viagens, dos perigos, medos, receios e distâncias percorridas no comércio dos frutos, até chegar à Feira do Açaí, auxiliando-nos a ampliar nossa compreensão dessa cultura de trabalho.

Olha é a gente que traz o açaí no barco aqui pra pedra, nos traz da região do Amazonas pra cá, em média a gente tira dois dias e uma noite viajando. Ponta de Pedra não é mais perto né, é quatro ou cinco horas de viagem. Aí depende muito do local que você vai trazer o açaí, porque a gente não para muito né, tem que vim pra trazer pro pessoal e passa fazendo esse serviço¹⁶⁸.

O atravessador Nilson Silva realiza seu trabalho pelos rios da região amazônica, principalmente nas ilhas do Marajó, nas redondezas da parte rural da cidade de Ponta de Pedra, onde reside, transportando o fruto de barco, do interior para cidade, e fazendo também a ligação entre os donos de terrenos aos vendedores “na Pedra”, de uma cultura rural e alimentar para indivíduos que continuam a exercer em outros espaços, neste caso urbano, antigas formas, hábitos e tradições ribeirinhas ou caboclas. Como expõe Rodrigues (2006)¹⁶⁹, os migrantes de origem ribeirinha colocam em operação redes de relações, a partir das quais organizam práticas coletivas de uso, apropriação e produção de sentido dos espaços públicos urbanos, através das quais constroem processos de identificação e (re)constroem identidades articuladas à localidade de origem.

É importante destacar que esse trabalho tem suas peculiaridades, reconhecendo e demarcando sua importância nas relações comerciais. Obviamente, podemos observar, na memória de Nilson Silva, quando ele assevera que são os atravessadores os responsáveis por transportar o açaí do interior para cidade, que são eles que efetuam o recolhimento do fruto de diversas localidades e o transportam para a Feira do Açaí, sendo perceptível a ideia de que seu papel é fundamental para a prática cultural com o açaí.

Muitos atravessadores arrecadam o açaí em mais de um terreno pelo interior: “A gente passa mais tempo arrecadando, né, pra trazer o açaí pra cá. Vem fazendo o frete e

¹⁶⁸ SILVA, Nilson. Atravessador, 67 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 18/08/12 e 22/04/2013, na Feira do Açaí.

¹⁶⁹ RODRIGUES, C. I. *Vem do bairro do Jurunas: sociabilidade e construção de identidades entre ribeirinhos em Belém*. 2006. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2006.

arrecadando.”¹⁷⁰ Nilson salienta que essas atividades se dão, às vezes, em mais de um município, conforme a localidade e o período de safra do fruto. São os atravessadores que fazem o armazenamento nas embarcações, de acordo com a origem do fruto. Em locais mais próximos, geralmente o açaí já vem nas razas, paneiros ou em basquetas, enquanto, nos locais mais distantes, dependendo também da época (inverno), vem em porções cobertos de gelo com o fruto embaixo, para melhor conservação. Esses cuidados com o fruto possibilitam maior poder de barganha e negociação entre os vendedores e compradores do açaí. Os atravessadores sabem que um fruto com maior conservação e com melhor produtividade é sinônimo de reconhecimento e fácil de ser revendido aos marreteiros e compradores, na feira. É importante também expandirmos nossa compreensão sobre o trabalho que é realizado pelos atravessadores – e que são esses trabalhadores? Qual sua relação com essa atividade e como adentram nesse trabalho?

A documentação nos permite inferir que a grande maioria da população, sobretudo no verão, período que se inicia em julho e se estende até dezembro, os indivíduos buscam exercer outra função na feira: “Olha, quando é na safra e tem mais açaí, eu também vendo o açaí aqui na Pedra.”¹⁷¹ É o que faz André Lima, morador do município de Barcarena e que trabalha como atravessador, mas, que durante a safra, também desenvolve a função de marreteiro na feira, deixando explícita a complexidade e possibilidades que esses sujeitos encontram em seu universo de trabalho, tarefa “facilitada” por terem um entendimento, experiência e conhecimento sobre o fruto e a compreensão dessas atividades, contribuindo para que, em alguns momentos, executem o trabalho de marreteiro, de vender o açaí na feira para os batedores de açaí. É o conhecimento e a experiência desses trabalhadores que lhes permitem transitar entre as atividades na feira e as atividades com o açaí.

Além de ser um trabalho ou função aprendida através de uma tradição, em que dar continuidade em um trabalho que já era exercida pelo pai, parente próximo, faz parte dessa cultura ribeirinha, de trabalho de extração e de navegação sobre os rios: “Olha, eu aprendi e entrei nesse trabalho de trazer o açaí foi porque o barco era nosso e eu vinha com meu pai desde pequeno e ajudava ele.”¹⁷² Essas são as lembranças de

¹⁷⁰ SILVA, Nilson. Atravessador, 67 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 18/08/12 e 22/04/2013, na Feira do Açaí.

¹⁷¹ LIMA, André Siqueira. 61 anos. Limoeiro do Ajuru. Entrevista realizada em 19/08/12, na Feira do Açaí.

¹⁷² VITAL, Sérgio. Atravessador, 58 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 09/11/11, na Feira do Açaí.

Sérgio Vital, que transitava pelos rios da região do Marajó até a Bahia do Guajará, em sua infância, trazendo com seu pai o açaí a ser vendido para marreteiros ou para os batedores na Feira do Açaí.

Outras forma de adentrar nessa cultura de trabalho, de exercer a prática de atravessador está no texto de Jucirene Nascimento (1997),¹⁷³ em cuja investigação sobre o comércio de açaí na ilha de Ponta de Pedra, assinala ser no verão que aquele que já desenvolveu algumas atividades com o açaí, mas que não tem açazal, vira atravessador. Alguns deles, residentes na periferia da área urbana do município de Ponta de Pedra ou os que moram no “interior” do município, buscam fazer o trabalho de atravessadores como uma forma de aumentar sua renda. A narrativa também nos permite perceber que esses sujeitos buscam estratégias de permanência em meio às atividades, o que requer habilidades ligadas à experiência que os torna capazes de adentrar nesse universo de trabalho, cercado por tensões e negociações. Mas é fato que o trabalho como atravessador depende da sazonalidade das safras, da interferência da natureza, já que no período de grande demanda, a safra, a introdução e a presença de mais trabalhadores são facilitadas.

*Todo rio tem atravessador. Quem não tem canoa anda na dos outros. Atravessador tem muito, quando tá na época da safra. Agora não tem muito, são poucos. Agora quem tem açaí é só os grandes proprietários.*¹⁷⁴

Na verdade, as negociações, métodos e estratégias utilizadas por esses trabalhadores, como faz Welinton Martins, por ter uma embarcação, ajudam na concorrência com os grandes proprietários na comercialização do fruto efetuada no município de Ponta de Pedra, de sorte a viabilizar o enfrentamento da concorrência, usando a estratégia lembrada pelo empresário Ben Hur.

*Esses atravessadores fazem uma verdadeira guerra de concorrência para obter o açaí dos pequenos proprietários. O método de arrecadação do açaí pelo atravessador é o seguinte: passam de casa em casa distribuindo paneiros de três tamanhos diferentes, depois voltam recolhendo os paneiros com frutas de açaí e pagando os proprietários.*¹⁷⁵

¹⁷³ NASCIMENTO, J. M. *Açaí, a fotossíntese do lucro*, UFPA, Belém, Paper do NAEA 149, abr. 1997.

¹⁷⁴ MARTINS. Welinton, Atravessador, 49 anos. Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 15/10/11, na Feira do Açaí.

¹⁷⁵ HUR, Ben. Dono de Fábrica de exportação. 68 anos. Entrevistas realizadas em 28/08/14 e 22/02/2015.

Esse exemplo de estratégia utilizada pelos atravessadores ajuda-nos a verificar as relações de confiança estabelecidas entre eles e os proprietários de açazais. Weliton Martins usa esse mecanismo para assegurar a compra do fruto das famílias ribeirinhas, no município de Ponta de Pedra, que trabalham com a extração. “Eu deixo logo o paneiro na casa do pessoal de onde eu trago açai pra vender aqui na feira. Depois eu pago eles e levo um agrado.”¹⁷⁶ Essas estratégias, seja de deixar os paneiros na casa dos donos de terrenos que não têm embarcação apropriada para o transporte do açai até a feira, seja de trazer um “agrado”, conforme destacou anteriormente Carlos Lira, que comprava produtos para serem revendidos, talvez a seus fornecedores: “[...] eu comprava diesel, querosene e também enlatados e vendia quando voltava.”¹⁷⁷

Essas atitudes e ações dos atravessadores devem ser percebidas nesse contexto, com a presença de empresas e empresários que passaram a concorrer na aquisição do fruto. Os atravessadores desfrutam da presença cada vez mais incisiva desses novos sujeitos, “[...] já comprando toda a produção do pessoal lá no interior, às vezes esse pessoal só faz mandar o barco e leva tudo pra fábrica deles, pra mandar tudo pra fora”¹⁷⁸, como é apontado pelo batedor de açai César Ribeiro, do bairro da Sacramento, que demonstra seu receio e dificuldades capazes de interferir na atividade geral dos vendedores de açai.

Em face dessa concorrência, materializada por empresários, para aquisição do fruto, os atravessadores buscaram estabelecer suas relações de confiança e de sociabilidade, ao deixarem seus paneiros e posteriormente realizarem o pagamento, atentos para as mudanças que estão ocorrendo em sua atividade.

Em contrapartida, para outro grupo de trabalhadores, essas transformações, principalmente pela presença de mais um sujeito, vieram a favorecer sua prática de trabalho na Feira do Açai: “Olha veio favorecer é porque senão sobrava e não tinha pra quem vender, né, porque antes era muito difícil. Porque não tinha pra quem vender, agora a gente já tira um dinheiro melhor e o açai é vendido tudo por aí.”¹⁷⁹. É o caso do marreteiro Márcio Nunes, que classifica o presente como bem favorável, em

¹⁷⁶ MARTINS, Welinton, 49 anos. Atravessador, nascido em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 15/10/11, na Feira do Açai.

¹⁷⁷ LIRA, Carlos. 73 anos, nasceu em Ponta de Pedra e trabalhou como atravessador. Entrevista realizada em 22/10/15, em sua casa no bairro da Sacramento.

¹⁷⁸ RIBEIRO, Cesar Moraes. 38 anos. Vendedor de açai (batedor). Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

¹⁷⁹ NUNES, Marcio. Marreteiro, 41 anos. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açai.

comparação ao passado, em sua atividade, uma vez que esses novos sujeitos chegaram para estimular o crescimento da comercialização do açaí. Essa mesma interpretação pode ser vista na memória de alguns atravessadores: “A gente passou a ter mais gente pra vender, porque os marreteiros e os empresários também compram da gente direto.”¹⁸⁰

Esses trabalhadores não destacam, em suas memórias, a consequência do aumento do preço do fruto a ser comercializado após a presença desses novos sujeitos, nessa cultura de trabalho. Por seu turno, Pollack (1992)¹⁸¹ nos ajuda a pensar como são constituídas as lembranças acerca desse fato, atentando que a memória também é seletiva e ressaltando que o silêncio e mesmo o esquecimento de certos temas, na tentativa de não ocasionar censura por parte de quem escuta ou pelo medo que possa provocar algum tipo de retaliação. Dessa forma, podemos evidenciar que essas memórias também estão inseridas em um campo de tensão, que, de certa forma, perpassa uma identidade sendo construída em torno da profissão de marreteiro e atravessador.

Outro ponto imbricado na história de trabalho desses sujeitos gira em torno do medo, da tensão sob o discurso desses trabalhadores. Os atravessadores salientam, de maneira homogênea, os perigos que o rio traz, ao se transitar pelos “furos”, pelas ilhas e pela baía, recolhendo o açaí e trazendo para ser vendido, conforme assinala André Siqueira Lima, natural de Barcarena, que sofreu com a agressão e a violência que cercam a atividade desses trabalhadores.

*O que tem atrapalhado são as piratarias aí no rio, tem muita gente que já parou, já vendeu a embarcação porque não têm como né, eles já mataram gente no rio, roubaram e fizeram um monte de coisa ruim. Aí isso dificulta o trabalho da gente. Uma vez me roubaram e ainda bateram na gente.*¹⁸²

As próprias fontes jornalísticas retratam essa situação mencionada por André Siqueira Lima, abordando, por um lado, o crescimento da profissão e, por outro, os perigos aos quais esses sujeitos estão submetidos. A própria legenda da matéria do

¹⁸⁰ LIMA, André Siqueira. Atravessador, 61 anos. Natural de Barcarena. Entrevista realizada em 19/08/11, na Feira do Açaí.

¹⁸¹ POLLACK, Michel. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v.5, n.10, p.200-215, 1992.

¹⁸² LIMA, André Siqueira. Atravessador, 61 anos. Natural de Barcarena Entrevista realizada em 19/08/11, na Feira do Açaí.

jornal *Diário do Pará*, “Pirataria nos rios amazônicos tem números assustadores”¹⁸³, faz com que possamos imaginar a grande preocupação que está afetando o universo de trabalho dos atravessadores. Outra matéria, “Rios marcados pela violência de Piratas”¹⁸⁴, além de aludir à violência já referida por André Lima, traz algumas outras informações sobre esses caminhos e rotas que os atravessadores fazem, para levar o açaí até a Feira do Açaí.

*“Viagem do medo”, que é atravessar o estreito rio de Breves e os furos da Jararaca e Ponta Negra, na saída e entrada da baía do Arrozal, no município de Barcarena [...] os “piratas” agem assaltando as embarcações que navegam à noite pelos rios do Pará, sem nenhuma segurança [...] Nós, barqueiros, não podemos andar armados, mas os bandidos podem e se acham no direito de nos matar.*¹⁸⁵

São essas tensões, negociações, impressões e medos que vêm sendo constituídas nas leituras, memórias e na história dos trabalhadores com o açaí, neste caso, a dos atravessadores, de sorte que podemos perceber, através das falas, dos periódicos e da presença da exportação, uma história repleta de possibilidades e sensibilidades, onde esses sujeitos expressam seus medos e suas estratégias, nesse universo de trabalho. Navegar e comercializar o fruto pelos rios, principalmente de cidades mais distantes de Belém – capital e principal entreposto comercial (Feira do Açaí) se tornaram um desafio para esses trabalhadores, pois a repercussão e reconhecimento do fruto como uma atividade lucrativa chama atenção dos “piratas”, levando os atravessadores a conviver com inúmeras adversidades e medos.

¹⁸³ *Diário do Pará*. Terça, 22 janeiro 2008. Disponível em <http://www.diarioonline.com.br/especial.php>. Acesso em: 05/04/2015

¹⁸⁴ Idem. Terça, 24 março 2009. Disponível em <http://www.diarioonline.com.br/especial.php>. Acesso em: 05/04/2015.

¹⁸⁵ Idem. Pirataria nos rios amazônicos tem números assustadores. Caderno Cidade. 22/01/2008.

2.4 COMERCIALIZAÇÃO NA FEIRA DO AÇAÍ: OS MARRETEIROS

Os marreteiros, responsáveis por estabelecer na Feira do Açaí, no Ver-o-peso, a comercialização do açaí, ainda na forma de fruto ou “caroço”, fazem, com seu trabalho, a intermediação entre os produtores – donos de terrenos (em alguns momentos representados pela ação dos atravessadores) que retiram das “matas” e dos açazais o açaí em forma de caroço, para ser revendido para os batedores de açaí na feira. São os marreteiros que intermedeiam e fazem a ligação entre o trabalho realizado no interior do Estado e o processo de comercialização do fruto na capital. O grupo conhecido como maqueiros ou batedores comercializa o açaí em forma de bebida, nos diversos pontos espalhados na cidade de Belém, estimulando as relações, na feira, e apresentando percepções e leituras diferentes sobre o processo de exportação do açaí. Mas, para entendermos melhor essa compreensão e leituras entre esses dois grupos de trabalhadores da feira, é necessário atentar para as especificidades ou peculiaridades do trabalho de cada grupo.

A profissão de marreteiro, na Feira do Açaí, mais uma das inúmeras profissões que interagem na comercialização nesse espaço, desenvolvida e desenrolada no dia a dia, na pedra¹⁸⁶, comumente conhecida entre os trabalhadores nessa atividade, pelo ato de “virar” o açaí nas sacas dos compradores, é uma profissão que necessita de extremo conhecimento, de prática, de um saber que não é institucionalizado, que não se aprende nas salas de aula, mas nas trocas de experiências de quem já desenvolve ou conhece os caminhos, as peculiaridades das relações necessárias para o estabelecimento do comércio do açaí, desde a relação com os donos de terreno, atravessadores, carregadores e batedores. Um universo de trabalho cercado por suas particularidades, cuja memória serve de base para o entendimento desta pesquisa, uma história social do trabalho, que busca compreender as continuidades e rupturas em uma profissão onde um novo agente se fez presente, a exportação do açaí, interferindo em uma lógica de comércio e possibilitando novas relações e estratégias entre os trabalhadores.

Conhecer e entender a complexidade do cotidiano dos trabalhadores que se relacionam com a comercialização do fruto do açaí só se fez possível graças a uma

¹⁸⁶ A citação “na pedra” faz referência ao local de trabalho onde são comercializados os frutos, na feira. Devido ao fato de o chão da Feira do Açaí, com a reforma de 1985, haver passado a ser constituído por pedras em formato de paralelepípedos, tornou-se comum entre os trabalhadores a expressão “trabalho na pedra”.

pesquisa de campo, com contato direto junto a esses sujeitos, de modo a conhecer o universo na prática, o que contribuiu na compreensão das ações e leituras expressadas por esses indivíduos no espaço de trabalho. Nesse contexto, é dado relevo à profissão de marreteiro, exercida na Feira do Açaí, por ser bastante complexa, necessitando de uma discussão que reconheça o papel social que esses profissionais desempenham em uma história social do trabalho.

2.5 DESENVOLVENDO O TRABALHO NA “PEDRA” COMO MARRETEIRO

“O trabalho na feira não é fácil”¹⁸⁷. É dessa maneira que Luís Trindade, de 58 anos, natural do município de Ponta de Pedra e hoje residente na cidade de Belém, retrata o cotidiano de trabalho que desenvolve na Feira do Açaí como marreteiro. Essa impressão sobre seu trabalho também é compartilhada por outros indivíduos dessa atividade, como expõe o igualmente marreteiro Armando Silva: “[...] aqui não é fácil de se trabalhar”¹⁸⁸. Isso reforça uma interpretação da complexidade desse trabalho, atividade que envolve a relação com pessoas, seja entre pessoas desconhecidas, seja entre pessoas mais íntimas, “os parentes”¹⁸⁹, que são os fregueses, irmãos e companheiros de profissão, na feira. Pensar o universo de trabalho nesse espaço é entender uma cultura de trabalho enraizada na prática, na tradição desses sujeitos na cultura de trabalho com o fruto. É essa prática de trabalho que passa a fazer parte da vida, do relógio biológico e da relação social que se constrói no dia a dia. “[...] o nosso dia a dia aqui na feira começa logo cedo, comprando o açaí dos atravessadores ou dos donos de terrenos que mandam pra gente aqui, e depois a gente revende pra nossa freguesia, que sabe da qualidade do açaí que eu trabalho e vendo.”¹⁹⁰ Talvez sejam essas circunstâncias ou características de acordar cedo, da interação com um público diverso, constantemente presentes na fala do marreteiro Armando Serrão, que fazem com que esse trabalho seja percebido por eles como uma profissão atípica, a qual necessita de habilidades e disposição, não sendo fácil de ser realizada pelos trabalhadores.

A profissão de marreteiro de açaí acontece na própria feira, um local que representa um espaço de trabalho, de disputas, negociações e acordos. Um lugar marcado pela diversidade de sujeitos que ali trabalham, nas estratégias que cada um encontra para melhor se adequar e concretizar sua comercialização e suas práticas. Conhecer o cotidiano faz parte integrante de quem necessita comercializar o açaí, de sorte que é através dessas estratégias que os marreteiros encontram a maneira mais

¹⁸⁷ Luiz Trindade. 58 anos. Marreteiro. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açaí.

¹⁸⁸ Armando Silva. 57 anos. Marreteiro, nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 12/04/15, na Feira do Açaí.

¹⁸⁹ Essa é uma expressão utilizada corriqueiramente entre os indivíduos – trabalhadores – na feira, para se referir aos amigos, conhecidos e pessoas mais próximas.

¹⁹⁰ Armando Silva. 57 anos. Marreteiro, nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 12/04/15, na Feira do Açaí.

“fácil” de praticar a venda e a compra do açaí e, posteriormente, revender o fruto para os batedores, “na pedra”.

É no cotidiano da feira que se aprende como se portar, as regras, as posturas diante do comprador, levando em consideração o momento e a situação da relação que está sendo mantida no espaço da feira, onde o ser social característico dessa profissão é construído e introduzido através dos ensinamentos de um indivíduo mais experiente, como o pai, um amigo ou alguém que já desenvolve essa cultura de trabalho, que facilita a introdução de um novo marreteiro na profissão. São os ensinamentos, os cuidados, os saberes sobre o fruto e o conhecer da feira os princípios básicos repassados dos mais experientes aos mais novos.

Segundo o *Dicionário Bueno* (2007), o trabalho de marreteiro refere-se ao de um mascate, vendedor ambulante, o qual, em algumas regiões, é o mesmo que camelô ou comerciante ambulante. Talvez essa definição possa passar a ideia de um trabalhador ou uma profissão que não necessita de um saber apurado e com pouca precisão ou preocupação estética.

Porém, é na experiência do cotidiano da feira que um bom marreteiro sabe como definir o preço de seu produto, reconhece a qualidade do açaí adquirido dos atravessadores ou dos donos de terrenos, identifica a procedência do açaí – “[...] é no olhar e apalpando o açaí que eu sei que ele tá bom”¹⁹¹ –, reconhecendo qual é a origem – “[...] com prática e no dia a dia tu acaba aprendendo a saber de onde é o açaí. Se esse açaí é bom e vai render pra vender lá no ponto”¹⁹². Assim, é na prática do cotidiano, que tanto marreteiros como os batedores de açaí, conforme apontam João Ribeiro e Rosildo Ribeiro, que esse conhecimento é auxiliar a esses trabalhadores para aquisição do fruto, na feira.

Perceber se o fruto dará um rendimento, quando for processado na máquinas, nos pontos espalhados por Belém, faz parte de conhecimentos e experiências colocados em prática e destacados na memória dos trabalhadores. Os marreteiros, em sua maioria, apontam para os percalços, dificuldades associadas ao processo de adaptação ou dificuldades que encontram, no inverno ou verão, aguentando as reclamações: “[...] tem

¹⁹¹ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

¹⁹² RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento. Entrevista realizada em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

muito roí, roí, que só quer falar que tá caro o açaí, mas pensa que a gente só quer vender caro”¹⁹³.

A queixa que o marreteiro Luís Trindade faz é direcionada aos batedores de açaí, que reclamam do preço do açaí, “roendo” o fruto sem efetuar a compra. Esse termo “roí-roí” usado pelos trabalhadores na feira serve para simbolizar o batedor de açaí reclamão, permitindo-nos visualizar essa característica de apalpar e provar o açaí, feita por batedores, mas também feita por marreteiros e atravessadores.

Além de frisar as dificuldades e embates perceptíveis nas falas entre marreteiros e batedores, no processo de venda e compra do fruto na feira, a memória do marreteiro Luís Trindade destaca essas dificuldades presentes nessa atividade, as quais são contornadas com habilidade e estratégias: “A gente vai criando nossas estratégias para melhor explorar e lucrar na comercialização do açaí, vindo no outro dia.”¹⁹⁴ Essa é a estratégia aventada pelo marreteiro, de ir à feira durante o período de entressafra, de janeiro a meados de junho, quando a quantidade de açaí demandada para feira é baixa. Provavelmente, assim como outros, teve que sair mais cedo de sua casa, no bairro da Sacramenta, durante o inverno, encontrando maiores dificuldades para chegar à feira. Em algumas situações, eles buscam chegar no início da noite anterior, na tentativa de se anteciparem aos batedores e já efetuarem negociação com atravessadores e donos de terrenos, procurando alternativas e possibilidades para prática de trabalho. “A gente já vem cedo pra comprar, depois fazemos a arrumação do açaí na pedra e ajeitam da melhor forma possível para ser vendido aos batedores.”¹⁹⁵. Para desenvolver bem essa profissão, esses trabalhadores entendem que devem estar atentos para as peculiaridades de uma feira que não para, em que os marreteiros sempre devem estar cuidadosos para não ser “trapaceados” nas vendas do fruto, sendo necessário constantemente criar suas estratégias na conquista de sua freguesia.

Esse dia a dia, reiterado nas falas desse marreteiro, demonstra um trabalho que se modifica conforme a época, período da safra ou do inverno, porque, no inverno, é necessário virar a noite para tentar ter o açaí para efetuar o comércio com os batedores. Na verdade, esse vir cedo, para esperar os barqueiros/atravessadores que chegam com o

¹⁹³ Luiz Trindade; Marreteiro, Nasceu em Ponta de Pedra. 58 anos, entrevista 18/08/11 realizada na Feira do Açaí.

¹⁹⁴ Idem.

¹⁹⁵ Luis Vicente, Marreteiro, 59 anos, morador do bairro do Telegrafo. Entrevistas realizadas em 20/08/12 e 21/04/14 na Feira do Açaí.

açai, depois escolhê-lo e comprá-lo, para ser finalmente comercializado junto aos batedores, é uma das características reforçadas como peculiaridade do trabalho de marreteiro.

O labutar de marreteiros está muito relacionado ao período que a natureza estabelece como safra do açai e às peculiaridades na feira. No período do verão, onde a demanda de açai é maior, os marreteiros chegam no começo da madrugada, sempre por volta das 2h, buscando estabelecer as relações com os atravessadores que chegam em seus barcos e revendem o açai encomendado ou fecham novas transações com outros marreteiros. Criar um laço de amizade é uma das estratégias encontradas entre os trabalhadores, no sentido de garantir o açai para venda na pedra. São essas relações que podem sedimentar uma freguesia entre atravessadores e marreteiros, e entre estes e os batedores, no período do inverno.

Foi o que fez Luís Vicente, ao se deparar, em um dia de trabalho com chuva, que dificultou a sua chegada à feira “Teve um dia que tava chovendo e eu ia chegar tarde na feira, porque tava ruim de sair de casa. Aí eu já liguei para Manoel (marreteiro) e ele antecipou pra mim, já separando uns 20 paneiros de açai. Aí cheguei, paguei ele e comecei a trabalhar.”¹⁹⁶ Essa possibilidade de separar um quantitativo de açai, como fez Manoel para Luís, mostra que esses dois sujeitos estabeleceram uma relação de confiança e sociabilidade, na qual o colega de atividade o ajudou a desenvolver sua prática de trabalho naquele dia.

Esses trabalhadores estão constantemente atentos para garantir o fruto no inverno, a fim de revenderem aos batedores de açai, modificando seus horários de trabalho. Nesse período, eles buscam chegar mais cedo, quase sempre entre as 21h ou 22h, virando a madrugada até às 8 ou 9 horas do dia seguinte. Essa mudança de horário significa a possibilidade de encontrar o açai, na falta, antecedendo-se a outros que não conhecem direito esse mecanismo, para melhor se adequarem ao momento. É na relação com a natureza, período da safra ou da falta, que os marreteiros e batedores de açai empregam seus conhecimentos usados na profissão e no ambiente da feira.

Esses trabalhadores aprenderam com seus pais ou com uma pessoa mais experiente, nesse ramo, que é necessário conhecer as “artimanhas”, ou seja, as estratégias de que cada comprador e vendedor se utiliza, para adquirir ou vender o fruto.

¹⁹⁶ Luís Vicente, Marreteiro, 59 anos, morador do bairro do Telégrafo. Entrevistas realizadas em 20/08/12 e 21/04/14, na Feira do Açai.

Eles aprenderam que é preciso ter uma boa relação com as pessoas e entender de contas, ficar atentos e não se descuidarem com pessoas que queiram tirar proveito. Um trabalho que só termina, para alguns, no fim da manhã, depois que os pagamentos são feitos. “Eu só vou daqui depois que faço os pagamentos para os carregadores e acabo de vender meu açaí.”¹⁹⁷ Trata-se de um trabalho que necessita de disposição e conhecimento, os trabalhadores trocam o dia pela noite, sempre atentos para a variação dos preços na feira, colocando seus saberes à prova, no momento da negociação para aproveitarem a melhor oportunidade de fazer a compra do açaí.

¹⁹⁷ VICENTE, Luís. Marreteiro, 59 anos, morador do bairro do Telégrafo. Entrevistas realizadas em 20/08/12 e 21/04/14, na Feira do Açaí.

2.6 TORNANDO-SE UM MARRETEIRO

Tornar-se um marreteiro e desenvolver tal profissão, na Feira do Açaí, normalmente se dá por intermédio de um parente, conhecido ou amigo, alguém que já “conhece os caminhos”, por ter adquirido o saber da profissão, uma pessoa que já se encontra no ramo e conhece o cotidiano das relações que são necessárias para o estabelecimento da atividade na feira. Ou seja, trata-se de um indivíduo que tem a experiência e conhece o universo das relações comerciais, de sorte que pode facilitar o ingresso de um indivíduo, através dos ensinamentos na profissão de marreteiro.

Eu comecei a trabalhar aqui na feira com meu pai, seu Betinho, desde que me lembro ele trabalhava com a venda de açaí aqui na feira, ele era de Ponta de Pedra e já trabalhava mexendo com açaí aqui na feira. Mas eu desde garoto vinha pra cá com ele, aí como eu já tava habituado a trabalhar aqui na feira, eu logo também fiquei trabalhando.¹⁹⁸

Foi como começou Luís Trindade, aprendendo com seu pai, seu Betinho, que era atravessador e conhecia as práticas de trabalho nesse espaço. Foi com ele e no dia a dia, tanto em Ponta de Pedra como nesse espaço de comercialização, que Luís aprendeu a escolher o fruto com boas características para ser comercializado. Seu Betinho foi quem o introduziu na profissão, ensinando o *métier* da profissão de marreteiro ou, pelo menos, algumas peculiaridades do dia a dia da feira, ensinando a não se envolver em discussões e brigas, para não ter antipatia dos outros colegas de trabalho, de como se relacionar e se portar com um batedor de açaí que reclama do preço e só quer “roer” o açaí.

Luís começou vindo com seu pai, sendo aprendiz, buscando compreender o universo dos trabalhadores na feira, que é cercada de especificidades e artimanhas na relação com o público, para o bom andamento da atividade. Revela: “[...] às vezes chega esses roi-roí, mas eu nem esquento, eu sei que eles vão voltar um dia.”¹⁹⁹ Provavelmente, esses ensinamentos de seu pai o ajudaram a conhecer os caminhos e a relação de vendedor e comprador, facilitaram o aprendiz ou iniciado na introdução e nos caminhos da profissão. O que aconteceu também com João Ribeiro, que, depois que se casou e veio morar em Belém, trabalhou vendendo o açaí como marreteiro com seu

¹⁹⁸ TRINDADE, Luís. Marreteiro, 58 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açaí.

¹⁹⁹ TRINDADE, Luís. Marreteiro, 58 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açaí.

sogro: “Comecei a vim com meu sogro e vim aprender com ele e como se desenvolve o trabalho lá na feira, como devemos nos comportar e se dá com o pessoal aqui.”²⁰⁰ Na memória desses trabalhadores, é sempre perceptível a presença de uma pessoa que os introduz na atividade, de maneira que a presença ou o destaque para alguém que já conhece os caminhos é sempre feito: “[...] foi seu Bento, meu tio, que me ensinou a negociar e trabalhar por aqui.”²⁰¹

Outro ponto enfatizado, além da introdução por intermédio de uma pessoa próxima e que já tem uma experiência, que já trabalhava na feira como marreteiro, conhecendo esse ambiente, é o fato de essa profissão estar enraizada no cotidiano, fazendo parte integral na formação desses sujeitos, ao longo do tempo, se efetuando como uma cultura de trabalho, na qual o conhecimento e a experiência são colocados como fundamentais para o dia a dia. Mas também é importante apontar que esses trabalhadores apresentam características e uma origem que facilita esse conhecimento. Como é o caso de Álvaro Santos, que nasceu Cametá e continuou a profissão do pai como marreteiro, na feira: a princípio, reparava nos frutos e aprendeu que os batedores de açaí são exigentes na compra do fruto. Essa introdução de Álvaro ao universo dos marreteiros foi favorecida pela origem de família interiorana e pela presença de seu pai, que serviram para desenvolver uma relação de conhecimento com o fruto, seguindo os passos de seu pai, que o ajudou no conhecimento de um bom fruto e na tradição desse trabalho, no qual os filhos continuaram a desenvolver as profissões que seus pais desempenhavam.

*Eu comecei ajudando meu pai Orlando, acho que eu tinha uns 15 anos nessa época. Ele já fazia esse trabalho há muito tempo, então como tinha época que dava muito açaí, aí eu vinha para ajudar ele, no começo eu vinha só para reparar o açaí, depois com o tempo eu também já vendia, ele foi me ensinando como comprar um açaí bom do pessoal do interior, pra que a gente possa vender uma coisa boa né? Porque os maquineiros são muito exigentes com o açaí, e temos que fazer a nossa freguesia também. Aí com o tempo eu fui pegando a prática da feira e tô até hoje aqui.*²⁰²

²⁰⁰ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

²⁰¹ VICENTE, Luís. Marreteiro, 59 anos, oriundo de Ponta de Pedra. Entrevistas realizadas em 20/08/11 e 12/04/13, na feira e na sua casa.

²⁰² SANTOS, Álvaro. Marreteiro, 47 anos. Nasceu em Cametá. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açaí.

Os filhos de marreteiros que crescem nesse ambiente e acompanhavam seus pais tiveram essa alternativa de vida, de dar prosseguimento à atividade de marreteiro, como fez Álvaro Santos, que levou em consideração as observações e os ensinamentos transmitidos pelo patriarca da família, seu Orlando, auxiliando-o, na contemporaneidade, a trabalhar nesse ramo na Feira do Açáí.

Observamos, através de nossos interlocutores, que é providencial e/ou necessário conhecer sobre o que é a feira, as relações que se estabelecem entre os diferentes sujeitos, no dia a dia, para o desempenho dessa profissão. O fato de já ter exercido uma atividade na feira, conhecer os caminhos para desempenhar uma boa atividade, ter os contatos e desenvolver uma boa relação com esse universo facilitaram para Joaquim Nélio, igualmente, transitar na profissão de atravessador e tornar-se marreteiro, pois o conhecimento desse ambiente lhe foi útil para aprender que ser marreteiro tem as suas vantagens e, em algumas situações, a possibilidade de arrecadar um pouco mais de dinheiro com a venda do açáí.

Eu comecei a trabalhar como marreteiro foi por que a gente trazia nosso açáí e entregava ele pra outro marreteiro daqui da feira, mas o detalhe é que eu achei que não dá, porque a gente já pega o açáí caro lá, aí gente trás de lá e tem despesa com frete, aí traz e entrega pro marreteiro e o dinheiro que a gente gasta fica tudo na mão do marreteiro. Aí a gente vendendo aí se sai melhor, aí um e dois reais que a gente dá na rasa pro marreteiro fica pra gente, aí eu achei de modo de trabalhar eu mesmo na venda do meu açáí.²⁰³

A própria possibilidade de mudança de uma determinada profissão ou atividade para outra está associada ao contexto de crescimento do comércio com o açáí. Exercer a atividade de marreteiro em determinado momento ou período se tornou uma possibilidade de arrecadar mais dinheiro ou, pelo menos, há expectativa de que o trabalho como marreteiro possa gerar “lucros” ou prestígio: “[...] eu acabei revendendo açáí para adquirir maior renda e ser bem sucedido”²⁰⁴. Mas essa expectativa, segundo o marreteiro Antônio José, só poderá ser possível, caso esse trabalhador tenha conhecimento do universo da feira, que pode contribuir para a prática desses sujeitos na comercialização do açáí.

²⁰³ NÉLIO, Joaquim, 58 anos. Nasceu em Barcarena. Marreteiro, entrevista realizada em 20/08/13, na Feira do Açáí.

²⁰⁴ SILV, Ronaldo, 55 anos. Nasceu em Souré. Marreteiro. Entrevista realizada em 20/08/11, na Feira do Açáí.

Bem, eu comecei aqui mesmo foi vindo comprar açaí, só que depois eu também resolvi vender. Como eu vi que dava para ganhar um dinheiro pra melhorar a situação lá em casa, decidi também entrar nessa. Como eu já tinha um dinheiro e conhecia já o pessoal e sabia como andavam as coisas por aqui, eu também comecei a trabalhar.²⁰⁵

Tanto pelo próprio ato de buscar melhorar na estrutura social, transitando entre uma profissão e outra, na Feira do Açaí, ou na tentativa de ser introduzido mediante alguém que já conhece os caminhos da profissão, um novo trabalhador pode se dar bem no *métier* de marreteiro, no comércio com o açaí. Essas formas de exercer a profissão são lembradas como um momento de ensinamento, visto que a rede de relações ensejou a esses indivíduos transitarem ou exercerem a função de marreteiro. É esse conhecimento repassado pelos pais ou amigos que permitiram aos aprendizes ou novos marreteiros exercer as atividades de compra e venda do açaí e a definirem o preço do fruto a ser comercializado na feira.

²⁰⁵ JOSÉ, Antônio. Marreteiro, nasceu em Ponta de Pedra. 58 anos. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açaí.

2.7 OS MARRETEIROS E A DEFINIÇÃO DO PREÇO DO AÇAÍ

A definição do preço do fruto que é comercializado na Feira do Açaí faz parte das habilidades que um marreteiro deve ter, em sua profissão. Não existe um preço pré-estabelecido. A memória e os discursos dos trabalhadores dão conta de que ele é definido no cotidiano, conforme a oferta e a procura. Se houver muito açaí, cobra-se um preço; se há pouco, é outro. Essa variação sofre a influência e está sujeita a mudanças conforme o dia, dependendo da quantidade do produto na feira e o período no qual estão sendo estabelecidas as comercializações, no inverno ou no verão, na safra ou na falta do açaí.

Desde que eu me lembro, o açaí é que nem bolsa de valores, né? Tu vê aí que têm dia que têm pouco açaí, o cara acerta no preço e vende mais caro, aí no dia que tu vê que têm mais açaí, o cara põem pra vender logo cedo pra ver que ganha um pouquinho, porque depois quando amanhecer vai ter muito açaí na pedra e o preço fica baixo, por que tu tens que vender, não têm onde guardar. É assim que funciona aqui no Ver-o-peso.²⁰⁶

Essa indefinição, suscitada por comparar a variação do preço do fruto na feira a uma bolsa de valores, feita pelo marreteiro Antônio José, de 58 anos, reflete a intensa modificação no valor do fruto. Provavelmente, Antônio José vivenciou várias situações para definir ou estabelecer o preço, no dia a dia. De acordo com esses trabalhadores, os marreteiros precisam conhecer o seu espaço de trabalho para definir esse preço: “[...] é necessário que o marreteiro tenha conhecimento do que é a feira”²⁰⁷ – é isso que retrata igualmente Antônio Serrão, que observa o cotidiano, verificando a quantidade de açaí distribuído pela feira, para poder definir o preço do fruto, no dia. Na verdade, a quantidade de açaí que se apresenta na feira, os barcos que chegam e de onde chegam, a qualidade dos frutos, a quantidade de vendas que já foram realizadas por outros marreteiros, na feira, são pontos que os marreteiros utilizam para definir o preço do fruto no dia.

Esses trabalhadores sabem que outro ponto capaz de influenciar na taxaço do preço é o valor pelo qual o açaí foi adquirido pelos atravessadores, donos de terrenos e por outros marreteiros. “O preço depende muito de quanto a gente compra para

²⁰⁶ JOSÉ, Antônio; Marreteiro, nasceu em Ponta de Pedra. 58 anos. Entrevista 18/08/11 realizada na Feira do Açaí.

²⁰⁷ SERRÃO, Antônio; Marreteiro, 48 anos. Nasceu em Cametá. Entrevista 18/08/11 e 22/05/2014 realizada na Feira do Açaí.

revender.”²⁰⁸ Antônio Serrão vivencia essas situações, sempre pensando que a definição desse preço deve levar em consideração os gastos que ele teve ao comprar o açaí: “[...] tem que tirar os gastos com frete, com o carreto e do preço que a gente compra”²⁰⁹, sendo incomum ou improvável ter um preço certo para o dia posterior.

As estratégias dos trabalhadores para definição do preço do açaí são constantes, necessitando de atenção para a quantidade de açaí que se apresenta na feira, período e qualidade dos frutos. Negociar em alguns momentos entre seus pares também se torna uma maneira de definir o preço do açaí. “A gente conversa com os amigos e vai vendo o melhor preço do dia, mas depende muito do açaí que tem.”²¹⁰ Mas é fundamental esses sujeitos estarem, antes de tudo, atentos para a quantidade do produto ou a demanda de fruto a ser comercializado.

Nos últimos anos, a presença de empresários no processo de aquisição do fruto, na feira, também colaborou para se reconfigurarem as relações e estratégias para os marreteiros na definição do preço. Antes, o fruto que era comercializado, exclusivamente entre ou para os batedores/maquineiros, passou a contar com a alternativa dos donos de fábricas, como conta Antônio Serrão: “Eu vendo mesmo é para os maquineiros, mas vendo para exportação quando dá ‘tampa’, quando a gente é obrigado a vender o açaí para não estragar ou ficar com ele, né. Porque se eu não me espertar o pessoal vai vender, e o meu açaí vai ficar aí até mais tarde.”²¹¹

Antônio Serrão lembra que, antes da presença das empresas na comercialização do fruto, na feira, o excedente de açaí, ao final do dia de trabalho, isto é, quando existia “sobra” do fruto, os marreteiros jogavam o açaí que não conseguia ser comercializado, contudo, passaram a encarar a presença desses novos sujeitos como favorável: “A exportação veio melhorar, porque se não a gente tava jogando muito açaí fora aí na pedra.”²¹² Provavelmente Antônio Serrão, ao final de um dia de trabalho, chegou a despejar o fruto na baía do Guajará, muito pelo fato de não ter como armazenar. Para que isso não acontecesse com tanta frequência, Antônio Serrão baixava o preço do açaí e tentava revender o fruto para os batedores que ainda não haviam efetuado sua compra.

²⁰⁸ SERRÃO, Antônio. 48 anos. Marreteiro. Nasceu em Cametá. Entrevistas realizadas em 18/08/11 e 22/05/2014, na Feira do Açaí.

²⁰⁹ Idem.

²¹⁰ Ronaldo Silva, 55 anos, nasceu em Souré. Marreteiro, 20/08/11 realizada na Feira do Açaí.

²¹¹ SERRÃO, Antônio; Marreteiro, 48 anos. Nasceu em Cametá. Entrevista 18/08/11 e 22/05/2014 realizada na Feira do Açaí.

²¹² Idem.

Além da própria exportação como possibilidade de revenda do fruto, nos dias atuais, os marreteiros fazem uso da variação do preço, como uma alternativa de venda, negociando com os batedores e exportadores. Revender o excedente passou a ser visto como algo normal, sem correr o risco de novamente ser jogado fora: “[...] agora é muito difícil eu sobrar com açaí, quando dá umas 8h da manhã eu já vendi.”²¹³ Utilizar a estratégia de baixar o preço do fruto do açaí, buscando ou criando a expectativa para que os batedores aumentem a quantidade de açaí adquirido, levando além do que normalmente é comprado, em seu dia a dia, torna-se uma alternativa de revenda do fruto. Essa baixa no preço, quando a quantidade de açaí ainda era significativamente grande para ser comercializado e seus compradores, batedores, já efetuaram suas compras, é conhecido entre os trabalhadores na feira como “tampa”.

O trabalho de Josias Salles (2014) demonstra essa inconstância de estabelecer um preço definitivo ao dia, por esses trabalhadores, como aponta seu entrevistado Pedro;

*[...] não existe um preço rotulado. O preço a gente faz de acordo com o movimento da feira. Olha, por exemplo, sábado... Sexta-feira nós vendemos açaí aqui, foi vendido na faixa de 16 reais. Hoje já subiu um pouquinho, já tá na faixa de 18, 19... Teve gente aí que vendeu até mais, 20. Então o preço oscila muito, dependendo do movimento. É claro que o maior indicador disso é a quantidade de açaí. Por exemplo, agora, que aqui trabalha por safra, então agora, vai começar uma safra que é do Marajó que a gente chama, que é da região da ilha do Marajó. Todos aqueles municípios ali, Ponta de Pedras, Muaná, Curralinho... Todos esses municípios. Chega essa época agora de agosto em diante, eles começam a produção deles, a safra deles. Inclusive um negócio interessante, que muitos já tentaram ver se consegue fazer com que o açaí produza na entre safra, mas ainda não houve assim algo que possa dizer... Não, esse aqui tá representando alguma coisa, pra venda, pra cadeia do açaí, comercial...não, até agora não.*²¹⁴

O próprio autor salienta que esse processo de definição do preço das rasas de açaí acontece em virtude de vários fatores, atrelados ao local de produção - procedência, vistos em algumas regiões, a exemplo da “região das ilhas”, onde o açaí é considerado de qualidade superior, pois possui “mais carne” e, por essa especificidade, no momento

²¹³ SERRÃO, Antônio; Marreteiro, 48 anos. Nasceu em Cametá. Entrevistas realizadas em 18/08/11 e 22/05/2014, na Feira do Açaí.

²¹⁴ SALLES, Josias. Feira do Açaí: Etnografia da cadeia produtiva do açaí *in natura* em Belém/Pará. 2014. pg. 151.

de despulpá-lo, a quantidade de vinho que é obtida se torna maior. Esses pontos são levados em consideração para tentar definir o preço.

Observa-se, nesta pesquisa, que existe um consenso entre as memórias dos marreteiros, uma memória coletiva que busca reforçar e focalizar a dificuldade de se definir o preço do fruto na feira, sublinhando, sempre que possível em suas falas, diversos fatores que contribuem para estabelecerem a taxaço de um preço fixo do açai. Entre os fatores que percebemos em suas memórias, eles destacam a sazonalidade e a própria interferência da natureza “tem período que chove muito e o preço aumenta”²¹⁵. Essa leitura que o marreteiro Ronaldo Silva nos traz sobre o trabalho com o açai, nos ajuda a refletir sobre o que o próprio Raymond William (2011) expõem “Intenço de enfatizar que a ideia de natureza contém, embora muitas vezes de modo despercebido, uma quantidade extraordinária da história humana”²¹⁶.

Esse grupo de trabalhadores também reforça a ideia, que conforme a procura e a oferta do produto pelos maquineiros/batedores de açai e pessoas que trabalham com a exportação, o preço do fruto a ser despulpado pode sofrer modificaçoes. Atribuindo e destacando o seu próprio papel nessa comercializaço, reforçando suas habilidades e estratégias, assinalando sua atenço e conhecimentos da feira que, agregando uma série de fatores, convergem na definiço do preço do açai a ser comercializado, que “[...] não fique além e nem aquém do preço médio no momento. Por que depende muito até da procura que de todos os nossos compradores”²¹⁷

Por mais que transpareça uma definiço simplista, a ideia ou leitura da lei da oferta e da procura é amplamente pensada entre os marreteiros, em suas memórias, apontando que ela é exercida cotidianamente na feira, desvelando a possibilidade de uma constante variaço do preço, conforme a quantidade de açai disponível. Essa é uma leitura e uma percepço reforçada nas falas dos trabalhadores, que nos permite entender que, nessa etapa do trabalho, quando se define o preço do açai, os aspectos do fruto, o tipo de açai, a qualidade do produto e/ou período do ano em que essa comercializaço é exercida são habilidades colocadas em prática no universo de trabalho, na Feira do Açai, pelos marreteiros.

215 Ronaldo Silva, 55 anos, nasceu em Souré. Marreteiro, entrevista realizada em 20/08/11, na Feira do Açai.

216 IDEIAS SOBRE A NATUREZA in: WILLIAMS, Raymond. Cultura e Materialismo. São Paulo: Editora Unesp, 2011. pp. 88 – 114.

217 Ronaldo Silva, 55 anos, nasceu em Souré. Marreteiro, entrevista realizada em 20/08/11, na Feira do Açai.

2.8 OS MARRETEIROS E OS COMPRADORES: EXPORTAÇÕES E TENSÕES

O açaí, em forma de fruto, vendido para os batedores e empresas que exportam o açaí passa pelas mãos de inúmeros trabalhadores que se relacionam com essa atividade. Esse fruto, comercializado na Feira do Açaí, tem sua origem nos açazeiros, nos quais os frutos são retirados pelos peconheiros - apanhadores do fruto - e donos de terrenos no interior, que tiram o açaí a ser comercializado, no grande entreposto que é a Feira do Açaí, em Belém. O caroço do açaí é trazido pelos atravessadores por meio de embarcações através dos rios e caminhões pelas estradas, chegando finalmente até os marreteiros na feira, que comercializam o fruto entre os próprios marreteiros para atenderem à sua clientela, batedores de açaí espalhados pela cidade, empresas de supermercados e, finalmente, por algumas empresas/fábricas que passaram a exportar uma grande quantidade de açaí (industrializado) para outros Estados. “Vende açaí pros maquineiros, pra exportação e até pro pessoal que é nosso amigo que também vende açaí. Tem o pessoal que trabalha com exportação, eles sempre compram também nosso açaí.”²¹⁸

Por mais que esse universo da Feira do Açaí esteja se modificando, com a introdução de alguns novos sujeitos e modos de produção, após a “descoberta” do açaí como um produto exportável, algumas relações continuam bem presentes e outras foram se reconfigurando, ganhando novas estratégias e dimensões para a efetuação do comércio local.

Uma das permanências que se apresenta nessa cultura de trabalho é o fato de o ambiente da feira continuar a ser um dos principais pontos da comercialização do fruto na cidade de Belém. Esse universo que se configurou de forma mais intensa nos anos 2000, com a presença dos “empresários do açaí”²¹⁹, percebemos também a presença dos maquineiros – batedores de açaí – que passaram a ocupar o próprio lugar das amassadeiras no processo de produção da bebida. São os batedores de açaí espalhados pela cidade de Belém, no contexto dessa pesquisa, o principal público dessa comercialização, como afirma Antônio Serrão, em seu trabalho de marreteiro;

²¹⁸ JOSÉ, Antônio, 58 anos. Marreteiro, nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açaí.

²¹⁹ Os batedores de açaí com uma tradição no processo de despulpamento do fruto retratam em algumas situações os donos de fábricas e pessoas que trabalham no processo de exportação do açaí como empresários do açaí.

Vendemos açai para todo mundo aqui, mais os principais são os maquineiros, eles são os que mais compram da gente. Mas tenho muitos fregueses que trabalham com a exportação. E quando dá “tampa”, eles sempre compram bastante da gente. Aí a gente tem que vender a um preço mais baixo. ²²⁰

É consenso que o comércio do fruto na Feira do Açai se estabelece especialmente entre os marreteiros e os maquineiros, uma das relações mais antigas, de sorte que sua permanência nesse processo de comercialização vem se perdurando, mesmo com a entrada de um novo sujeito – a exportação. É a relação do marreteiro com o batedor, construída no dia a dia, que cria uma aproximação entre o vendedor e o comprador, configurando uma freguesia que necessita de tempo e confiança para ser mantida. “O Jorginho sempre guardava açai pra mim. E eu comprava quase sempre o açai que ele trabalhava.”²²¹ Aldolina Ribeiro, batedora de açai do bairro da Sacramento, alude à relação de confiança estabelecida com o marreteiro Jorginho, na feira, que sempre reserva e oferece com antecedência o açai. Conserva essa confiança no processo de compra e venda, guardando o açai para um freguês, uma forma de garantir a venda do marreteiro na feira e, para o batedor, de garantir o produto a ser despolpado em seu ponto: “Nós vende aqui pru monte de gente, têm freguês que compra há um tempão com a gente. Tem o pessoal que é maquineiro, que é a maioria aqui na feira. Mas agora eu também vendo pro pessoal da exportação e o que vier primeiro eu vendo.”²²²

Essas relações de confiança recuperadas na memória de Aldolina Ribeiro passaram a sofrer rompimentos, em algumas situações, principalmente com o aumento da procura, agora também por empresários, como ressalta o marreteiro Celso Silva, de 48 anos, que não precisa necessariamente esperar pelo freguês de todo dia para revender o fruto na feira, mas o vende a quem chegar primeiro.

Essas situações nos ajudam a pensar esse processo de trabalho com o açai de forma dinâmica, onde os marreteiros e batedores se readequaram e criaram concepções diferentes, pela presença desses empresários em sua tradição no comércio com o açai.

²²⁰ SERRÃO, Antônio, 48 anos. Marreteiro, nasceu em Cametá. Entrevistas realizadas em 18/08/11 e 22/05/2014, na Feira do Açai.

²²¹ RIBEIRO, Aldolina da Conceição Serrão. Vendedora de açai, 53 anos, nasceu no município de Ponta de Pedra e hoje é batedora de açai. Entrevistas realizadas em 15/06/12 e 12/08/14, em seu ponto comercial e em sua casa.

²²² SILVA, Celso, 48 anos. Marreteiro, nasceu em Barcarena. Entrevista realizada em 14/11/11, na Feira do Açai.

A própria presença das fábricas de beneficiamento do fruto e de empresas que exportam o açaí forçou a criação de novas relações, havendo uma ruptura na lógica que antes imperava, quando o comércio na feira era feito sobretudo e praticamente para o atendimento dos batedores de açaí, os quais comercializavam em seus pontos espalhados por Belém. Isso possibilitou, para os marreteiros, a estratégia de efetuar a venda de seu excedente, não necessitando que o açaí fosse desperdiçado.

*Antes estragava muito açaí, a gente tinha que jogar fora o açaí ali na beira no fim da feira, não tinha pra quem vender e não tinha como armazenar, só podia jogar fora. Hoje em dia não, mesmo não pagando tão bem, a gente no final vende para eles e que levam tudo para fábrica para exportar ou então o pessoal do supermercado compra e vão vender no supermercado.*²²³

Os marreteiros apontam que seu principal público de venda do açaí, na feira, continua sendo os maquineiros, ficando em segundo lugar a venda para exportação, uma estratégia de venda que vem se demonstrando mais latente, nos momentos de baixa de preço na feira, quando acontece a “tampa”, ou seja, no período no qual a feira muda, quando a quantidade de açaí é grande para ser comercializada e não há mais para quem vender, entre os maquineiros, tendo como alternativa para os marreteiros a oportunidade de vender o fruto para exportação, que “paga pouco”, um preço mais baixo que anteriormente estava sendo vendido na feira, quando acontece a “quando dá tampa aqui na feira, e já não tem muito *roi roi*²²⁴ para comprar açaí, aí tá sobrando açaí. O jeito é vender pro pessoal da exportação, tem que vender, se não a gente sobra com o açaí aí na pedra.”²²⁵

É importante ressaltar algumas imbricações e tensões existentes na comercialização desse fruto, com a entrada da exportação, que desencadeou uma nova lógica. Os marreteiros, responsáveis pelo comércio do fruto do açaí, na feira, e os batedores divergem sobre a situação da entrada da exportação nesse mercado de trabalho e de comercialização do açaí.

²²³ TRINDADE, Luiz. Marreteiro, Nasceu em Ponta de Pedra. 58 anos. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açaí.

²²⁴ Os marreteiros utilizam este termo de forma pejorativa para caracterizar aquele batedor de açaí que não compra os frutos expostos na feira, na qual, os maquineiros utilizam como estratégia na escolha do fruto na feira, o ato de roer a casca do açaí.

²²⁵ JOSÉ, Antônio. Marreteiro, nasceu em Ponta de Pedra. 58 anos. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açaí.

Para os marreteiros, a entrada da exportação significou uma melhora tanto para eles como para os produtores, donos de terrenos, os quais puderam arrecadar mais lucros com a expansão do comércio. Como podemos averiguar nesta passagem, pelo marreteiro Erinaldo:

*[...] estragava todo o açaí que sobrava no final da feira. A gente via todo aquele açaí sendo jogado fora e dava até pena né? mas isso mudou porque agora vende pros empresários que trabalham com exportação, ai gente consegue melhorar nosso lucro e vende todo nosso açaí aqui na pedra.*²²⁶

Os marreteiros rememoram que, antes da entrada da exportação, o açaí era jogado fora, pois o excedente do fruto que não era vendido para os batedores se estragava, e que somente após a possibilidade de venda para exportação, mesmo não pagando o preço desejado por eles, o açaí mantém seu preço: “[...] melhorou muito também, por causa da exportação, porque o preço não fica tão baixo, né? Por que aí quando chega o período da gente tirar o nosso lucro à gente tira um bom lucro.”²²⁷

A exportação do fruto, segundo os marreteiros, além de intensificar a comercialização do açaí, possibilitou que outras populações o conhecessem: “[...] agora tem a exportação neste meio, muito açaí tá sendo exportado lá fora, o pessoal adora nosso açaí!”²²⁸

Um produto de características regionais, com o qual a população se identifica culturalmente, tem grande significado para os que fazem íntima relação no seu dia a dia, conforme é ressaltado no trabalho de Rebelo (1992, p.18). O autor assevera que o açaí, sem dúvida, é um dos elementos principais da culinária e da alimentação de um grande número de pessoas no Estado do Pará. Hoje, chega a ultrapassar os limites fronteiriços do Estado e do país; por fazer parte da essência cultural da Amazônia, tem grande relevância em nossa sociedade, constituindo-se ainda em uma fonte de renda aos que comercializam o produto.

O texto dos pesquisadores da Embrapa, Maria Oliveira, José Carvalho e Walnice Nascimento (2004), intitulado “*Açaí*”, também aponta o grande potencial de mercado

²²⁶ SERRÃO, Erinaldo. Marreteiro, nasceu em Barcarena, 42 anos. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açaí.

²²⁷ SANTOS, Álvaro. Marreteiro, 47 anos. Nasceu em Cametá. Entrevista realizada em 18/08/11, na Feira do Açaí.

²²⁸ LUCENA, Beto. Marreteiro, 51 anos. Nasceu em Cametá. Entrevista realizada em 24/09/11, na Feira do Açaí.

do produto, demonstrando as repercussões e as possibilidades da expansão desse comércio, principalmente por dois aspectos importantes : primeiro, porque os produtos oriundos do açaí têm sido apresentados em feiras internacionais, na Europa e na América do Norte, despertando o interesse do público em geral, acrescentando-se que amostras da polpa e de seus derivados têm sido remetidas para outros países. Segundo, porque a utilização do fruto como fonte de corante para a indústria de alimentos tem-se destacado, devido à tendência mundial de proibição de muitos corantes sintéticos, particularmente os que apresentam efeitos cancerígenos.

Essa perspectiva de mudança no quadro da comercialização do açaí, nos últimos anos, provocou alterações na logística, nas transações e sobretudo nas estratégias de aquisição do produto, que provocou várias tensões e percepções. A leitura feita pelos batedores de açaí, principais consumidores dos frutos comercializado pelos marreteiros na feira, difere. Os batedores entendem que a introdução desse novo agente provocou grandes empecilhos, principalmente quanto à aquisição do açaí na feira, aumentando o preço do produto e afetando a comercialização em seus pontos, haja vista que, com o surgimento de uma concorrência desleal, as empresas com capital e infraestrutura passam a dominar o comércio, no Estado, adquirindo os produtos com melhor qualidade e facilidade.

[...] fez aumentar o preço do açaí que é vendido lá na pedra pra nós, maquineiros. Aí não ficou todo aquele açaí que tinha de qualidade na pedra, porque a grande maioria eles já mandam para exportação. Já compram o açaí direto, eles já fecham os negócios deles direto com o pessoal lá no interior.²²⁹

É possível perceber que novas formas de negociações e estratégias passam a ser desenvolvidas na comercialização do açaí. A própria tensão ou receio sobre a centralidade da feira do açaí nesta cultura de comercialização, são pontos que ficam que podem e devem estar causando receios sobre os batedores de açaí, que percebem essas transformações como ameaçadoras para seu trabalho. Os maquineiros acreditam que a chegada das empresas e pessoas que trabalham com a exportação do açaí veio dificultar, aumentar o preço, levar o açaí para fora, dificultar o acesso a essa cultura de trabalho, fazer falir e fechar alguns pontos de açaí, além de introduzir mentiras na

²²⁹ MESQUITA, Marcelo Costa, batedor de açaí. Nasceu em Belém. 35 anos. Entrevista realizada em 30/10/11.

comercialização do fruto, para que ele possa ser vendido com maior facilidade para fora do Estado.

*Muita gente não trabalha mais com açaí porque é muita concorrência e tem muitas exigências. O pessoal fecha seus pontos porque não tem como ter tudo que eles querem, né? Querem que a gente vire uma empresa, só que nós que trabalha há muito tempo não tem condição de ter máquinas caras e um monte de coisas aí que agora tão inventando que serve pra bater açaí. Eu só continuo porque eu sei trabalhar com açaí, consigo tirar o dinheiro.*²³⁰

Observa-se, na leitura feita pelos batedores de açaí, que há um descompasso entre as exigências feitas aos pequenos comerciantes e os recursos financeiros necessários para a adequação das novas demandas, as quais envolvem a transformação do caroço do açaí em bebida, pois não há qualquer forma de incentivo para os trabalhadores que desenvolvem uma tradição familiar, de trabalho. Com efeito, tal atividade é a fonte de renda, da qual eles sobrevivem, de sorte que apresentam dificuldades para se adequarem às exigências e procedimentos surgidos nos últimos anos com o trabalho com o açaí, ficando os grandes empresários inseridos no ramo, beneficiados com a ausência de políticas de incentivo sobre o trabalho familiar, que, em sua maioria, não detém estruturas adequadas em sua labuta.

Além disso, os trabalhadores acreditam que as notícias constantemente propagandeadas nos jornais locais fazem parte das estratégias criadas por grupos que trabalham com a exportação do açaí, repassando a ideia de contaminação da bebida,²³¹ de modo a ocasionar a diminuição das vendas dos batedores.

*[...] essas notícias aí na televisão é só pra eles poderem exportar todo o nosso açaí, eles que vão ganhar, eles tem dinheiro, e essas notícias ajudam pra eles exportarem tudo, e a gente não vai nem poder comprar açaí mais, porque o pessoal já não quer nem comprar com medo de doença.*²³²

Além de nos permitir indícios e informações sobre o tema nos noticiários, sobre o surto da doença de chagas, as memórias desses trabalhadores, apontam para como

²³⁰ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí. Hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

²³¹ Sobre estudos da contaminação do açaí ver o trabalho de: VALENTE, S. A. S. et al. Doença de Chagas. In: LEÃO, N. Q. (Coord.) Doenças Infecciosas e Parasitárias: Enfoque Amazônico. Belém: Cejup: UEPA: Instituto Evandro Chagas, 1997.

²³² RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

esses sujeitos estavam atentos as mudanças em seu universo de trabalho. sabendo que tais transformações estavam provocando a desapropriação ou afastamento de alguns trabalhadores mais tradicionais de sua relação de trabalho, ocasionando a “falência” ou fechamento de pontos de venda, seja tal visão reproduzida pela presença de novos indivíduos nessa cultura de trabalho ou pela exigências de modernização no processo de produção da bebida do açaí, que forçou a introdução de saberes e de tecnologias, de cartilhas de instruções, selos de qualidade, de forma que os empresários e grandes empresas se adequaram mais facilmente a essas exigências. Além disso, é sublinhado, nas falas dos sujeitos, o processo de expropriação do comerciante local, que fica sem ter como concorrer com o grande mercado do açaí, no qual empresas de exportação e supermercados exercem relação de força dominante.

Desse modo, apesar da inserção de grandes empresários e da força que a exportação vem ganhando, no processo de comercialização, acredita-se o processo de exploração colocado pelo modelo capitalista aumenta a expropriação de muitas famílias que, tradicionalmente, sobreviviam dessa atividade, porém, devido aos seus saberes atrelados à comercialização do açaí, conseguiram enfrentar as mudanças que estão ocorrendo no mundo de trabalho com o açaí.

Portanto, ainda hoje, pode-se dizer que a entrada de novos sujeitos, às vezes sem qualquer conhecimento de causa, os “aventureiros”, não lhes garante a permanência nesse mercado de trabalho, haja vista, conforme ressaltado pelos trabalhadores, que as mudanças nessas profissões relacionadas à atividade do açaí, por um lado, proporcionam o aparecimento de novos sujeitos, por outro, vêm segregando grupos, excluindo trabalhadores. Todavia, a sobrevivência nesse ramo se deve ao fato de carregarem em suas experiências os saberes que adquiriram em suas profissões, ao longo do tempo, no cotidiano e na prática de comercialização do açaí, neste caso, na Feira do Açaí.

Observamos, através desta dissertação, que as atividades relacionadas ao açaí vêm se modificando ao longo do tempo, possibilitando que os sujeitos que tiram seu sustento dessas atividades busquem novos mecanismos para se adaptarem. Há o fator da penetração de grupos, como empresários, que passaram a figurar com grandes investimentos e infraestrutura. Nesse sentido, o trabalhador que detinha certa autonomia vem experimentando um processo cada vez mais atrelado aos padrões de qualidade exigidos pelas empresas destinadas à exportação do fruto, as quais têm condição de

investimento, ocasionando a inviabilidade e a manutenção de populações com recursos econômicos limitados e que historicamente tinham relação e domínio no processo de comercialização do açaí pela cidade. Os próprios sujeitos dessa história percebem que a introdução da exportação provocou mudanças significativas nesse ramo, seja viabilizando, seja dificultando o *métier* de alguns grupos.

Assim, foi observado, pelas falas e memórias desses trabalhadores, que há uma disputa pela produção do açaí, na qual os plantadores, vendedores tradicionais – batedores de açaí, estão perdendo terreno para os exportadores e o futuro não lhes parece oferecer possibilidades viáveis, uma vez que concebem a inserção de grandes empresas no ramo como uma ameaça, que os exclui do mercado de trabalho que sempre foi exercido por seus pais e avós.

Tal fator foi igualmente notado nas matérias de jornal em que aparecem as novas demandas no manejo ou produção da bebida do açaí, inclusive que há uma ligação entre “perigos” iminentes ao consumo em pontos não higienizados, referindo-se principalmente à doença de Chagas, não sendo veiculada nesse meio de comunicação de massa – o jornal impresso –, qualquer menção sobre a necessidade de haver uma parceria do Estado com tais trabalhadores, no sentido de possibilitar condições de trabalho mais viáveis, o que pode ser traduzido como uma marginalização dos pequenos comerciantes, mencionada inclusive nas falas dos trabalhadores, assunto a ser mais debatido no próximo capítulo.

Desse modo, espera-se ter dado visibilidade às falas daqueles que desempenham suas atividades na Feira do Açaí, acreditando-se que esse trabalho, ao inserir-se em uma temática de pesquisa ainda pouco explorada pela comunidade acadêmica, não encerra o debate, mas contribui para uma reflexão sobre as relações no mundo do trabalho de muitos sujeitos locais, bem como ajuda a pensar sobre os novos caminhos que tal produção vem trilhando, tanto nas estratégias adotadas pelos trabalhadores para continuar inseridos na atividade de forma produtiva, quanto na circunstância de estarem associados a um comércio internacional que vende não só o produto “açaí”, mas uma espécie de marca “Amazônia”, o que vem abrindo portas no mercado nacional e internacional.

A introdução do novo mercado - a exportação - desencadeou mudanças significativas nas maneiras e estratégias com que os sujeitos constroem a sua história, cotidianamente. A relação de comércio entre marreteiros e batedores se expande agora

para uma relação com os exportadores, sendo necessário aos trabalhadores construírem novas habilidades para permanecerem nas atividades relacionadas ao comércio do açaí sem prejuízo, na feira. Nessa nova lógica de mudanças na comercialização do açaí, entender o comércio do fruto e da própria bebida, vinho do açaí, nos diversos pontos de venda pela cidade de Belém, nos ajudará a penetrar em um campo de conhecimento específico de trabalhadores envolvidos na “arte” de transformar o fruto do açaí em bebida, que, ao longo do tempo, vem ganhando novos contornos, sendo utilizadas novas formas de resistir nessa atividade de trabalho, diante da padronização e da disciplinarização que se fizeram presentes.

Capítulo III

Comercialização, fiscalização e transformação no processo de produção do vinho do açaí na cidade de Belém

Conforme apresentado nos capítulos precedentes, o processo de produzir ou “bater” o açaí em máquinas elétricas faz parte de uma cultura de trabalho bem difundida na cidade de Belém, seja ela realizada em bairros centrais, seja nos “periféricos”²³³ da capital paraense. Trata-se de um trabalho singular entre populações que historicamente desenvolviam atividades com o fruto do açaí, ligadas ao preparo ou ao consumo da bebida conhecida como “vinho da Amazônia”, a qual se tornou símbolo da cidade de Belém, elemento importante da cultura, do hábito e da identidade de um grande número de paraenses. É justamente entre os trabalhadores, na realização de seu *métier*, envolvidos no processo de transformação do fruto em bebida, que podemos visualizar uma tradição, uma divisão do trabalho, uma hierarquia e um conhecimento não institucionalizado, que, nas últimas três décadas, vem passando por mudanças significativas, sentidas, vivenciadas e experienciadas nos pontos de venda²³⁴ do açaí. Esses trabalhadores reconhecem e apontam, em seus discursos e suas memórias, um universo em transformação.

Contudo, essas mudanças devem ser vistas para além de uma mera alteração na vida dos trabalhadores, que deixam de exercer uma tradição e uma cultura de trabalho que passa por mudanças, nas formas de produção e de comercialização da bebida. Devem ser tomadas como uma reconfiguração na cultura de trabalho, uma vez que os próprios trabalhadores reorganizam e modificaram suas estratégias, nesse processo de transformação. Essas alterações são perceptíveis na própria paisagem da cidade, nos noticiários e nas legislações vigentes, as quais estão sendo construídas e atravessadas sobre esse universo dos indivíduos. A própria documentação utilizada, nesta pesquisa,

²³³ Entendemos *periferia* não como espaço geográfico localizado às margens das cidades, mas como espaço invisível aos olhos da sociedade, a qual, muitas vezes, o despreza, na tentativa de apagamento dos sujeitos e de suas produções culturais marginalizadas. Porém, intentamos valorizar as manifestações culturais e práticas de trabalho desenvolvidas nesses espaços, onde se observam os baixos investimentos em infraestrutura e saneamento básico. Sobre essa discussão, ver: SANTOS, M. *Urbanização brasileira*. São Paulo: Hucitec, 1993. O autor, nessa obra, examina os espaços sociais de exclusão, no intuito de analisar e compreender a organização desses espaços, com suas características e imbricações, identidades e diversidades, especificidades e generalidades, em suas relações e espaços específicos, de maneira a apreender suas vidas, seu cotidiano, de modo mais aproximado e qualitativo (aprofundado) possível, abarcando a organização desses espaços econômicos, sociais e culturais internos, bem como sua dinâmica interna/ampliada.

²³⁴ Os pontos de venda fazem referência aos espaços de comercialização da bebida, na cidade de Belém.

com fontes orais e fontes escritas, auxilia a constatar as modificações nas estruturas nas vendas de comercialização ou no próprio processo de preparo da bebida.

O trabalho como batedor ou vendedor de açaí, na capital paraense, ainda é carregado de práticas tradicionais, principalmente entre os indivíduos mais antigos nesse ramo, quando relembram suas experiências de trabalho com o açaí em três momentos de transformações nas formas e mecanismos de preparo da bebida. Em um primeiro momento, os indivíduos aludem a um período no qual a bebida era produzida de forma manual ou artesanal, sem o auxílio da máquina e da eletricidade, em que as mulheres amassavam o açaí em peneiras e alguidares, pressionando os frutos com as próprias mãos. Em um segundo momento, alguns sujeitos destacam o trabalho de produção da bebida realizado com máquinas elétricas, por volta da metade da década de 1940, em que se observa a presença de protótipos de máquinas de amassar o açaí, que, com o tempo, foram sendo aperfeiçoadas, ganhando importância e destaque no final dos anos de 1980, período no qual o fruto passou a ser processado com máquinas elétricas, com os indivíduos controlando a etapa de preparo da bebida, adicionando água dentro dos tambores de alumínio para o despulpamento. E, por fim, durante os anos 2000, quando o açaí começou a ser produzido em larga escala, dentro do espaço das fábricas, a bebida passou a ser pasteurizado, embalada e exportada para outros Estados e países. São esses diferentes momentos, caracterizados na memória dos trabalhadores como no “tempo do amassar”, “tempo do bater” e “tempo da exportação” que serão trabalhados neste capítulo (HOMMA et al., 2006, p. 16).



Figuras 4: Amassadeira fazendo o processo de despulpamento do fruto com as mãos.
Fonte: Acervo do autor (s/d)



Figura 5: Processo de despulpamento do açáí em máquinas manuais na década de 1940.
Fonte: Acervo do Autor

Vários são os trabalhadores que passaram por diversos processos de trabalho com o açáí. Mas as figuras 4 e 5, representam um processo anterior da comercialização desenvolvida nos pontos de venda de pela cidade de Belém (figura 6), na qual os homens passaram a ser figuras mais presentes. Mas eram as mulheres as responsáveis por amassar o fruto e transformar em bebida para alimentação da família.

Porém essa própria realidade contemporânea, na qual os “tradicionais” pontos de venda de açáí na cidade de Belém se tornaram comum na paisagem da cidade, com uma típica bandeira vermelha, também vem passando por mudanças. A figura 6, nos permite conhecer um pouco mais desses espaços na década de 90, as famosas Vitaminosa ou pontos de vendas que carregavam como nome do estabelecimento a origem ou próprio nome dos batedores “lá o pessoal conhecia como açáí do Rosildo”²³⁵.

Esses trabalhadores, que se identificam em alguns momentos, como batedores de açáí tradicionais, são aqueles indivíduos que vivenciaram esses três momentos de preparo da bebida, sendo homens e mulheres ou filhos desses migrantes do campo, do interior do Estado para capital paraense, continuando na cidade a desenvolver uma nova tradição de trabalho com o açáí, que estava entrelaçado no hábito familiar desses sujeitos, não mais apanhando e amassando o fruto, como faziam anteriormente, mas

²³⁵ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açáí e hoje é vendedor de açáí, no bairro da Sacramenta. Entrevista realizada em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

agora “batendo” e comercializando a bebida. Tais trabalhadores reconhecem, em sua maioria, a presença das fábricas e dos empresários como ameaçadoras para sua cultura de trabalho.



Figura 6: máquina de despolpamento elétrico na década de 90/2000.
Fonte: Acervo do autor

Os diversos sujeitos que fazem ou fizeram parte desse universo de trabalho, entre eles os batedores de açaí mais tradicionais, perceberam que esse mundo do trabalho passou por transformações e revelam que vivenciaram dificuldades para permanecer nessa cultura de trabalho. Com efeito, as novas exigências, conforme figura 7, que exigem um catador ou uma máquina de separação de impurezas para o processo de despolpamento, convergiram na retirada de indivíduos do processo de comercialização da bebida pela cidade de Belém, por não conseguirem adquirir ou concorrer de forma equânime com os grandes empresários inseridos na atividade de comercialização do açaí, com a elevação do preço, exigências, legislações e fiscalização intensa, que passaram a fazer parte da vida desses sujeitos, os quais, em muitos casos, se viam sem suporte técnico e financeiro para atender a tais demandas.



Figura 7: Maquinário de limpeza dos frutos antes do processo de despulpamento na fábrica.
Fonte: Acervo pessoal (2015)

Foram esses sujeitos que perceberam que seu universo de trabalho estava mudando, que as exigências para manusear e comercializar o fruto aumentaram. Mas percebiam que se seus conhecimentos continuam essenciais para prática de trabalho com o açaí nas vendas na cidade e para o enfrentamento diante da concorrência com os empresários, pela aquisição fruto e comercialização da bebida. Eles passaram a desenvolver técnicas e saberes essenciais para compra do fruto na feira, bem como se aprimoraram na “arte” de bater o açaí; antes efetuada por mulheres de forma artesanal e manual, veio a ser colocada em prática nos estabelecimentos de comercialização na cidade de Belém, com o auxílio de uma pequena máquina de despulpamento do fruto, movida a eletricidade, porém, ainda controlada por esses trabalhadores mais tradicionais.

A memória de João Ribeiro, migrante do município de Ponta de Pedra, dá conta que ele começou a desempenhar também a prática de batedor de açaí no bairro da Sacramenta, vivenciando esses três momentos. Conforme seu depoimento, para o exercício e desenvolvimento da profissão, utilizou como recurso o conhecimento do fruto aprendido ainda em sua juventude, quando apanhava para o próprio consumo: “[...] desde criança eu aprendi a escolher o açaí que a gente tinha que apanhar pra levar

pra casa, pra mamãe amassar e a gente beber”²³⁶. Foi esse conhecimento e a relação com os conhecidos e “parentes”, na Feira do Açaí, igualmente indivíduos interioranos, em sua maioria, os quais provavelmente compartilhavam de uma mesma experiência de trabalho com o açaí, ainda no interior, que reforçaram as estratégias no processo de negociação e aquisição do fruto na feira. Uma das primeiras etapas do trabalho do batedor de açaí é escolher e comprar o fruto para fazer e vender o suco do açaí.

*Tem que ter uma boa relação de vez enquanto com os marreteiros sim. Primeiro porque eles acabam ficando com bastante açaí pra vender pros batedores. Mas o que vale mesmo é se eu quero comprar deles, se o açaí que ele trouxe pra feira é bom, né.*²³⁷

As situações de tensão, discordância, conflito, negociação e autonomia que existiam nas relações entre os sujeitos foram evidenciadas na colocação do batedor de açaí do bairro da Sacramenta, Rosildo Serrão, o qual rememorou que, ao ir à Feira do Açaí para comprar o fruto, eram os marreteiros que detinham boa parte do açaí a ser comercializado, produto essencial para o maquineiro realizar o despulpamento do fruto, no ponto de venda. Rosildo ratificou que eram feitas negociações diversas e necessitava do estabelecimento de uma “boa relação”, pois eram essas relações com os marreteiros ou atravessadores, na feira, que possibilitavam a aquisição de um açaí de qualidade e a preço mais baixo.

*A gente mantém uma boa relação com eles (marreteiros) porque sabe que no outro dia a gente pode precisar comprando o açaí deles. Agente aprende aqui a escolher um bom açaí pra vender depois na nossa venda*²³⁸

Saber bater o açaí²³⁹ passava pelo processo de saber comprar e negociar, sendo pontos recorrentes na memória dos trabalhadores, que tendem a caracterizar a experiência de contato e prática como fundamentais para o exercício cotidiano de um

²³⁶ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

²³⁷ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramenta. Entrevista realizada em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

²³⁸ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramenta. Entrevista realizada em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

²³⁹ Os trabalhadores expressam que saber bater o açaí lhes garante maiores possibilidades na comercialização da bebida, em seus pontos, sendo esse saber adquirido através da experiência cotidiana e de uma tradição familiar presente em seu universo.

bom vendedor de açaí. Mas, por outro lado, isso nos fornece pistas e questionamentos. Primeiro, o de entender que essa percepção de uma boa relação não necessariamente deve ser concebida como uma relação harmoniosa, pelo contrário como visto no caso da experiência do batedor Rosildo, o qual sinalizou no sentido de visualizarmos que, devido às mudanças, a estratégia de criar laços entre os compradores, batedores de açaí e marreteiros, vendedores na feira, se tornava uma alternativa de compra e aquisição do produto/fruto que, em alguns momentos, estava no período no qual o fruto se tornava insuficiente para sua comercialização. Talvez, dessa forma, poderemos compreender os diversos instrumentos utilizados e apontados pelos maquineiros para um melhor “aproveitamento” das oportunidades na comercialização da bebida, seja ela na feira, seja em seus pontos espalhados pela cidade de Belém.

Faz-se necessário caracterizarmos quem eram esses sujeitos e como os mesmos se tornaram batedores ou maquineiros, detectando na memória desses sujeitos as experiências de trabalho em meio às mudanças, em contraposição a uma tradição de trabalho com o fruto. Os saberes eram os instrumentos que lhes possibilitavam certa autonomia no processo de preparo do açaí para comercialização do produto em suas vendas. Esses trabalhadores destacaram, nas entrevistas, ao lembrarem as formas como foram sendo introduzidos e como foram aprendendo a se tornar bons vendedores de açaí, que desenvolveram com seus pais as habilidades específicas na prática cotidiana, no contato com os feirantes - marreteiros, donos de terrenos ou atravessadores - como nas relações com seus vizinhos e fregueses, consumidores da bebida na cidade de Belém.

3.1 TORNANDO-SE UM VENDEDOR DE AÇAÍ

Os trabalhadores rememoram um tempo em que, para exercer a profissão, a experiência compartilhada e vivenciada no dia a dia de trabalho era fundamental, por exemplo, para tornar-se um maqueiro, era necessária a ligação a uma cultura familiar a qual tradicionalmente estava enraizada em um fator hereditário passado de pai para filho, em que não existia um aprendizado institucionalizado, formal, para saber a arte de comercializar e transformar o fruto do açaí em bebida, nos pontos espalhados pela cidade de Belém.

A introdução de uma nova pessoa no ramo de batedor, vendedor de açaí nos pontos, se dava pela vivência, pelo cotidiano, no repasse de saberes entre as gerações ou pelas relações de amizade. Fábio Ribeiro, que trabalhou como batedor de açaí no bairro da Sacramenta, referenciou esse aprendizado e a sua entrada nesse ramo pelos ensinamentos de seus pais, pela tradição de trabalho que já fazia parte de sua família, porque seus pais também eram batedores de açaí, de origem interiorana, já detinham a experiência de trabalho com o fruto e repassaram os conhecimentos, o que possivelmente favoreceu para que Fábio Ribeiro trabalhasse como vendedor de açaí.

Bem, eu comecei a trabalhar porque os meus pais já trabalhavam nesta área, eles são oriundos do interior, e desde jovens já trabalhavam em alguma coisa relacionada com o açaí. Aí quando se casaram resolveram vender açaí em frente de casa, em um ponto que eles mesmos montaram.²⁴⁰

Era basicamente pela introdução de alguém conhecido ou através da iniciação em um trabalho já exercido pela própria família, com o açaí, que alguns maqueiros começavam a firmar alguma relação como batedor. Na maioria das vezes, as crianças e jovens estreavam nessa profissão, auxiliando os donos dos pontos (muitos deles, seus pais ou parentes próximos e/ou seus vizinhos) a lavar as louças – bacias, conchas, litros, peneiras, máquinas de despolpar ou de bater o açaí –, reparando os pontos em algum momento, colocando o açaí de molho, fazendo o aviamento do açaí ou “jogando os caroços”. Era através da observação e das “dicas” do batedor de açaí de como deveriam bater o fruto para transformá-lo em bebida que os ajudantes, como Fábio Ribeiro,

²⁴⁰ RIBEIRO, Fábio. 36 anos, nasceu em Belém. Ex-batedor de açaí e consumidor frequente. Entrevistas realizadas em 25/09/12 e 13/02/14.

aprendiam, na rotina do trabalho cotidiano, o ofício e as técnicas que os transformavam gradativamente em bons batedores de açaí.

Eu ajudava a mamãe no ponto lá em casa, ela batia e eu aviava, jogava caroço, passava o troco. Mas de manhã logo cedo eu lavava a máquina de bater o açaí para começar o dia de trabalho ou lavava no dia anterior, dependia muito se eu iria com eles pra feira comprar o açaí, e lá por volta das 8h ou 9h, dependendo da expectativa da venda já colocava o açaí para amolecer (de molho).²⁴¹

Na memória de nossos entrevistados, foi realçado o tempo de um trabalho familiar, onde a participação de jovens, na maioria das vezes, os próprios filhos, era comum, nas atividades de organização para a comercialização da bebida. Atendiam os fregueses ou consumidores do vinho do açaí, durante as vendas, colocando o açaí nos sacos plásticos de um litro ou, como acontecia antes, quando o açaí era levado pelos consumidores em seus próprios recipientes: “[...] naquela época o pessoal trazia suas próprias vasilhas e a gente colocava, não era no saco não”²⁴², jogavam o caroço do açaí já processado na máquina e passavam o troco, realizavam o atendimento, aviamento, eram algumas das funções desses ajudantes, enquanto o maquinheiro, normalmente o dono do ponto ou pai, às vezes a própria mulher/mãe, realizava o processo de despulpamento do fruto nas máquinas com habilidade e experiência, as quais partilhava igualmente, no seu dia a dia de trabalho, com esse jovem aprendiz.

Antes da venda, esses ajudantes limpavam o equipamento de trabalho, colocavam o açaí para amolecer e, posteriormente, facilitavam o processo de despulpamento. Eram nessas práticas cotidianas que os ajudantes iam se constituindo e aprendendo a se tornarem batedores de açaí.

Os maquinheiros, seus filhos ou ajudantes relembram que aprendiam a reconhecer a procedência do açaí, a maturação do fruto, a qualidade: “[...] saber se um açaí tem bastante carne, né? Se ele tem bastante casca e vai render bem.”²⁴³ Esses foram os primeiros conhecimentos que André Ribeiro necessitou compreender, para uma boa prática que o ajudou mais tarde, na venda em seu ponto. A maioria dos trabalhadores

²⁴¹ RIBEIRO, Fabio Ribeiro. 36 anos, nasceu em Belém. Ex-batedor de açaí e consumidor frequente. Entrevistas realizadas em 25/09/12 e 13/02/14.

²⁴² RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

²⁴³ RIBEIRO, André. Vendedor de açaí (batedor de açaí), 51 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevistas realizadas em 19/09/11 – 13/02/15, em seu ponto de venda no bairro da Sacramento.

desse ramo rememora que ir à feira comprar o açaí ou acompanhar os pais, nessa etapa do trabalho, era um importante momento de aprendizagem.

Os batedores mais tradicionais são aqueles que desenvolvem o trabalho com o açaí há mais tempo, em um trabalho que tinha origem familiar, razão pela qual muitos desses indivíduos frisaram sua origem “interiorana”, e que passaram a exercer uma tradição de trabalho posteriormente, na cidade de Belém, após migrarem ou darem continuidade às atividades que seus pais desempenhavam, nos municípios de origem, nas quais as atividades com o açaí eram exercidas. Esses sujeitos reforçam a experiência e conhecimento que construíram dentro de uma tradição com o fruto, o que, para eles, facilitou o processo de adaptação e construção enquanto sujeitos na cidade. Por já terem essa experiência e conhecimento de um fruto ou do que seus pais partilharam, foi possível uma boa adequação ao mundo no trabalho na cidade.

Mais de trinta e seis anos a gente tem aqui vendendo açaí. Mas eu já vendia açaí nas flores, eu trabalhei na Pedro Álvares Cabral vendendo açaí também. Aí depois eu passei pra vender aí (na passagem São João). Trinta e seis anos eu tenho certeza de trabalho com açaí. Aí meus filhos foram aprendendo o que a gente já fazia por lá em Ponta de Pedra e os outros foram aprendendo por aqui mesmo.²⁴⁴

Conhecendo esses meandros iniciais, muitos jovens entraram na fase adulta, abriram o seu próprio ponto ou deram continuidade aos pontos da família. Foi o que aconteceu com boa parte da família de João Ribeiro. Essa tradição foi passada a seus filhos, que o ajudavam na compra, nos preparativos para começarem um dia de trabalho, no próprio aviamento ou simplesmente consumindo a bebida, que já lhes possibilitava um hábito na cultura com o açaí. Como batedor de açaí na Sacramenta, João Ribeiro ensinou os caminhos dessa profissão a seus filhos, procurando desvendar um universo diferente de outras profissões, nas quais os ensinamentos são institucionalizados. Ter o domínio parcial desse processo de transformação do fruto em bebida habilitou os profissionais dessa área a exercer seus saberes específicos, resistindo com seus conhecimentos em um comércio que cresceu, durante os anos 2000, quando a presença de empresas e fábricas e novas exigências passaram a ser mais significativas, na comercialização do açaí.

²⁴⁴ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

Esses ajudantes e filhos de batedores aprenderam que o primeiro passo para bater açaí residia na experiência de comprar um bom fruto para o processo de despulpamento. A adequada escolha do fruto lhes proporcionava maior produtividade e lucro. Logo, escolher os de casca grossa, que não estivessem paraú²⁴⁵, mas pretinhos, no ponto ideal, era uma das etapas que antecediavam o processo de despulpamento e que os batedores ensinavam a quem os auxiliava na produção da bebida. Esse conhecimento, na prática desses trabalhadores, esteve presente na memória dos batedores de açaí mais tradicionais, os quais realçaram o conhecimento e a experiência como garantia de um melhor preparo do vinho.

O segundo passo acontecia no próprio estabelecimento de despulpamento e de comercialização, girando em torno de esses sujeitos saberem desenvolver o processo de “bater o açaí”, transformá-lo em bebida da melhor forma possível, fosse “esticando” nas batidas, tirando um líquido mais fino, quando o açaí estivesse muito caro na feira, ou engrossando-o para atrair a freguesia. Era necessário utilizar-se dessas estratégias, na labuta, para conseguir retirar do fruto a melhor produtividade, garantindo o retorno do freguês no próximo dia, conseqüentemente, possibilitando a esses trabalhadores se manterem nessa cultura de trabalho.

O batedor de açaí sabia que quase sempre o seu trabalho já começaria nas primeiras horas do dia, de madrugada, normalmente. Era o que fazia Rosildo Ribeiro, que levantava as 4h, em busca do melhor açaí, saindo de sua casa na Sacramenta, assim como outros batedores das diversas localidades da região metropolitana de Belém, para procurar o fruto a ser comercializado e revendido em forma de bebida em seus pontos, encontrando na Feira do Açaí o espaço com maior incidência do fruta na cidade, para possível aquisição.

*[...] o serviço começa desde cedo, tenho que vim pra feira comprar o açaí lá por volta das 4 horas da madrugada quando é na safra. E às vezes a gente chega aqui 11 horas do outro dia quando tá na falta, pra ver se compra e arranja um açaí mais baratinho. Aí depois eu vou lá pro meu ponto pra vender o açaí.*²⁴⁶

Desenvolver o trabalho de maquineiro na cidade implicava certas relações de conhecimento do espaço do campo, com a mata ou com a natureza. A organização e o

²⁴⁵ Paraú se diz do fruto que não se encontra totalmente maduro.

²⁴⁶ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta. Entrevistas realizadas em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

próprio processo de compra do fruto estavam ligados ao período de maturação dos frutos, da safra e do inverno. A memória desses trabalhadores dá conta de que as condições da natureza, do ciclo das marés e da própria natureza podiam influenciar no cotidiano dos trabalhadores, na comercialização nos pontos. No período do inverno, era necessário que os próprios maqueiros modificassem o seu horário de trabalho, na tentativa de aquisição do produto na feira: “[...] às vezes eu tinha que ir cedo pra feira para garantir o açaí”²⁴⁷, como faziam André Ribeiro e Rosildo Ribeiro, mostrando que esses indivíduos adaptavam seus horários para garantir a compra, enfrentando alguns problemas que dificultavam a aquisição do fruto, no período do inverno: “[...] no período de falta do açaí a gente tem dificuldade em comprar o açaí pelo preço barato”²⁴⁸ ou os próprios perigos do trajeto para a feira: “[...] saindo mais cedo, de madrugada, tem mais chance da gente ser assaltado.”²⁴⁹ Era esse temor pelo qual passava André, o qual chegava até a feira através de carona ou “pegando” os carros de frete. Essa logística de transporte para os trabalhadores demonstra que, mesmo com os transtornos e dificuldade de se chegar de madrugada à feira, eles encontravam alternativas e negociavam para estarem cedo na feira e comprarem o açaí: “Quando eu não venho com o Vá, eu venho de carro de frete. De madrugada passa o Mãozinha, que vai fazer o carreto na feira, aí eu vou cedo com ele”²⁵⁰, possibilitando verificar que esses trabalhadores construía suas redes de sociabilidade, pegando carona com um outro batedor de açaí ou esperando os carros de frete para chegarem à feira.

Ao chegar à Feira, era necessário o batedor reconhecer o ambiente, o andamento do espaço, os períodos da safra ou do inverno, o açaí que poderia ser comercializado – eram habilidades que os maqueiros desenvolviam, em suas atividades. Conhecer um bom açaí durante o período de falta exigia que se deslocassem mais cedo para conseguir um açaí mais barato e “melhor” – com um bom rendimento – sabendo analisar o preço do fruto no dia a dia, a procedência do produto, se o mesmo podia gerar boa produtividade no processo de despulpamento no ponto, tudo isso fazia parte dos pré-requisitos necessários para a profissão, reforçados na memória dos trabalhadores mais

²⁴⁷ RIBEIRO, André. Vendedor de açaí (batedor de açaí), 51 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevistas realizadas em 19/09/11 – 13/02/15, em seu ponto de venda, no bairro da Sacramento.

²⁴⁸ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cameté. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

²⁴⁹ RIBEIRO, André. Vendedor de açaí (batedor de açaí), 51 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevistas realizadas em 19/09/11 – 13/02/15, em seu ponto de venda, no bairro da Sacramento.

²⁵⁰ Idem.

antigos na prática de despolpar o fruto, os quais buscavam enfatizar o conhecimento, o caráter cansativo e intenso que esse trabalho lhes trazia: “[...] trabalhamos de domingo a domingo, a gente não tem folga não”²⁵¹. Durante o ano todo, uma das etapas do processo de trabalho desses trabalhadores acontece fora dos pontos, na feira, em busca do fruto.

*[...] quando você compra o açaí, tem que saber. Não é qualquer açaí que presta, aí você já viu, né? Quem não sabe se atrapalha todo, aí vai vender açaí ruim no ponto e perde a freguesia. Outra coisa é que você tem que saber que nem todo dia o açaí tá barato na feira, então é bom ter um lugar pra guardar e comprar quando tiver barato né, aí você armazena e já vai ter quando der caro.*²⁵²

Criar suas estratégias na aquisição do açaí faz parte das habilidades que os maquineiros desenvolvem, na feira. Nas memórias, são destacadas a sociabilidade e a interação que esses trabalhadores vão construindo, em suas relações na feira, para adquirir o fruto, estreitando conversas em que recebem “dicas” e informações sobre o contexto da venda, da qualidade dos frutos e preços que estavam sendo exercidos na feira. É a estratégia utilizada por Rosildo Ribeiro, que chegava ao espaço da feira e logo estabelecia conversas e perguntava para os mais próximos onde e como estava o açaí, se havia algum marreteiro na pedra com açaí de qualidade, se já havia acontecido “tampa” do açaí. Aumentou o preço? E passava a observar a quantidade de açaí distribuído pelos espaços da feira, analisando o preço e se seria possível, no mesmo dia, aumentar ou baixar o preço do açaí.

*Eu sempre pergunto quando chego pro pessoal pra ver como tá: se tá caro o açaí? Se tem muito açaí? Se chegou algum barco? Tem que ter atenção, né? Se não, tu sobra e não vai comprar um açaí bom pra vender.*²⁵³

Rosildo Ribeiro retrata essa atenção e os laços de solidariedade que faziam parte dessa profissão: ter uma boa relação, construir amizades com outros trabalhadores permitiam ao trabalhador cultivar o cuidado e a precaução na hora de comprar os frutos que seriam processados em seus pontos. Ter o cuidado de não sair logo comprando qualquer açaí, analisar as circunstâncias do dia a dia na feira e estabelecer laços de

²⁵¹ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 08/10/13, 22/04/14 e 17/08/2015, em seu ponto de comercialização.

²⁵² Idem.

²⁵³ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 08/10/13, 22/04/14 e 17/08/2015, em seu ponto de comercialização.

amizade com outros maqueiros ou até mesmo com os marreteiros facilitava, por parte dos batedores de açaí, a aquisição e a oportunidade de efetuarem com maior destreza a comercialização.

*O açaí tá ficando cada vez mais caro, agora com a exportação direto comprando o açaí, fica difícil competir. Pra gente revender nas vendas é ruim. Nossa venda caiu muito e temos que esticar mais nas batidas para poder tirar o dinheiro.*²⁵⁴

Rosildo Ribeiro parte de seu presente, no qual o açaí está com preço elevado, em comparação a um passado, quando a exportação não se fazia presente, voltando a uma época na qual açaí era adquirido por um preço mais barato e com maiores facilidades. Logo, a presença da exportação e dos empresários, nesse comércio, tem sido vista como responsável pela dificuldade das vendas em seus pontos.

Assim, a memória de Rosildo Ribeiro destacou um tempo de outrora em que o “[...] açaí era vendido muito em conta”²⁵⁵, o que reforçava a ideia de que, em um passado sem a exportação, as dificuldades para aquisição do fruto eram menores. Em contraposição a essa memória de um passado de certa “exclusividade” da comercialização do açaí efetuada entre os marreteiros e maqueiros, na feira, eles fizeram acentuada oposição à chegada dos novos sujeitos, porque a entrada da exportação, de empresários, de uma legislação específica e a proliferação de outros pontos de venda provocaram dificuldades no comércio do fruto. Porém, podemos perceber, em suas memórias e em seus discursos, que as experiências e saberes lhes permitiram permanecer e enfrentar as transformações. Essas percepções estavam presentes na preocupação dos trabalhadores, em suas memórias, devendo ser vistas como um processo de resistência e reelaboração de sua cultura de trabalho, ressaltando-se que esses conhecimentos são as alternativas para viver as mudanças que passaram a acontecer no trabalho dos marreteiros e batedores. Foram esses saberes e as experiências que esses sujeitos carregavam em seu trabalho que lhes possibilitaram permanecer e continuar nesse ramo e garantir o sustento familiar.

Olha a gente que bate açaí já há muito tempo já sabemos escolher o açaí bom. Tem que saber amassando, pegando e roendo o açaí, para saber se ele não tá paraí ou se não tá todo amolecido, porque a gente precisa saber se o açaí vai render uma boa batida. Tudo isso ajuda

²⁵⁴ Idem.

²⁵⁵ Idem.

*para a gente continuar vendendo o açaí, porque não é fácil não nesses últimos anos.*²⁵⁶

Após a compra do açaí em forma de fruto, a ser levado para os pontos e batido nas máquinas pelos batedores de açaí, estabelece-se a segunda etapa de trabalho do profissional do ramo, onde entram outros saberes, além da necessidade de conhecer a qualidade do fruto e se dará uma boa “produtividade” na venda.

Nesse contexto, há uma transição para outra experiência de trabalho, não mais na feira, mas dentro dos pontos de venda, em que destacamos, na construção do texto, as alternativas e estratégias que os sujeitos encontraram no processo de produção da bebida em suas “barracas”, manuseando e comercializando o açaí, com suas habilidades e conhecimentos específicos para das conta das mudanças nesse universo de trabalho.

²⁵⁶ SERRÃO, Rosemiro. Vendedor de açaí (batedor), 50 anos. Nasceu em Cametá. Entrevistas realizadas em 21/05/2012 – 04/05/13, em seu ponto na Sacramenta.

3.2 O TRABALHO NO PONTO

Após efetuarem uma primeira etapa de trabalho, desenvolvida na Feira do Açaí ou em outros portos²⁵⁷ de descarrego do fruto espalhados pela cidade, que se notabilizaram como espaços de interação e sociabilidade, na qual os sujeitos reiteraram o valor de suas experiências e saberes estavam vinculados a uma tradição de trabalho, os batedores de açaí partiam para um segundo momento, no contato direto com os fregueses, produzindo e comercializando a bebida em seus pontos. Na memória desses trabalhadores, foram enfatizadas principalmente as transformações estruturais, as dificuldades, estratégias e exigências que, nos últimos anos, vêm marcando a prática de seu trabalho. Desse modo, evidenciamos um conflito, muito em voga em suas falas, que desnuda um contexto de transformação contemporânea, na qual esses trabalhadores apontaram a exportação do açaí como responsável pela segregação e exclusão de uma profissão que estava enraizada em uma cultura de trabalho tradicional e familiar, que, nos últimos anos, foi perdendo essas características e se transformando em uma atividade destinada ao comércio nacional e internacional.

Partindo de um período anterior, sem a presença de empresários e fábricas, esses sujeitos destacaram um comércio regional, baseado na confiança que estabeleciam com os seus fregueses na venda da bebida pelas baiúcas e pontos de vendas, trazendo as características desses espaços, que tiveram transformações e foram considerados na memória dos sujeitos como extensões de suas moradas, cuja prática e divisão do trabalho ainda carregava características de um modelo familiar, fornecendo-nos pistas de pensar as peculiaridades dessas atividades com o momento anterior ao que estava sendo desenvolvido nas fábricas.

Assim como outrora, algumas características nessa cultura de trabalho vivida pelos estabelecimentos de comercialização coexistiam com formas mais modernas de trabalho, mas que, para alguns trabalhadores, ainda lhes permitiam certa autonomia e prática na realização das atividades. O trabalho dependia da localização do ponto de venda e da cultura de comercialização que foi construída entre os maquineiros e os compradores, nesses espaços. Era assim no estabelecimento de venda de Rosildo

²⁵⁷ Na cidade de Belém, destacam-se como portos de entrada do fruto a Feira do Açaí, Porto do Açaí, no Jurunas, Porta da Palha, também no bairro do Jurunas, Porto de Icoaraci. Sobre a estrutura e atividades exercidas nesses espaços, ver: *Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia*. Feirantes e ribeirinhos dos portos públicos de Belém. Fascículo 7, fev. 2008.

Ribeiro, no qual o cotidiano estava entrelaçado com o hábito de seus fregueses de irem à feira e já efetuarem a compra do açaí, por volta de 8h da manhã. Uma experiência um pouco diferente, vivenciada pelo próprio Rosildo, que antes de ter seu ponto de venda na Sacramento, próxima ao mercado, trabalhou no bairro da Pedreira, onde os moradores tinham o hábito de fazer a compra no horário mais próximo do almoço.

Olha, lá no nosso ponto a gente começa a bater mais cedo o açaí, por volta de sete e meia a gente já botou o açaí de molho e começa a bater às oito ou oito e meia, porque lá o pessoal já vem do mercado, trazendo o seu almoço e compra o açaí pra levar pra casa. Mas lá no ponto que a gente tinha na Pedreira²⁵⁸, a gente só começava a vender lá pelas 10h ou 11h da manhã.²⁵⁹

Dependendo da localidade e especificidade do entorno e da cultura de venda, o horário de funcionamento do ponto de venda poderia variar. No entanto, em contraposição a essa cultura de comercialização mais intensa, no período da manhã, viva na memória e na experiência de Rosildo, a qual dependia da relação que o vendedor mantinha com seus fregueses, também existiam locais de venda em que esse trabalho ultrapassava 18 horas de trabalho diário, o que se caracterizava como um trabalho duro e cansativo, principalmente se pensarmos na primeira etapa de trabalho na feira, agregada com a venda nos pontos, fazendo parte de praticamente toda vida social dos trabalhador, como acontecia com André Ribeiro.

A gente não tem moleza não, começa cedo, desde ir pra Feira do Açaí comprar o fruto e depois ir vender lá em casa o açaí (em forma de bebida). A gente se for contar o que a gente trabalha, é muito cansativo mesmo, todos os dias a gente tá nessa dureza né, acorda 3h da manhã e 4 já tá indo pra feira e depois vende lá em casa até dez horas da noite.²⁶⁰

Além de dimensionar marcas do dia a dia de trabalho, da carga horária que envolve a prática dessa cultura de comercialização, desde o processo de compra até o processo de despulpamento e comercialização da bebida, nos pontos de venda espalhados pela cidade de Belém, esses sujeitos sempre fizeram referências aos espaços

²⁵⁸ Pedreira é um bairro do município de Belém, tendo seu nome supostamente ligado às pedras que existiam em suas imediações. A Pedreira faz fronteira com o bairro da Sacramento, pertencente ao distrito administrativo da Sacramento – DASAC.

²⁵⁹ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 08/10/13, 22/04/14 e 17/08/2015, em seu ponto de comercialização.

²⁶⁰ RIBEIRO, André. Vendedor de açaí (batedor de açaí), 51 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevistas realizadas em 19/09/11 – 13/02/15, em seu ponto de venda no bairro da Sacramento.

de comercialização, como os mais tradicionais, que expressavam o prolongamento e envolvimento de tal atividade na vida dos trabalhadores, para quem a alternativa de abertura dos pontos de venda em seus próprios lares refletia esse árduo tempo de lida com o açaí, tornando-se estratégico o espaço de trabalho consistir em uma extensão da casa desses trabalhadores, reduzindo custos e facilitando na rotina familiar de cuidados com a casa e os filhos.

A memória desse grupo de trabalhadores aponta para um tempo no qual a labuta do processo de transformação do fruto em bebida era realizado em pequenas “baiúcas”, “pontos”, “vendas”, “vitaminosas”, espaços onde homens e mulheres exerciam a arte de preparar a bebida, carregados de experiências e saberes que os auxiliavam no preparo, Esses espaços, em sua grande maioria, “[...] ficava[m] na frente de casa, na sala”²⁶¹ ou em um pequeno anexo da moradia dos trabalhadores, caracterizando-se como extensões de suas casas, de um espaço doméstico onde os sujeitos colocavam em prática suas experiências.

*Quando a gente começou a vender açaí, nós não tinha muita estrutura não, ficava lá em casa mesmo, e conforme a gente ia vendendo o açaí pra freguesia. A gente tinha que preparar o açaí. Tinha que ter bastante habilidade, né, saber preparar e bater o açaí pra trabalhar na área.*²⁶²

Além de ressaltar os saberes, conhecimentos e habilidade que tais batedores carregavam, no processo de produção da bebida, isso poderia se dar ou justificar-se devido às heranças culturais da tradição na qual a família já exercia ou expressava em suas memórias tais conhecimentos e habilidades construídas na prática, para contrastar com as demandas e exigências mais contemporâneas no trabalho com o fruto, o que exigia cursos de manipulação e a adaptação das estruturas no preparo para comercialização do açaí.

Nesse período no qual os espaços de trabalhos eram verdadeiras extensões dos espaços domésticos, era fundamental a relação com a freguesia e o cultivo de características de trabalho familiar, principalmente por se reforçar a presença de uma hierarquia e divisão do trabalho, na qual os pais eram responsáveis pelo preparo da bebida, tendo como auxiliares os filhos e jovens.

²⁶¹ RIBEIRO, Fabio Ribeiro. 36 anos, nasceu em Belém. Ex-batedor de açaí e consumidor frequente. Entrevistas realizadas em 25/09/12 e 13/02/14.

²⁶² RIBEIRO, Armando Serrão. Batedor de açaí, 57 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 11/04/2013.

A partir dessas memórias de um trabalho tradicional ou pelo menos percebido como tal, vemos as contradições e diferenciações das estruturas e do modo de preparo do açaí, com as mudanças na infraestrutura, nos instrumentários, os quais começaram a ter exigências de ser confeccionados em estruturas de inox, com a utilização de água filtrada antes e durante o preparo da bebida, o emprego de luvas, touca e avental para o manuseio do açaí, que possibilitariam maior segurança no contato, evitando o contato e a proliferação de alguma doença.

A memória desses trabalhadores traz um tempo no qual a estrutura desses pontos era construída com madeira, tendo placas de alumínio, forrando, protegendo as paredes para não sujar e apodrecer o assoalho e divisórias das casas com o provável contato com a água, danificando tais estruturas. Essas formas encontradas de proteger as paredes, também expressam o cuidado com a higiene e a precaução no comércio do açaí, em pontos mais rústicos. Foi nessa mesma temporalidade que se acentuaram a relação e a contraposição das exigências do presente, no qual os trabalhadores nos remeteram ao tempo onde as pessoas traziam suas jarras e vasilhas para levar o açaí. Essa era a configuração de uma comercialização pelas periferias de Belém, antes de o açaí ser ensacado e amarrado com um fio ou com o próprio saco, o qual posteriormente passou a ser embalado e comercializado nos supermercados e fábricas de Belém.

As transformações na estrutura, no comércio e o surgimento mais intenso de exigências sobre o manuseio dos frutos reforçam o papel de destaque do conhecimento que os trabalhadores adquiriram, seja no preparo, seja no comércio com o açaí, enfatizando um saber construído na experiência desse trabalho, de modo a enfrentar as mudanças pelas quais estão passando, em sua profissão.

É só porque a gente sabe bater e esticar nas batidas, escolhendo um bom açaí que renda quando estamos batendo no ponto. Porque não é fácil competir com o pessoal tudo estruturado aí. Além do mais, o açaí tá ficando cada vez mais caro, é ruim e fica difícil com o preço alto que tá na feira, pra depois vender nos pontos.²⁶³

Através das estratégias e do saber que carregavam consigo e com a própria experiência do cotidiano, os batedores de açaí atestaram sua situação de resistência perante as mudanças, encontrando ou reforçando na experiência e no saber de um bom maquinheiro os mecanismos para prover maior lucro e continuidade da profissão, nas

²⁶³ CURUJA, Antônio. Batedor de açaí. Nasceu em Ponta de Pedra. 61 anos. Entrevista realizada em 12/05/13 – 03/02/15, em seu ponto, no bairro da Sacramenta.

vendas em seus pontos. Desde o manuseio, passando pelo processo de amolecimento e despulpamento, nas máquinas, foram maneiras e habilidades com as quais esses sujeitos destacam o seu conhecimento praticado em suas vendas, sendo necessárias para as boas práticas de um batedor de açaí e que seriam adotadas na comercialização.

Pra tu ser um bom batedor e ter uma boa freguesia, precisa saber escolher o açaí, saber colocar em água corrente e fria, não em água quente pra amolecer o açaí, porque vai tirar toda a cor do açaí e vai passar uma aparência ruim pro freguês. Pode até ter um bom açaí pra trabalhar aquele dia, mas se não souber bater você não conseguirá render, tirar o dinheiro e perde os fregueses.²⁶⁴

Uma das formas usadas pelos batedores para enfrentar essas transformações consistia no adequado manuseio do frutos antes do processo de despulpamento (amolecimento do fruto) para produzir a bebida, conhecido como “colocar o açaí de molho”. Os maquinheiros mais experientes expressavam que o açaí não precisava ser amolecido em água quente, mas esse processo de limpeza e de amolecimento do fruto para ser batido nas máquinas deveria ser realizado em água fria e corrente. Primeiro, como salienta Rosemiro Serrão, que o açaí em água quente retirava a cor do fruto e consequentemente prejudicava a aparência da bebida, ficando um produto “apagado” e sem rendimento; a água quente era mais utilizada quando o fruto precisava ser batido com urgência, em virtude da grande procura dos fregueses em momentos pontuais da venda, sendo esse saber de colocar o açaí de molho muito importante, pois proporcionava a retirada e o aproveitamento do açaí com maior qualidade.

Rosemiro Serrão sabia que essa etapa do trabalho, caso não fosse realizado com cuidado, iria influenciar negativamente no processo de preparo do açaí, nas máquinas de bater. Com respeito a esses cuidados no manuseio do fruto nos pontos, é oportuno notar, na descrição desse preparo do açaí, que tanto o esticar ou o engrossar o açaí sofrem influência da escolha do fruto comprado na feira, como também dependeriam do próprio processo de amolecimento dos frutos e do despulpamento feito pelo batedor com o açaí, dentro dos tambores daquelas máquinas. Assim, saber colocar a quantidade certa de água na máquina e não jogar com tanta intensidade consistiam em saberes não institucionalizados, aprendidos pelos batedores om seus pais e na prática do dia a dia, aprimorados com o passar do tempo, de sorte lhes proporcionar o jeito de preparar um

²⁶⁴ SERRÃO, Rosemiro. Vendedor de açaí (batedor), 50 anos. Nasceu em Cameté. Entrevistas realizadas em 21/05/2012 – 04/05/13, em seu ponto no bairro da Sacramento.

bom açaí. Eram esses saberes que influenciavam na forma de bater o açaí, conforme destacados nas memórias.

*[...] se tu não sabes como bater, tu perde completamente a batida. Tem gente que não sabe muita coisa. Pra botar o açaí de molho, tem gente que diz que tem que colocar na água quente, mas eu só coloco na água quente quando não tenho mais tempo e tenho que amolecer rápido, mas tira toda a cor do açaí. O certo mesmo é colocar na água corrente e lavar bem o açaí, é assim que eu faço... ainda dizem que a gente não tem cuidado. Só quem não sabe que faz besteiras e não lava o açaí.*²⁶⁵

Quando o vendedor necessitava esticar um pouco mais na batida, significava retirar uma quantidade maior de açaí, afinando o produto. “Quando tá muito caro, eu tenho que espichar na batida, deixar mais fino ou grosso quando o açaí é melhorzinho pra chamar freguês”²⁶⁶ – atesta Alzira Ribeiro, em seu ponto de venda, que poderia ficar conhecido por produzir um açaí de boa consistência ou “esticando”, afinando a bebida para gerar uma quantidade maior de litros por batidas e, assim, “descontando” os custos tidos com o açaí comprado caro, para que pudesse retirar um maior lucro nas vendas. Todavia, esses mecanismos e outras estratégias adotadas pelos batedores também foram alvo de questionamentos e conflito, refletindo em uma maior fiscalização por parte dos consumidores e do poder público.

²⁶⁵ RIBEIRO, Alzira Pereira. Batedora de açaí. Nasceu em Ponta de Pedra. 56 anos. Entrevista realizada em 17/06/14.

²⁶⁶ RIBEIRO, Alzira Pereira. Batedora de açaí. Nasceu em Ponta de Pedra. 56 anos. Entrevista realizada em 17/06/14.

3.3 CONFLITO ENTRE BATEDORES X FISCALIZAÇÃO

Nesse processo de preparo e comercialização do açaí nos pontos espalhados pela cidade de Belém, observamos, através da memória desses trabalhadores, um período de conflito, principalmente relacionado às estratégias que tais sujeitos utilizavam, no processo de produção da bebida, cuja tentativa de engrossar e incentivar um número maior de compradores para conquista de uma freguesia implicou, algumas vezes, o fechamento de seus estabelecimentos comerciais, nas fiscalizações promovidas pelo Departamento de Vigilância Sanitária do município, que buscava coibir algumas práticas que tais trabalhadores desenvolviam. As fiscalizações procuravam regularizar e identificar possíveis alterações e inadequações no preparo do açaí.

O *Jornal O Liberal*, do dia 26 de junho de 2014²⁶⁷, trouxe como manchete a prisão de dois batedores de açaí que estariam realizando fraudes, adulterando o processo de preparo da bebida, notícia que causou a apreensão entre a população consumidora de açaí, em Belém. O Departamento de Vigilância Sanitária da cidade (DEVISA), juntamente com o Departamento de Operações Especiais da polícia (DIOE), havia autuado, no dia anterior, dois batedores de açaí por crime contra a economia popular e fraude de produto alimentício. A fiscalização alegou que os estabelecimentos não tinham alvarás de funcionamento e nem condições higiênico-sanitárias, além de ter sido constatado um total de 30 litros de açaí adulterados com misturas, farinha, uma estratégia usada pelos vendedores, os quais não tiveram seus nomes divulgados. A reportagem também mencionou outras formas de adulteração empregadas por alguns batedores, no processo de preparo da bebida;

Os estabelecimentos não tinham alvará de funcionamento e nem condições higiênico-sanitárias, além de 30 litros de açaí adulterados por farinha de mandioca azeda. A vigilância também observou a presença de acetona, liga neutra, corante e até papel higiênico usados pelos comerciantes para alterar o produto vendido ao consumidor.²⁶⁸

A reportagem nos permitiu visualizar as soluções que alguns batedores de açaí adotavam, nos seus estabelecimentos de venda, no preparo da bebida, com o intuito de “melhorar” a consistência da bebida, tornando o açaí mais grosso, com uma aparência mais atrativa aos consumidores, conseqüentemente, aumentando a sua freguesia, com

²⁶⁷ *Jornal O Liberal*. Fraude no açaí leva dois à prisão. Caderno cidades, 26/06/2014. p.10.

²⁶⁸ *Jornal O Liberal*. Fraude no açaí leva dois à prisão. Caderno cidades, 26/06/2014. p.10

tais práticas que devem ser vistas como uma estratégia para enfrentar as dificuldades e a competitividade no comércio da bebida.

A própria batedora de açaí Alzira Ribeiro apontou a existência de ações que também causaram preocupação para os indivíduos que possivelmente não faziam uso dessas adulterações: “Hoje os vendedores colocam mistura para engrossar o açaí e chamar mais fregueses. Eu não faço isso aqui não, e depois a gente fica mal falado por esse povo.”²⁶⁹ Essas estratégias poderiam causar incômodo para trabalhadores que não praticavam tais misturas. A credibilidade abalada com a suspeita de adulteração poderia afetar as vendas nos pontos.

Quando Alzira Ribeiro expôs que os vendedores colocam mistura, ela sabia que esses batedores estavam tentando tirar vantagens na comercialização, retirando através das misturas um açaí que pudesse ser mais grosso, mesmo quando o fruto estivesse caro, o que exigiria em tese uma tirada mais fina, mas esses indivíduos, por meio dessas práticas, poderiam manter o preço da bebida do açaí estável, atraindo a freguesia. O uso de algumas misturas é apontado por esses sujeitos como estratégias de outros batedores, para conquistar a preferência dos compradores, por revenderem um fruto com aparência de açaí de qualidade.

Outra operação realizada pelo Ministério Público do Estado do Pará (MPPA), junto com a delegacia do consumidor, PROCON, Departamento de Vigilância e Guarda Municipal, que se notabilizaram pelo grande quantitativo de grupos e sujeitos envolvidos na ação para identificar os possíveis pontos e batedores considerados inadequados, resultou na prisão de um batedor e o fechamento de dois estabelecimentos, por se flagrarem adulterações no suco do açaí, com a utilização de diversos produtos. A reportagem do jornal *Diário do Pará*²⁷⁰ mostra como esses casos não são isolados e que provavelmente estariam ligados ao período de entressafra, durante o qual o açaí se encontra menos maduro para a comercialização, necessitando de “mais cor e volume”.

A fraude vem sendo praticada em diversos pontos. Segundo Estela Avelar, responsável pelo monitoramento da qualidade do açaí da Devisa, em seis anos desde que o programa foi implementado para fiscalizar diariamente a venda de açaí em Belém e distritos [...] já encontramos neste ano, batedores com a mão suja de corante, produtos escondidos em baldes e em sacos plásticos. [...] consumidores se

²⁶⁹ RIBEIRO, Alzira Pereira, 56 anos. Batedora de açaí. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 17/06/14.

²⁷⁰ *Diário do Pará*. Papel higiênico e acetona eram usados em açaí; operação flagra adulteração. Caderno política, A4, 26/06/2014.

dirigem para denunciar principalmente o sabor e qualidade, mas está levando gato por lebre sem saber que está colocando a própria saúde em risco, disse Avelar.²⁷¹

As matérias além de nos permitirem analisar as estratégias que os batedores estavam usando para “melhorar” o açaí, no período de entressafra, acrescentando farinha de mandioca para engrossar a bebida, dando-lhe maior consistência, a adição do corante, para que pudesse atribuir mais cor ao açaí, quando o fruto estivesse com uma tonalidade mais “apagada”, contrastando com a atrativa “cor de vinho” apresentada quando o açaí está no período de safra. Além disso, podemos deduzir que a criação de um departamento de fiscalização específico, para monitoramento da qualidade do vinho do açaí, no ano de 1998, demonstra que esses trabalhadores já estavam desenvolvendo essas práticas e que o trabalho com o açaí passou a fazer parte de uma preocupação de saúde pública. Os trabalhadores perceberam, nessas estratégias, uma maneira de melhorar a percepção dos compradores sobre o seu açaí: “O pessoal usa muito corante pra não deixar o açaí apagado, mas eu não usava, porque o freguês não gostava disso.”²⁷²

Além de verificarmos a preocupação que tal situação poderia ocasionar, como relembra Rosildo Ribeiro, sustentando que os consumidores já estavam cientes dessas práticas e que tal situação era perigosa para quem trabalhava nesse ramo, caso os fregueses desconfiassem, isso ocasionava a diminuição da procura em seus comércios, sublinhando a estreita relação de confiança que era necessário estabelecer na comercialização da bebida entre batedores e o cliente, para que a freguesia perdurasse. A reportagem enfatiza que essa relação de confiança estava em constante alerta, partindo dos próprios consumidores as reclamações e queixas a respeito do batedor que adotava essas estratégias;

Pessoas alérgicas e com sensibilidade ao corante têm sentido os efeitos da adulteração realizada com o produto que melhora o aspecto do açaí neste período de entressafra. Já a farinha de mandioca tem sido o item mais comum encontrado nas operações rotineiras e a maior queixa é em relação à alteração do sabor. Segundo a técnica as queixas tem sido mais constantes, as misturas acontecem

²⁷¹ Idem.

²⁷² RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta. Entrevista realizada em 08/10/13, 22/04/14 e 17/08/2015, em seu ponto de comercialização.

principalmente no sábado e no domingo, quando não há fiscalização nos pontos e os vendedores aproveitam para adulterar.²⁷³

As fontes mostram que os consumidores não estavam passivos a esse processo de adulteração da bebida, pelo contrário, eram eles que estavam mais atentos, realizando queixas e deixando de efetuar a compra nos estabelecimentos suspeitos de adulteração.

Essas estratégias estavam realmente muito associadas ao período da entressafra, porque é no mês de junho que a dificuldade de encontrar é mais aguda e os preços do açaí estão mais elevados. É a justificativa apresentada pela batedora de açaí, Raimunda Pantoja, que teve seu ponto interditado e lacrado pela vigilância sanitária, por não regularizar a licença de funcionamento do estabelecimento e não se adaptar às modificações e exigências.

Os batedores viam na fiscalização um autoritarismo, já que as autoridades não compreendiam as dificuldades de conseguir as licenças e as estruturações nos pontos: “[...] tá muito ruim, ontem (anteontem) vendi só 20 de açaí”²⁷⁴, reclamou a vendedora Maria Helena, que recebeu o termo de intimação pedindo o comparecimento ao órgão responsável pelo processo de fiscalização dos estabelecimentos de venda, onde não havia comparecido para regularização por não ter adaptado seu ponto. Várias eram as situações e complicações nesse processo de reestruturação pelo qual as atividades ligadas ao trabalho com o açaí estavam passando, como a própria consumidora frequente da bebida, que viu o local onde comprava com frequência fechar, demonstrando os intensos conflitos e tensões nesse universo de trabalho:

*O ponto do Maneco fechou porque o pessoal começou a desconfiar que ele misturava as coisas no açaí dele, aí a gente passou a não comprar mais lá, depois todo mundo foi deixando de comprar.*²⁷⁵

Essa intensa fiscalização que, nos últimos anos, começou a contemplar a cultura de trabalho com o açaí, não se deu somente na relação de comercialização entre os batedores e consumidores, mas também foi percebida de forma mais intensa entre os batedores, com a presença do Estado na fiscalização, que se tornou mais frequente durante os primeiros anos do ano 2000, exigindo que os batedores se adequassem

²⁷³ *Diário do Pará*. Papel higiênico e acetona eram usados em açaí; operação flagra adulteração. Caderno política, A4, 26/06/2014.

²⁷⁴ *Jornal O Liberal*. Fraude no açaí leva dois à prisão. Caderno cidades, 26/06/2014. p.10

²⁷⁵ Dona Maria José. Consumidora Frequente, 70 anos. Nasceu Igarapé Miri. Entrevista realizada em 22/06/14.

através do (TAC), termo de ajustamento de conduta. Esses termos de ajuste de conduta eram os mecanismos legais e burocráticos utilizados pelo Estado para forçar as mudanças na forma e estruturação do trabalho com o açaí, com ações de fiscalização promovidas pelo Departamento de Vigilância Sanitária e do próprio Ministério Público, de modo a cobrar modificações nos espaços de venda, determinando como os trabalhadores deveriam trabalhar.

Essas fiscalizações e mudanças na infraestrutura dos estabelecimentos já eram visíveis por volta de 2010. O próprio Promotor de Justiça do Ministério Público, Marco Nascimento, apontou, em reunião com Associação dos Batedores de Açaí, que as ações fiscalizatórias e os Termos de Adequação de Conduta (TAC) foram importantes instrumentos para exigir a adaptação e a transformação desses espaços, bem como cuidados no processo de lavagem e cuidado no preparo da bebida.

O promotor de Justiça Marco Aurélio Nascimento diz que algumas melhorias foram alcançadas, principalmente na questão da infraestrutura dos pontos de venda do produto. Por outro lado, ele ressalta que ainda há um “nó” que não foi desatado. “O nó é a questão das boas práticas. A lavagem do açaí, o sistema de branqueamento do produto, não está sendo observado pelos batedores”. Nascimento alerta ainda que o MPE fará uma fiscalização nos próximos dias em todos os pontos de venda de açaí de Belém. No ano passado, em uma fiscalização semelhante, 16 pontos de açaí foram fechados pela justiça. “Vamos intensificar a fiscalização e cobrar melhorias de todos.”²⁷⁶

Por outro lado, os trabalhadores assinalaram que a falta de incentivo foi uma das principais dificuldades para se adequarem às novas exigências: “[...] eles só querem cobrar, não nos ajudam nada, não é fácil comprar filtro de 2000 reais não!”²⁷⁷. O batedor de açaí Rosemiro reclama das exigências feitas, provavelmente por ter que adquirir um filtro no valor de 2000 reais, para não ter o seu ponto fechado.

O maior problema é que o Estado cobra muito da gente e não oferece meios para que a gente melhore”, ressalta o presidente da Associação de Batedores de Açaí, Marivaldo Ferreira. Ele afirma que muitos vendedores já apresentaram melhorias e tentaram se adequar às mudanças, por outro lado, confessa que sabe da existência de vendedores que não se importam nenhum pouco com a situação. “Os

²⁷⁶ *Diário do Pará*. Avaliação de TAC reúne MPE e Batedores de açaí. 07/09/2010. Disponível em: <http://diariodopara.diarioonline.com.br/N-110424->

²⁷⁷ SERRÃO, Rosemiro. Vendedor de açaí (batedor), 50 anos. Entrevistas realizadas em 21/05/2012 – 04/05/13.

*batedores mais antigos são mais irredutíveis, acabam se acomodando e não se preocupam em melhorar.*²⁷⁸

Marivaldo Ferreira, representante da Associação dos Batedores de Açaí, percebe as dificuldades no processo de adaptação dos batedores às novas exigências, mas atribui um valor negativo aos maquinairos mais tradicionais, que, segundo ele, se acomodaram e não melhoraram a infraestrutura e não participaram dos cursos de manipulação de açaí. Porém, João Ribeiro, batedor de açaí tradicional, por meio de sua memória, ajuda-nos a entender que não se trata de um processo de acomodação, mas de resistência, pois tais trabalhadores compreendem essas modificações como uma desestruturação e não valorização de sua experiência de trabalho, visto que seus saberes e seu papel, nessa cultura, caso se adequassem às novas normas, passariam a não ser mais valorizados. “Agora eles não querem saber se a gente tem tempo de trabalho, a gente que sempre trabalhou não é valorizado e fica minguando pra poder trabalhar.”²⁷⁹

João Ribeiro sentia de maneira agressiva as imposições que se colocavam no início do ano de 2000, nesse processo de mudança das estruturas e formas de preparo da bebida. Para ele, era difícil adaptar-se a essas novas mudanças, principalmente por perceber a ação dos órgãos do Estado e de fiscalização como impositivas, que não consideravam o seu conhecimento e sua experiência, nesse universo de trabalho. Esse processo de construção de um trabalhador qualificado, certificado, que passava por todas as etapas do curso de capacitação e manipulação do trabalho com o açaí, eram sentidas por esses trabalhadores de forma intensa. Para outros trabalhadores, talvez essas exigências de adequação do espaço e das formas que deveriam ser praticadas, funcionando como um padrão, não fossem sentidas como o foram, para João Ribeiro, Rosemiro Serrão, Rosildo Ribeiro e outros, que entendiam seus saberes, sua forma de bater açaí, como uma possibilidade e estratégia de enfrentamento na comercialização da bebida pela cidade. Para observar melhor esse sentimento dos batedores que tiveram dificuldade de se adaptar às transformações, nessa cultura de trabalho, seria importante visualizarmos quais eram tais transformações tão questionadas e que ocasionaram o fechamento de estabelecimentos, após a fiscalização.

²⁷⁸ *Diário do Pará*. Avaliação de TAC reúne MPE e Batedores de açaí. 07/09/2010. Disponível em: <http://diariodopara.diarioonline.com.br/N-110424-> Acesso em: 24/05/2015.

²⁷⁹ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

3.4 TRANSFORMAÇÕES NA ATIVIDADE DO AÇAÍ

Os batedores de açaí rememoram que, com o decorrer do tempo, houve grandes transformações nessa atividade de trabalho com o fruto do açaí, apontando que essas mudanças foram ocasionadas principalmente pela entrada da exportação do açaí, com a presença de empresários, os quais, segundo a interpretação dos trabalhadores mais tradicionais, incentivaram e estimularam a proliferação de notícias que contribuíram para as alterações nas estruturas dos pontos de venda, aparecimento de legislações sobre o manuseio do fruto, aumento do comércio e a segregação ou exclusão de trabalhadores que culturalmente estavam desempenhando seus saberes, no preparo e na comercialização da bebida pela cidade de Belém.

Essas memórias evidenciam a percepção desses grupos de trabalhadores, os quais inferem que a presença de novos sujeitos (empresários) provocou mudanças nas formas como os trabalhadores se relacionavam em suas práticas de trabalho e de sua relação com os consumidores – fregueses. João Ribeiro, vendedor tradicional e que vivenciou essas mudanças, em suas experiências de trabalho, discorre sobre as transformações nas diversas etapas do processo de preparo do açaí. Para os trabalhadores, as mudanças e reconfigurações eram ocasionadas, em sua grande maioria, pela chegada dos “exportadores” à atividade.

As mudanças no trabalho eram sentidas desde a comercialização na feira e repercutiam na venda, nos pontos de comercialização da bebida. “Agora tá difícil, até pra comprar o açaí na feira tá ruim, meu filho. Na feira, a exportação leva tudo e não quer saber se tá caro ou não. Agora fica caro pro freguês.”²⁸⁰ Essa visão exposta por João Ribeiro reforça que a exportação dificultava a aquisição do açaí na feira, culminando com a elevação do preço da bebida em seus estabelecimentos e, conseqüentemente, a diminuição das vendas em seus pontos. Expressões como “[...] a exportação pode pagar o açaí ao preço que quiser”²⁸¹, “[...] exportação leva tudo”²⁸²,

²⁸⁰ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

²⁸¹ RIBEIRO, André. Vendedor de açaí (batedor de açaí), 51 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevistas realizadas em 19/09/11 – 13/02/15, realizada em seu ponto de venda no bairro da Sacramento.

²⁸² RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 08/10/13, 22/04/14 e 17/08/2015, em seu ponto de comercialização.

“[...] o açaí tá mais caro porque agora tem a exportação”²⁸³, são apontamentos que não só João Ribeiro fez, mas também outros trabalhadores que inferiram sobre as dificuldades que começaram a surgir, na aquisição do fruto e na confecção da bebida: “[...] têm dias agora que não consigo comprar açaí e trabalhar aqui no ponto.”²⁸⁴ É esse conflito entre batedores tradicionais e empresários, pela compra do fruto, nos últimos anos, que nos levou a entender as mudanças provocadas nessa cultura de trabalho.

Para os maquineiros, os empresários não tinham essa dificuldade de aquisição do fruto, principalmente por disporem de capital econômico que facilitaria o processo de aquisição, permitindo que os “exportadores” levassem uma grande quantidade de frutos da feira e dos próprios proprietários de terrenos: “[...] agora eles quando não compram direto dos donos de terrenos no interior, eles levam o açaí que sobrava na feira.” César Ribeiro sentiu essa dificuldade em comprar açaí, pois teria de concorrer com os empresários, que já estabeleciam contratos e a compra do fruto com próprios donos de terrenos, os quais chegavam, em algumas situações, a deixar de enviar o açaí para a feira; conseqüentemente, com a diminuição de frutos, na feira, estimulava entre os marreteiros a elevação do preço do produto na revenda para os batedores. Essas dificuldades se materializavam, sobretudo por não conseguirem mais adquirir o açaí a preços que eram considerados “em conta” por eles, no passado.

Para uma boa parte dos batedores de açaí, os noticiários que atrelavam a doença de Chagas à venda de açaí constituíram mais um dos fatores que dificultou o processo de comercialização da bebida, na cidade. Além das notícias que passaram a ser mais intensas, na transição do final dos anos 1990 para o início dos anos 2000, sobre os casos dessa doença, esses trabalhadores viam nessa circulação de informações, pelos periódicos, como um dos fatores responsáveis pelo fechamentos das vendas de alguns batedores de açaí, os quais não tinham uma boa estrutura, levando à falência e à impossibilidade de trabalhadores mais tradicionais permanecerem em uma atividade que fazia parte do costume de suas famílias, acreditando que estavam sendo excluídos de uma cultura de trabalho que, no passado, lhes era exclusiva.

Agora fica bem ruim pra gente ficar trabalhando na venda, né, muita notícia de doença no açaí, mas não existe. É mais pra afastar a gente

²⁸³ RIBEIRO, Alzira Pereira. Batedora de açaí. Nasceu em Ponta de Pedra. 56 anos. Entrevista realizada em 17/06/14.

²⁸⁴ SERRÃO, Rosemiro. Vendedor de açaí (batedor), 50 anos. Nasceu em Cameté. Entrevistas realizadas em 21/05/2012 – 04/05/13, em seu ponto, na Sacramento.

*que trabalha muito tempo e não tem como concorrer com a exportação.*²⁸⁵

A leitura contemporânea presente na memória desses indivíduos faz referência e oposição a um tempo, no qual a ausência da exportação era destacada. Um tempo de trabalho, quando esses sujeitos percebiam seus saberes como fundamentais para o exercício do trabalho, praticando a exclusividade na comercialização do açaí. “Eu batia 10 latas e não perdia a batida, não! Tirava um açaí grosso.”²⁸⁶ Porém, em contraposição a esse saber, aparece em alguns momentos um tempo no qual a repercussão de noticiários e a presença da exportação provocaram a desestruturação do universo de trabalho. “Agora, com a exportação... E, com um bando de notícias por aí falando mal do nosso açaí, aí fica difícil de continuar vendendo!”²⁸⁷. Eram as contraposições aos seus saberes, aos seus conhecimentos que marcavam os discursos circundantes e a memória dos trabalhadores. Além da própria presença de empresários, os noticiários repercutiram sobre o trabalho dos batedores de açaí mais tradicionais.

Esses trabalhadores tradicionais suspeitavam que essas notícias poderiam estar atreladas à questão da exportação, que facilitaria a venda do fruto no Estado do Pará, para as empresas que trabalhavam com a exportação e os grandes grupos empresariais, como as redes de supermercados, as quais também passaram a comercializar a bebida, dificultando a permanência daqueles indivíduos na cultura de trabalho. Salientavam que as vendas nos pontos eram muito boas, vendiam muitas latas de açaí por dia: dependendo do ponto, chegavam a vender, em média, 20 latas por dia, um número bem diferente do que assinalava João Ribeiro, sobre seu ponto: “[...] hoje eu não consigo bater nem quatro latas de açaí.”²⁸⁸ É certo que o aumento e a divulgação dos noticiários dos casos de doença de Chagas e a competição com os exportadores, pelo produto, levaram os batedores, nesse momento, a identificarem os empresários como responsáveis pela situação, porque as notícias ficavam mais intensas, justamente pela contradição que se colocava, pois, à medida que a venda em seus pontos diminuía,

²⁸⁵ JÚNIOR, Antônio. Vendedor de açaí (batedor), nasceu em Barcarena. 43 anos. Entrevista realizada em 11/03/2013, na Feira do Açaí.

²⁸⁶ SERRÃO, Rosemiro. Vendedor de açaí (batedor), 50 anos. Nasceu em Cametá. Entrevistas realizadas em 21/05/2012 – 04/05/13, em seu ponto na Sacramenta.

²⁸⁷ RIBEIRO, César Moraes. Vendedor de açaí (batedor). Nasceu Ponta de Pedra. 38 anos. Entrevista realizada em 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

²⁸⁸ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

aumentava a expansão do produto em estabelecimentos padronizados, em áreas nobres da cidade, assim como a exportação para outras regiões.

Os jornais traziam evidências das preocupações relacionadas ao trabalho com o açaí, principalmente ligadas ao surto da doença de Chagas, uma vez que as autoridades consideravam como um dos focos de contaminação o trabalho inadequado com o fruto. Isso foi percebido quando o promotor de Justiça do Estado do Pará, Marco Aurélio Nascimento, declarou que pretendia entrar com uma ação civil pública contra 40 batedores de açaí de Belém, por não terem se adequadado ao Termo de Ajuste de Conduta (TAC), fixado em 2008, sobre o manejo do açaí, pois, para o Estado, o causador do surto da doença era a manipulação incorreta do fruto e a consequente contaminação do açaí, que tornava o Pará o maior disseminador da doença de Chagas em todo o Brasil.

É necessário que haja a melhoria na conduta e na higiene dos batedores, pois só assim os números da doença vão cair”, defende o promotor. Em Belém, são quatro mil batedores registrados. Em todo o Estado, são oito mil.[...] A cadeia do açaí receberá atenção especial. “É necessário que seja dada assistência para quem vai manusear o alimento. Desde quando o fruto é apanhado até o produto final, quando os caroços são batidos e encaminhados à mesa do consumidor. A higienização é o principal requisito para combater a doença de Chagas”, diz o secretário.²⁸⁹

Esse debate sobre a relação da doença de Chagas com o manuseio inadequado do açaí não ficou restrito às leituras feitas entre os trabalhadores que se relacionavam com o açaí, mas também tiveram repercussões e ganharam notoriedade no discurso das autoridades locais e através de pesquisadores, os quais desenvolveram pesquisas, constatando como diferente a forma de transmissão da doença de Chagas²⁹⁰ e as implicações negativas feitas nos noticiários sobre essa cultura de trabalho.

Em outubro de 2010, o diretor geral do Hospital do Pronto Socorro Municipal de Belém, o médico Saulo Costa, foi à Câmara Municipal, a convite do primeiro secretário da Mesa Diretora, o vereador Carlos Augusto Barbosa (DEM), para explicar e acalmar a população e os consumidores da bebida, declarando que dificilmente a doença teria relação com o açaí.

A probabilidade do açaí levar o protozoário *trypomonas cruzi* (transmissor de Chagas) até a corrente sanguínea humana existe, mas é quase nula. O protozoário vive apenas 40 minutos nas fezes do inseto

²⁸⁹ *Diário do Pará*. Batedores de açaí vão ser alvo de ação. Terça-Feira, caderno cidade A4. 28/06/2011.

²⁹⁰ Sobre a doença de Chagas, ver; ARGOLO, A.; FELIX, M.; PACHECO, R.; COSTA, J. *Doença de Chagas e seus principais vetores no Brasil*. Rio de Janeiro. Fundação Oswaldo Cruz. 2008.

Barbeiro, então para transmitir a doença ele teria que ser ingerido pela pessoa nesse curto período de tempo e ainda encontrar uma ferida nos 15 centímetros entre a boca e o esôfago para chegar ao sangue, até porque ele morre em contato com os ácidos do estômago.²⁹¹

Além das incertezas sobre a possível transmissão da doença de Chagas, ao se ingerir açaí contaminado, é possível verificar que houve um alargamento dos debates ou que, pelo menos, a repercussão sobre o fato ganhou grande notoriedade entre a população. A preocupação dos órgãos públicos, políticos e sociedade civil em torno da produção da bebida refletiu sobremaneira na vida, principalmente, dos batedores de açaí. Provavelmente, essas repercussões negativas do açaí como o causador da doença de Chagas ocasionaram o fechamento de estabelecimentos e a exclusão de trabalhadores, os quais foram sentidos por esses trabalhadores através do aumento das fiscalizações e do controle da atividade, por parte do Estado: “[...] nós agora temos que ser todos cadastrados para trabalhar com o açaí.”²⁹² Essas preocupações com o trabalho com o açaí, associado a doenças, puderam ser evidenciadas nos dados apresentados nos últimos anos:

O resultado, considerado inédito, é de extrema importância, principalmente porque dados do Ministério da Saúde (MS) de 2008 confirmaram a notificação de 124 casos da doença de Chagas aguda contraídos por transmissão oral na região Norte brasileira, sendo 99 deles no Estado do Pará.²⁹³

A reportagem que circulou em maio de 2010 trouxe como destaque, em sua manchete: “Pesquisa associa polpa do açaí à transmissão da doença de Chagas” já aludia aos perigos que estariam associados à doença de Chagas e ao consumo do açaí, inferindo dois aspectos fundamentais ligados a essa cultura de trabalho. O primeiro deles é de que agora se estava diante de um problema de ordem de saúde pública. O segundo chamava atenção para os impactos socioeconômicos que tal situação estava ocasionando.

Além da importância econômica que o açaí tem para a região, constitui-se muitas vezes como o principal e único alimento da camada mais pobre da população”, afirmou o diretor. Entretanto, Geraldo Luz observa que o risco de infecção é maior para aqueles que consomem a

²⁹¹ Seção especial mostra que transmissão de Chagas pelo açaí é improvável. Author: Carlos Augusto. 2 out 2010. Disponível em: <http://carlosaugusto.com/blog/?p=7>. Acesso em: 24/05/2015

²⁹² RIBEIRO, André. Vendedor de açaí (batedor de açaí), 51 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevistas realizadas em 19/09/11 – 13/02/15, em seu ponto de venda no bairro da Sacramento.

²⁹³ Jornal da UNICAMP: Pesquisa associa polpa do açaí à transmissão da doença de Chagas. Site: <http://www.ib.unicamp.br/node/321>. Posted May 10th, 2010 by falonso in 10/05/2010.

polpa fresca, ou seja, trata-se de um fenômeno localizado. Para aqueles que consomem a polpa de açaí industrializada, que passa pelo processo de pasteurização, o risco é quase nulo.²⁹⁴

Todavia, a matéria também trouxe a exclusão dos riscos de contágios para aqueles que consomem o açaí industrializado, que passa por todo o processo de pasteurização e industrialização. Essa talvez seja uma das leituras e percepções feita pelo batedor Rosildo Ribeiro e de outros trabalhadores mais tradicionais, que questionavam, a partir de sua experiência: “[...] eu sempre consumi açaí e nunca me deu nada. Essas coisas são só pra beneficiar as empresas mesmo.”²⁹⁵ Além de suas memórias e suas experiências retratarem uma resistência desses trabalhadores frente as mudanças, os batedores observam que os noticiários são cada vez mais contundentes e enfáticos, ao indicar a contaminação em pontos com poucas estruturas - mais populares. Mas, nesse caso específico, exime o consumo de açaí industrializado, recaindo intensamente a razão do contágio sobre o trabalho com açaí nos pontos não industrializados.

O mesmo jornal publicava no corpo do texto uma crônica da experiência de dois cientistas responsáveis por fazerem o levantamento das situações que poderiam estar causando a doença de Chagas e averiguava se a relação entre a doença e o açaí poderiam ser consideradas. Contudo, muito mais que mostrar o desconforto e a emoção dos pesquisadores Passos e Schmidt, ao se depararem com essa cultura, de ressaltar e perceber o significado dessa cultura de trabalho, da importância do fruto na dieta alimentar de boa parte da população de Belém e do valor comercial o qual essa cultura possuía, o texto também permite pistas para entender a própria leitura e interpretação que os trabalhadores estão tendo da presença da exportação do açaí e dos noticiários sobre as doenças. Essas interpretações nos auxiliam a compreender os conflitos e as leituras, em um contexto de mudanças, no qual o trabalho com o açaí se encontrava, entre o fim dos anos 90 e os anos 2000.

Quando estiveram em Belém, Passos e Schmidt passaram por situações que causaram desconforto e emoção. Foram visitar o tradicional mercado Ver-o-Peso, ponto de chegada e comercialização do açaí. Levados por um motorista que conhecia o local, chegaram às 3 horas da

²⁹⁴ Jornal da UNICAMP: Pesquisa associa polpa do açaí à transmissão da doença de Chagas. Site: <http://www.ib.unicamp.br/node/321>. Posted May 10th, 2010 by falonso in 10/05/2010.

²⁹⁵ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí. E hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta. Entrevista em 08/10/13, 22/04/14 e 17/08/2015 realizada em seu ponto de comercialização.

manhã, horário de intenso comércio. A situação estava muito tensa porque os produtores estavam entendendo ou acreditando que esses episódios de contaminação por doença de Chagas eram uma invenção do Governo Federal para transferir todo o cultivo, coleta e processamento do açaí para a iniciativa privada.

Como se trata de uma cultura que rende muitos dividendos para aquela população, que depende disso para sobreviver, eles estavam muito nervosos e pressionaram muito os docentes da Unicamp, gerando uma situação de desconforto e até um certo risco. Por sugestão do motorista, prevendo que a situação poderia ficar perigosa, eles foram retirados de lá.

Na saída, encontraram uma senhora, já bastante idosa, que recolhia os frutos caídos entre as frestas dos paralelepípedos. O motorista perguntou a ela porque estava fazendo aquilo e ela respondeu que era dali que saíria a alimentação de toda a sua família naquele dia. “Isso me deixou profundamente sensibilizado e me fez começar o estudo imediatamente”, afirmou Passos.

O impacto causado pela ocorrência dos surtos da doença de Chagas fez um comerciante local, conhecido como Francisco, ver sua produção despencar. Acostumado a enviar para Salvador (BA) aproximadamente de 15 a 20 toneladas por mês de polpa de açaí, teve essa quantidade reduzida drasticamente para quase duas toneladas. O fruto é perecível e estraga muito rápido, interferindo radicalmente na renda obtida com o comércio. Passos ressalta que como se trata de uma cultura sustentável, que fixa o trabalhador em sua região de origem, não dar atenção a isso é sinônimo de prejuízo.²⁹⁶

O texto traz essas mudanças, repletas de tradições, de uma cultura de trabalho ainda ligada aos aspectos de um trabalho mais “tradicional”, de um comércio realizado às margens da baía do Guajará, na Feira do Açaí, uma das características desse espaço atípico das demais feiras, que começa na madrugada, quando os barcos continuam a encostar, trazendo os frutos da *Euterpe Oleracea Mart* para serem comercializados aos vendedores de açaí da capital paraense. A pressão exercida pelos batedores de açaí sobre os cientistas demonstra a situação tensa pela qual passavam esses trabalhadores. Eles percebiam essas ações dos pesquisadores como uma estratégia do Estado, junto com os empresários, de desvalorizar os hábitos, a tradição e o próprio trabalho que era executado por esses trabalhadores, no intuito de segregarem e os excluírem desse universo de trabalho, favorecendo empresários, donos de fábricas e supermercados (a exportação), vindo a favorecer a iniciativa privada no processo de cultivo e de comercialização do fruto e de seus derivados.

²⁹⁶ *Jornal da UNICAMP*: Pesquisa associa polpa do açaí à transmissão da doença de Chagas. Disponível em: <http://www.ib.unicamp.br/node/321>. Posted May 10th, 2010 by falonso in 10/05/2010 21:00. Acesso em: 22/05/2015.

Ao relatarem a ação de uma senhora, já bastante idosa, não identificada, na saída da feira por Passos e Schmidt, a qual recolhia os frutos caídos entre as frestas dos paralelepípedos, o motorista perguntou a ela por que estava fazendo aquilo e ela respondeu que era dali que saíria a alimentação de toda a sua família, naquele dia. A matéria tenta perceber nessa ação um dos fatores que poderia estar ocasionando tais problemas da proliferação da doença, sendo esse o motivo que estimulou os cientistas a desenvolverem pesquisas sobre o assunto.

Realmente, recolher os frutos na feira também faz parte de um cenário no qual as crianças, filhos dos carregadores e pessoas mais humildes realizavam essa ação, juntando os açaís que serviriam como alimento em suas casas; porém, às vezes é uma providência também efetuada por adultos, homens e mulheres que buscavam resistir a um processo de exclusão de uma tradição de consumo. É importante frisar que o texto trouxe ainda os impactos sofridos pelos exportadores, empresários, neste caso, Francisco, que exportava o açaí em escala nacional e teve uma redução de 70 a 80% de sua produção destinada ao comércio de exportação, logo buscando retratar, via noticiário, que todos os segmentos estavam sendo afetados pela proliferação dos casos da doença.

As memórias dos batedores tradicionais não percebiam a queda do comércio entre os exportadores, pelo contrário, eles visualizavam que tais informações de doença estavam beneficiando justamente esses empresários, “[...] com essas notícias a exportação leva todo o açaí! Fica mais barato porque ninguém quer comprar na nossa venda”²⁹⁷, como ressaltou César Ribeiro. É percebido por esses trabalhadores um destaque de seus saberes, é esse conhecimento que lhes permitia resistir e enfrentar as transformações, a presença das exigências, das notícias que acabavam dificultando a venda e a concorrência com empresários. “Tem que saber trabalhar com o açaí nesses tempos meu filho, porque senão tu quebra.”²⁹⁸ Salientam que somente o conhecimento e a arte de um trabalho desenvolvido e apreendido dentro de uma tradição, onde seus pais ensinaram os mecanismos e os saberes, lhes possibilitariam prosseguir frente às dificuldades e barreiras, nesse contexto de mudanças. Contrariamente a esse processo de

²⁹⁷ RIBEIRO, César Morais. Vendedor de açaí (batedor). Nasceu em Ponta de Pedra. 38 anos. Entrevista realizada em 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

²⁹⁸ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 08/10/13, 22/04/14 e 17/08/2015, em seu ponto de comercialização.

resistência, a memória desses trabalhadores reforça que muitas pessoas que entraram no mercado e não tinham uma relação do cotidiano ou que não souberam aprender as estratégias desenvolvidas nesse meio vieram a ter dificuldades e a fechar seus pontos, mostrando que o trabalho de vendedor de açaí, como batedor, não era para qualquer pessoa. Entrar com a simples visão de que é uma profissão que “[...] já deu muito dinheiro, mas hoje tem que saber bater pra continuar, né”²⁹⁹, revela a dimensão de que esses conhecimentos não precisavam de uma formação escolar, institucionalizada. Mas o desconhecimento e a falta de experiência de sujeitos que não tinham identificação com o trabalho não favoreciam a permanência dos chamados “aventureiros” em busca de vida fácil, nesse meio.

Os batedores de açaí sabem que essas modificações e dificuldades no processo de reorganização dessa atividade não aconteceram de forma harmoniosa e homogênea. Com efeito, eles salientaram que a exportação veio melhorar a vida de três grupos: primeiro, dos donos de terrenos, que já estabeleciam novas relações com esses empresários, vendendo toda a sua produção, sem necessidade de passar pela Feira do Açaí. Segundo, os marreteiros, por aumentarem o leque de comerciantes na feira e não precisarem jogar mais fora o excedente do açaí. Por fim, mesmo não sendo citados de forma explícita, alguns batedores, os quais possuíam certo capital para investirem na estruturação e adaptação de seus estabelecimentos, também foram vistos pelos trabalhadores que tiveram maior dificuldade, como parte dos grupos que não passaram por tantas dificuldades “Quem sofre mais com tudo isso, né, é a gente. Porque aqui na feira os marreteiros têm pra quem vender o açaí e os donos de terrenos já vendem para essas empresas também direto e alguns batedores que já vendiam pelo centro.”³⁰⁰

²⁹⁹ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

³⁰⁰ RIBEIRO, Armindo Mesquita, batedor de açaí. 42 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 24/08/13.

3.5 A INSTITUCIONALIZAÇÃO DO SABER

Vive-se um momento diferente do tempo no qual o trabalho não necessitava de um saber institucionalizado, quando os batedores de açaí aprendiam os meandros da profissão de transformar o fruto do açaizeiro em bebida, uma tradição na qual os pais ensinavam aos mais novos a sua experiência e os caminhos para se tornar um batedor de açaí. Houve uma transformação, referendada pela memória dos trabalhadores do açaí, que recorrentemente apontaram para um processo de disciplinarização, em que um saber institucionalizado, com regras e modos de preparo, foi cada vez mais exigido pelo Estado, na prática de trabalho com o açaí.

O Estado passou a exigir e incentivar um padrão de trabalho a ser exercido pelos batedores de açaí, em seus pontos de vendas. Cartilhas, cursos, certificados, decretos, informativos – materializaram-se as modificações nas estruturas de trabalho, através da aquisição de equipamentos e procedimentos para o trato com o fruto, que passou a fazer parte do dia a dia desses sujeitos, visando a instituir um padrão profissional e de prática de trabalho.

O Decreto Estadual n° 326³⁰¹, que versa sobre a higienização do fruto antes do processo de despulpamento, buscava estimular a formação de um “verdadeiro” profissional da área. Nele, era possível perceber cinco etapas na qual o Estado visualizava construir, através dessas exigências, um padrão na forma de trabalho desses sujeitos.

A primeira etapa estava relacionada ao processo de pré-venda, em que o foco consistia na lavagem do fruto. Nessa etapa, enfatiza-se que o batedor realizasse a catação dos frutos ainda seco, antes de colocá-lo para amolecer; buscava criar o hábito de catação do fruto, com a finalidade de retirar os caroços ruins, pedras, folhas, insetos e qualquer sujeiras visíveis, que poderiam ocasionar problemas ou contaminação ao açaí.

Na segunda, terceira e quarta etapas, reforçava-se o processo de cuidado que o trabalhador deveria desempenhar, na limpeza, mas agora usando a lavagem com água. Nessas etapas, há o direcionamento para retirada de impurezas que ficassem aderidas ao caroço, com a diluição de uma solução formada por hipoclorito de sódio e água, durante vinte minutos, posteriormente deveria ser retirado, com água corrente, o excesso de

³⁰¹ Decreto Estadual n° 326, de 20/01/2012.

cloro. Com isso, observamos uma padronização quanto à higienização do fruto, tomando-se várias precauções, as quais são ainda mais perceptíveis na quinta etapa.

Nessa fase, o Decreto exigia que os trabalhadores fizessem a aquisição de um termômetro e fogão, ou o branqueador³⁰², evitando qualquer microrganismo que pudesse vir a existir depois das etapas anteriores. É nessa etapa do processo de limpeza que os trabalhadores poderiam sentir maiores dificuldades frente às transformações.

A matéria do G1 Pará, do dia 30/07/2014 “Batedores de açaí da Grande Belém terão que obter licença para venda”, perpassa esse contexto no qual os vendedores artesanais de açaí terão que se adequar à legislação para continuarem a comercializarem açaí na cidade. A matéria reforça a necessidade de uma formação específica para prática e manuseio com a bebida e exigência no uso de instrumentários para a comercialização “Os trabalhadores cadastrados irão fazer parte de novas turmas do curso de boas práticas de processamento do açaí e uso do branqueador”³⁰³

Trabalhar com o açaí na cidade de Belém, principalmente a partir das legislações criadas para prática, tornou obrigatória a aquisição de materiais, como o branqueador, que anteriormente não faziam parte do universo dos batedores de açaí. Os próprios trabalhadores, também passaram a ver e a compreender tais leis como contrárias às formas tradicionais de trabalho com o açaí. Adquirir tais utensílios que visam a aquecer a água, em uma temperatura de 80°C, e mergulhar o açaí lavado, através de um cesto lavado, por dez segundos e depois resfriar, em água filtrada, fazem com que alguns sujeitos percebam mais ativamente uma modificação nas suas formas de trabalho.

*Olha, a gente colocava o açaí em água corrente e lavava o açaí muitas vezes para tirar as sujeiras e deixar o açaí bem molhe para bater, agora eles tão exigindo um monte de coisa pra gente bater e às vezes ainda fica apagado o açaí na água quente.*³⁰⁴

Diferentemente da técnica de lavar em água corrente e colocar o açaí para amolecer sem necessariamente passar pelo processo de aquecimento da água e por todos esses procedimentos de lavagem, os trabalhadores sustentavam que a atividade anteriormente desenvolvida por eles era realizada com maior autonomia, na qual o saber

³⁰² Branqueador é um aparelho utilizado na higienização do fruto, que busca eliminar quase 100% das impurezas que possam contaminar o fruto/bebida.

³⁰³ Jornal G1 Pará. Batedores de açaí da grande Belém terão que obter licença para venda. Disponível em: <http://g1.globo.com/pa/para/noticia/2014/07/batedores-de-acai-da-grande-belem-terao-que-obter-licenca-para-venda.html>

³⁰⁴ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 08/10/13, 22/04/14 e 17/08/2015, em seu ponto de comercialização.

e a experiência de efetuar o pré-preparo de lavagem e amolecimento do fruto lhes permitiam a obtenção de uma bebida com melhor aceitação e “qualidade”.

*Porque o açaí vem bem cor de vinho se tu souber amolecer, mas se tu ficar jogando em água quente ele fica muito apagado, a gente só faz isso quando tem muita gente e precisa logo bater o açaí pra não perder o freguês, né?*³⁰⁵

O fato que o batedor de açaí Antônio Curuja ressaltou, de ter alternativa de amolecer o açaí em água quente como uma possibilidade de não perder o cliente, durante os momentos de alta procura, demonstrava a autonomia e o conhecimento do fruto que esses indivíduos mais tradicionais tinham, nessa cultura de trabalho. Ele sabia que a própria consistência e aparência do açaí em uma “cor de vinho” iria estimular a compra pelos clientes, sendo o açaí “apagado” um dos motivos de receio entre seus fregueses, causando a reprovação e significando sinônimo de “venda fraca” – sem interesse dos compradores da bebida. Eram essas relações estabelecidas entre batedor e seus fregueses, mais os conhecimentos do fruto, que estipulavam a qualidade, aceitação e credibilidade que o batedor de açaí teria na sua venda e com sua clientela.

Em meio a esse contexto de modificações, exigências e institucionalização dos saberes, de construção de um modelo de trabalho e de trabalhador com o açaí, na cidade de Belém, a Prefeitura dessa capital e o governo do Estado do Pará, através da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca, incentivaram, no ano de 2015, a criação do selo de “Açaí Pai D’Égua”, que consistia em um “atestado” de qualificação e higienização, que impulsionaria um processo de educação dos batedores de açaí sobre o manejo e cuidado com o fruto, estimulando os batedores a realizar curso de capacitação, para evitar possíveis contaminações, como da doença de Chagas.

Podemos asseverar que tal proposta visava a incentivar a comercialização nos pontos de venda, porque os trabalhadores passariam a ter, em seus estabelecimentos, uma marca de bons batedores de açaí, com selo de qualidade, de uma bebida que, para ser produzida, teria passado por todos os procedimentos técnicos e administrativos para produção do vinho.

O Estado e a Prefeitura de Belém, através do programa de fiscalização e de qualidade do açaí, buscavam, ou pelo menos tinham a intenção de garantir um nível de qualidade cada vez maior para o produto, tentando construir pelos cursos de

³⁰⁵ CURUJA, Antônio. Batedor de açaí. Nasceu em Ponta de Pedra. 61 anos. Entrevistas realizadas em 12/05/13 – 03/02/15, em seu ponto, no bairro da Sacramenta.

qualificação e educação do manejo com o fruto “as boas práticas” em toda a cadeia produtiva, da coleta do fruto à comercialização. Exigindo a melhoria e a transformação nos espaços de comercialização, como demandas que faziam parte dos novos tempos de trabalho com o fruto, agora reconhecido internacionalmente, os envolvidos necessitariam, a partir desse tempo, de equipamentos como a catadeira de caroços, os filtros e os tanques de branqueamento que usaria a alta temperatura para diminuir a carga microbiana, minimizando a possibilidade de contaminação com o transmissor da doença de Chagas.

Entretanto, é necessário problematizarmos um pouco esses intentos do poder público. Será que essas ações conseguiriam englobar todos os trabalhadores? Fato é que nem todos tinham condições ou pelo menos justificavam sua resistência, por dois motivos. Um, financeiro, e outro encarando essas práticas como ameaçadoras e incisivas ao universo que lhes era tão familiar e tradicional. Até porque esses trabalhadores não percebiam na ação do poder público um aliado, pelo contrário, entendiam que este estava atrelado com os empresários da exportação, favorecendo-os a qualquer custo e dificultando a vida dos trabalhadores mais tradicionais.

Capacitar, orientar e padronizar as formas de manuseio e preparo da bebida, através do selo de qualidade atribuído aos pontos nos quais os batedores participavam de palestras ou cursos de capacitação e manipulação do açaí, era uma forma de institucionalização dos saberes e do preparo da bebida, que passou a fazer parte desse universo, em que os batedores mais antigos tinham suas práticas e experiências apreendidas e ensinadas numa tradição, passada de geração a geração, uma vez que os seus filhos continuavam a exercer e a trabalhar nas mesmas profissões dos pais, em alguns momentos percebendo essas formas de institucionalização como uma afronta a suas experiências: “[...] agora querem me ensinar a bater o açaí, eu que não vou, eu que devia ensinar eles.”³⁰⁶ João Ribeiro, oriundo da cidade de Ponta de Pedra, onde trabalhava ajudando e ensinando os filhos no trabalho pelos açaizais, que posteriormente veio para a cidade desenvolver antigas práticas de trabalho das quais já tinha conhecimento, uma tradição que envolvia seus pais e depois ele próprio, seus filhos e netos, via essas exigências como uma total desconsideração a seus conhecimentos e experiências, uma imposição feita pelo poder público. Sua indignação,

³⁰⁶ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

recusa e resistência ao processo de mudança, através das cobranças postas nos últimos anos à comercialização com o açaí e em sua vida, quer ligadas às estruturas, quer ao aparecimento de novos sujeitos e de novas relações que foram sendo instituídas e levaram ao rompimento de antigas estruturas, modos de trabalhos, fazem-nos reconhecer uma reorganização e reestruturação da cultura de trabalho desses indivíduos.

3.6 A DISCIPLINARIZAÇÃO E O CONTROLE SOBRE O TRABALHO

Padronizar e disciplinarizar o processo de preparo da bebida, na cidade de Belém, eram recorrentes, no início da segunda década dos anos 2000. A institucionalização de um padrão no preparo da bebida, a própria estrutura dos espaços de comercialização, a presença das fiscalizações, a introdução de novos procedimentos exigidos para prática, como o credenciamento pelo qual os batedores tiveram que passar, foram aspectos que caracterizaram um novo tempo, quando passou a haver um controle maior sobre os modos de preparo da bebida.

Essas mudanças passaram a fazer parte do interior de alguns pontos tradicionais, seja pela obrigatoriedade de se trabalhar uniformizado, seja por se ter a licença de funcionamento expedida pela vigilância sanitária. Outro espaço no qual também foi possível visualizar o processo de disciplinarização do trabalho foram as fábricas. Nelas, passou-se a ter a reunião de vários batedores, no mesmo espaço, e o trabalho começou a ser parcelado entre eles. Isso acarretou o aumento da produtividade e o maior controle do processo produtivo pelos gerentes ou pelos próprios donos das empresas de exportação do açaí.

Um importante fator que colaborou para o crescimento dessa disciplinarização foi a padronização do trabalho com o açaí, que estava relacionado com o aumento da exportação da bebida, que, além de criar novos espaços e reorganizar os procedimentos a ser adotados por esses indivíduos, buscou construir espaços e um trabalhador qualificado e licenciado para a prática do trabalho de produção da bebida, pela cidade de Belém.

Na verdade, já existia uma divisão de trabalho em meio a essa cultura de produção da bebida, nos pontos mais tradicionais, baseada em uma cultura familiar, na qual a presença e auxílio dos filhos nas tarefas de comercialização do açaí eram frequentes, tendo os mais jovens a incumbência de preparar o fruto (pré-venda) para o processo de despulpamento e produção do vinho. Esses jovens eram os responsáveis por amolecer os frutos para a venda, de efetuar a lavagem do maquinário ou de reparar os pontos de venda, seja batendo, seja aviando (atendendo), em algumas situações, demonstrando a presença de uma certa divisão do trabalho familiar e de uma tradição, cujo saber e ensinamentos eram repassados no cotidiano, permitindo que essas experiências adquiridas na convivência e nos ensinamentos dos mais velhos

possibilitasse uma continuidade desse trabalho dentro da família, onde a autonomia e estratégias eram ponto de destaque na memória desses trabalhadores.

Em comparação a esse tempo de divisão e formas de trabalho mais tradicionais, foi possível visualizar, nas fontes, as mudanças dessas formas mais artesanais e de autonomia dos trabalhadores na produção da bebida, em seus pontos de venda, para um tempo da padronização e disciplinarização do trabalho, sobretudo através de pontos estruturados e fábricas. Nesses espaços, o homem deixava de ocupar o processo completo de fabricação da bebida, passando a efetuar, dentro das fábricas, apenas uma etapa: “Eu fico responsável por colocar o açaí nas esteiras para serem lavadas. Eu chego aqui às 7h e bato meu ponto e realizo a minha função”³⁰⁷ – conta Jônatas Rafael, funcionário da fábrica Amazonfrut, que trabalhava na parte externa da empresa, despejando os frutos nas esteiras que o levavam para a parte interna, a fim de ser lavado em outra etapa do trabalho na fábrica, demonstrando uma divisão e disciplinarização do trabalho, na qual o trabalhador tinha sua função e horário de trabalho bem determinados. O trabalhador passou a ter sua atividade controlada pelo ponto, executando as atividades que lhe competiam, em sua seção de trabalho. Foi nesses espaços de trabalho que suas práticas estavam agora controladas, com o objetivo de estimular uma conduta padronizada para elevação da produção. Mas podemos entender esse processo de disciplinarização usado para manter ou estimular um código de prática de boa conduta, estabelecida sobre os batedores de açaí, que visava a “civilizar” e higienizar as práticas, na cultura de trabalho. Sendo visível e característico o trabalho repetitivo, com uma mão de obra assalariada dentro desses novos espaços – fábricas –, foi possível visualizar uma perda da autonomia do trabalhador sobre todo o processo de produção da bebida.

Nos pontos tradicionais de comercialização, contudo, foi possível também perceber uma disciplina do trabalho, uma cobrança por melhorias da própria infraestrutura dos pontos de venda da bebida, em Belém, que acabou fazendo parte da vida desses trabalhadores: “Agora há essas fiscalizações exigindo que seja tudo bem organizado. Eles só querem cobrar da gente, não dão um suporte. É só cobranças.”³⁰⁸ É

³⁰⁷ RAFAEL, Jônatas. 32 anos. Funcionário da fábrica Amazonfrut. Nasceu em Belém. Entrevista realizada em 13/07/2015.

³⁰⁸ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 08/10/13, 22/04/14 e 17/08/2015, em seu ponto de comercialização.

evidente uma intensificação nas cobranças e exigências sobre o trabalho com o açaí, tanto na memória dos trabalhadores, quanto nos periódicos, que traziam informações dessas transformações, sublinhando uma preocupação, por parte do Estado, em organizar, qualificar e fiscalizar os pontos onde pode haver casos de doenças associadas ao consumo de açaí contaminado.

A fiscalização sanitária e a própria presença do Estado era percebida anteriormente a esse processo de forma menos visível, em contraposição ao presente, no qual as fiscalizações e ações se intensificaram, nos anos 2000, como aponta seu João Ribeiro: “Antes esse pessoal só cobrava se a gente tinha a carteira, agora querem um monte de coisa.”³⁰⁹ Tais fiscalizações censuradas por João Ribeiro, além de apontar para um processo de adaptação e de organização dos indivíduos nessa cultura de trabalho, desvelam sua intensificação constante.

A vigilância sanitária do município está desde dezembro fazendo o trabalho de coleta de açaí em diversos pontos de vendas pela cidade. Eles levarão as amostras para o laboratório central para fazer as análises e verificar a qualidade do produto. Cerca de 35 pontos já foram vistoriados, sendo que ontem foram cinco estabelecimentos. Em alguns lugares, foram verificadas irregularidades como falta de pia para lavagem de utensílios, limpeza, higienização, uniforme completo (jaleco, avental de plástico, protetor de cabelos e luvas), retirada de rosto de açaí após batida de entrada de estabelecimento, filtro para limpeza da água a ser utilizada, e cloro na água para lavagens de grãos.³¹⁰

O próprio jornal do início dos anos 2000 trouxe como informação a presença mais significativa das fiscalizações e da exigência, para que os trabalhadores se adequassem aos novos padrões de comercialização. Ações como a coleta de amostras para verificar a qualidade do açaí e se havia contaminação relacionada à prática de manuseio, que veio a ser considerada inadequada, se evidenciaram, o que nos leva a entender a própria desaprovação de João Ribeiro, ao protestar: “[...] agora eles acham que vão me ensinar a bater açaí, eu que tenho que ensinar eles.”³¹¹ O ponto de comercialização de João Ribeiro recebeu essa fiscalização, gerando grande desconforto

³⁰⁹ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

³¹⁰ *Jornal Diário do Pará*. Vendas de açaí sob fiscalização: Vigilância sanitária já detectou várias irregularidades. Caderno Cidade. 19/01/2001. p3.

³¹¹ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

e indignação: “Quando eles vieram aqui ficaram aí na frente anotando e depois dizendo que eu tinha que fazer um tal de curso. O pessoal ficava olhando se ia fechar, mas eu sei trabalhar, já não é de hoje.”³¹²

Ficam visíveis os conflitos que tais mudanças estão gerando, os medos, preocupações e exigências que tais fiscalizações buscavam provocar. Esses trabalhadores, que tinham seus pontos fiscalizados, recebiam um termo de ajustamento de conduta, que intimava o trabalhador a exercer seu trabalho de forma padronizada em sua comercialização, desde sua vestimenta: “A gente agora aqui na nossa venda tem que usar jaleco, touca, bota. Tudo branco.”³¹³ André Ribeiro identifica que essas fiscalizações vieram a exigir essa padronização no uniforme, na qual a presença de jalecos, aventais de plástico, protetor de cabelos e luvas, fazem parte das cobranças das vistorias dos agentes da vigilância sanitária, buscando evitar o contato direto do trabalhador com o fruto, diferentemente do tempo do amassar, quando a prática de trabalho se dava exclusivamente por meio de um processo manual de amassar o açaí com as próprias mãos.

Essas exigências e transformações sobre os cuidados que os batedores de açaí deveriam tomar foram reforçadas nas próprias fiscalizações, que entregavam cartilhas educativas após as abordagens, direcionando as formas de manuseio que esses sujeitos deveriam ter, em seus trabalhos. Essas fiscalizações, as quais anteriormente se restringiam a detectar se o batedor tinha a carteira saúde para prática de trabalho com o açaí, nos pontos, passou a exigir um processo de aperfeiçoamento, segundo o qual os batedores deveriam participar de palestras que buscassem orientar as “boas práticas” de trabalho com o açaí.

Foi entregue ao rapaz uma cartilha, que faz orientação educativa de manipulação de alimentos, que é entregue para todos que trabalham não só com açaí, mas com outros produtos em geral. Um produto que também preocupou os fiscais foi a falta da carteira de saúde e de manipulador. Segundo Antônio Araújo, diretor do departamento de vigilância sanitária, a carteira de saúde é retirada após a ida do manipulador a um posto de saúde para colher matérias biológicas para exames. Se o estado de saúde dele for apto, ele irá até a vigilância

³¹² RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

³¹³ RIBEIRO, André. Vendedor de açaí (batedor de açaí), 51 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevistas realizadas em 19/09/11 – 13/02/15, em seu ponto de venda no bairro da Sacramenta.

sanitária do município retirar a carteira de manipulador, após assistir palestra sobre o trabalho.³¹⁴

Na realidade, as exigências de curso de manipulação (contra as quais se insurgiu João Ribeiro), que para ele não levavam em consideração sua experiência, tinham como objetivos estabelecer “boas práticas” nos procedimentos e métodos de trabalho que deveriam ser exercidas no dia a dia. Os batedores de açaí mais tradicionais entendiam que as exigências para modificar a infraestrutura dos espaços e suas práticas de trabalho almejavam controlar e dificultar a continuidade de sua cultura, causando empecilhos aos trabalhadores: “[...] não dá para continuar trabalhando assim, eu tenho que comprar um filtro de quase 2.000 reais e trocar até minha bancada de bater o açaí. Tá difícil assim”³¹⁵, demonstrando que esse processo de reorganização do trabalho com o fruto trouxe conflitos e uma dificuldade de adaptação em face das novas demandas impostas.

Devemos entender que esses questionamentos e afirmativas da dificuldade de continuidade, feitos pelos trabalhadores, eram percebidos como um protesto contra a destruição do exercício da cultura de trabalho, na qual a tradição, saberes e experiência eram constantemente ressaltados, devendo ser vistos como uma resistência às mudanças e alterações enfrentadas por essa cultura de trabalho.

Um desses fatores que contribuíram para uma maior fiscalização e disciplinarização do trabalho foi o medo da contaminação, que passou a fazer parte das manchetes nos jornais³¹⁶ e afetavam o processo de comercialização nos pontos, refletindo no cotidiano da venda “agora tá todo mundo com medo de beber açaí, pois agora eles pensam que tem doença e a gente fica parado com açaí aí. Só o pessoal da exportação que continua a vender bem”³¹⁷. Essas inferências e percepções dos trabalhadores que estão passando por dificuldades na comercialização da bebida, de se adequarem as transformações na estrutura dos pontos de venda, entendem que a proliferação nos

³¹⁴ *Jornal Diário do Pará*. Vendas de açaí sob fiscalização: Vigilância sanitária já detectou várias irregularidades. Caderno Cidade. 19/01/2001. p3.

³¹⁵ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

³¹⁶ A pesquisa reuniu um número de 92 reportagens entre os anos de 1984-2016, nos jornais *Diário do Pará* e *O Liberal*, sobre temas relacionados ao trabalho e ao fruto do açaí. Dentre essas reportagens, há um número expressivo de 28 matérias que abordam casos de doenças de Chagas, tanto em Belém quanto em outros municípios do Estado do Pará, onde o consumo e hábito cultural de trabalho é significativo, além de outras localidades, como em Macapá/AP, estando mais presentes tais temas a partir dos anos 1990.

³¹⁷ ANTÔNIO, Carlos. Batedor de açaí, 48 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 28/07/2014, em seu ponto no bairro da Sacramenta.

noticiários contribuíam para gerar tal desconforto “Eles estão fiscalizando muito agora por causa desses casos de doença.”³¹⁸

As ações de fiscalização também visam à responsabilização dos proprietários dos estabelecimentos de venda de açaí por danos causados ao consumidor, nos termos do artigo 18 do código de defesa do consumidor, o qual estabelece que os fornecedores de produtos de consumo não duráveis têm que responder pelos vícios de qualidade impróprios ao consumo a que se destinam.³¹⁹

Essas ações fiscalizatórias agiam sobremaneira contra os estabelecimentos de açaí mais tradicionais, responsabilizando os proprietários que não se adequassem ou que não efetuassem práticas higiênicas, em sua grande maioria, em bairros periféricos, causando receios e medos aos trabalhadores de terem seus locais de trabalho interditados. “Eles chegam e interditam mesmo! Fazem um monte de cobrança!”³²⁰ Carlos Antônio, batedor de açaí no bairro da Sacramento, sentiu esse controle feito pelos órgãos de fiscalização, ao receber a visita. Essas fiscalizações tinham como objetivo apurar se o ponto de comercialização de Carlos estava adequado para comercializar açaí, verificando se a manipulação feita por ele estava de acordo com os padrões de higienização e da própria estrutura do estabelecimento de comercialização.³²¹

Conferir se os trabalhadores estavam desenvolvendo adulterações, incrementos, alterações e/ou misturas no processo de produção da bebida eram algumas das apreensões que estavam em jogo, nessas visitas aos pontos. Os fiscais, além de atentarem para possíveis adulterações que estavam acontecendo na manipulação do açaí, verificavam se os locais de comercialização da bebida estavam cadastrados e com registro de funcionamento (licença de funcionamento). Esses cuidados realizados pelo Estado, através das fiscalizações, eram sentidos pelos trabalhadores como uma disciplinarização e padronização imposta a eles, no preparo da bebida, que, necessariamente, não considerava os “saberes” ou estratégias utilizadas por esses trabalhadores, no trabalho com o açaí.

³¹⁸ SERRÃO, Rosemiro. Vendedor de açaí (batedor), 50 anos. Nasceu em Cameté. Entrevistas realizadas em 21/05/2012 – 04/05/13, em seu ponto no bairro da Sacramento.

³¹⁹ *Jornal O Liberal*. Contaminação impede venda de açaí; promotora manda retirar produto de três supermercados e mais três locais. 25 de agosto de 2001. Caderno atualidade. p.3.

³²⁰ ANTÔNIO, Carlos. Batedor de açaí, 48 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista realizada em 28/07/2014, em seu ponto, no bairro da Sacramento.

³²¹ Essas mudanças que viabilizam maior acuidade no processo de manejo, produção e comercialização do açaí, as quais pautam as fiscalizações, estão em consonância com o Decreto Estadual nº 326/2012, que estabelece requisitos higiênico-sanitários para a manipulação do açaí, como o branqueamento.

Investigação epidemiológica, realizada pela Fundação de Vigilância em Saúde (FVS), apontou o consumo de açaí contaminado, preparado artesanalmente, como a causa provável da transmissão da doença. O grupo teria consumido a bebida em um evento familiar. A equipe da FVS apurou que o açaí consumido pelas famílias foi produzido na casa delas, de forma artesanal e sem cuidados de higiene. A família relatou que os caroços de açaí não foram previamente lavados, foram machucados direto com as mãos e a água utilizada para sua diluição foi coletada direto da chuva. [...] A manipulação inadequada dos frutos do açaí e de outros alimentos pode levar à transmissão do protozoário para as pessoas, por via oral - explicou Alecrim.³²²

Era o medo e a preocupação de contaminação no processo de preparo e manuseio dos frutos que orientavam o discurso de fiscalização, ativado dentro da perspectiva da vigilância sanitária, por isso, era essencial atentar-se para a infraestrutura dos espaços/estabelecimentos artesanais, que poderiam causar a transmissão da doença de Chagas, como uma das preocupações do Estado, dos consumidores e dos próprios trabalhadores, que também se reorganizavam, buscando se adequar a essas exigências e transformações no processo de produção do vinho do açaí pela capital paraense, de forma mais intensa, desde os anos 2000.



Figura 8: Dono do estabelecimento “Sensação”, mostrando o sistema de purificação da água utilizado no processo de produção da bebida.

Fonte: Oswaldo Forte - Site Agência de Belém de Notícias - Belém/Pará (março de 2015)

³²² *Jornal Portal Amazônia*. Consumo de açaí contaminado causa surto de doença de Chagas no Amazonas. Em 15/01/2011. As 15h53min. Disponível em: <http://oglobo.globo.com/cidades/mat/2011/01/15/consumo-de-acai-contaminado-causa-surto-de-doenca-de-chagas-no-amazonas-923513239.asp>. Acesso em: 18/02/2016.

Paulo Lima, dono do ponto “Sensação”, implementou um sistema de purificação da água a ser utilizado no despolpamento dos frutos, em seu estabelecimento, após esse processo de fiscalização e da divulgação na mídia dos casos de doença de Chagas relacionada ao açaí. “Eu tive que investir na modificação da estrutura aqui, para gente melhorar a venda porque agora tem que tá tudo de acordo com as normas... Aí comecei a fazer o curso, porque sentia falta de instruções melhores”,³²³ sendo um dos motivos para modificação da estrutura de seu estabelecimento, assim como fez o batedor Heron Borges.



Figura 9: Batedor Heron Borges, em seu estabelecimento comercial

Fonte: Oswaldo Forte - Site Agência de Belém de Notícias - Belém/Pará – (março de 2015)

A imagem do estabelecimento do batedor Heron Borges mostra o resultado de tais exigências, as quais, conseqüentemente, engendraram uma mudança no estabelecimento, na vestimenta, nos utensílios que passaram a estar presentes no cotidiano de trabalho dos batedores. A imagem permite-nos verificar algumas exigências que passaram a fazer parte dos espaços, como a presença obrigatória da utilização de avental, touca e roupa branca, a proteção e forração dos instrumentários das máquinas elétricas, utensílios em alumínio, utilização de filtros. São equipamentos que

³²³ LIMA, Paulo. Batedor de açaí da região metropolitana de Belém. Disponível em: <http://www.agenciapara.com.br/Noticia/110618/programa-estadual-qualifica-mais-de-12-mil-batedores>. Acesso em: 18/02/2016.

passaram a fazer parte da padronização e da disciplinarização do trabalho de batedor de açaí.

Essas mudanças e adaptações foram, de fato, implementadas através das exigências que foram feitas pelo mercado, pelo Estado, das fiscalizações ou dos próprios consumidores, que passaram a exigir pontos de comercialização com uma boa estrutura, que prezassem e demonstrassem a preocupação pela higiene e qualidade do produto que comercializavam. “Eu só compro açaí agora onde é bem limpo, onde eu possa ter a certeza que os cuidados estão sendo tomados.”³²⁴ “Olha, se a venda não desenvolver todos os cuidados, como a limpeza do fruto e do ambiente, se não tiver filtro e tudo limpo eu não compro.”³²⁵ Essas eram as preocupações de Rafael Castro e Robledo Dias para comprarem a bebida, levando em consideração a limpeza do ambiente onde a prática do processo de despulpamento estava sendo realizada pelos batedores.

Os próprios consumidores destacavam que os procedimentos adotados pelos batedores, a infraestrutura dos pontos, os aspectos de higiene e limpeza nesses espaços e a própria construção da ideia de um estabelecimento com certificação, na qual o batedor adotasse todos os procedimentos e exigências da legislação em voga, contribuía para que efetuassem a compra da bebida.

Essas percepções influenciaram a comercialização da bebida e refletiam na diminuição das vendas nos estabelecimentos, quando os batedores mais tradicionais viam na fiscalização e na própria presença dos empresários nesse universo, um perigo a sua tradição de trabalho.

Na memória do ex-batedor de açaí Fábio Ribeiro, que aprendeu com seus pais as estratégias de comercialização do açaí, são relevantes as relações de freguesia e de venda que se pautavam pelo estreitamento dos laços com a freguesia. “Quando eu vendia, eu engrossava o açaí para os fregueses mais frequentes. Também separava o açaí para os fregueses no dia em que tinha pouco açaí para vender ou vendendo o açaí fiado, eram algumas das formas que a gente fazia para garantir o freguês.”³²⁶ Essas estratégias e a própria relação de confiabilidade estabelecida entre o vendedor e seu

³²⁴ CASTRO, Rafael. Consumidor não frequente. 41 anos. Bairro da Sacramento Entrevista realizada em 10/10/13.

³²⁵ DIAS, Robledo. Consumidor não frequente. 67 anos. Bairro da Sacramento. Entrevista realizada em 13/10/13.

³²⁶ RIBEIRO. Fabio Ribeiro. 36 anos, nasceu em Belém. Ex-batedor de açaí e consumidor frequente. Entrevistas realizadas em 25/09/12 e 13/02/14.

freguês, na compra da bebida, constituem fatores que contribuam para o maquireiro desenvolver e ter uma boa freguesia, obtendo reconhecimento por vender um açaí grosso ou por possibilitar que o freguês levasse para casa a bebida a ser consumida.

Diferentemente desse tempo, no qual as relações de freguesia estavam estreitamente relacionadas com a confiança entre o batedor de açaí e os fregueses, conforme destacado na memória desses trabalhadores, hoje percebemos que a infraestrutura, a adaptação e as exigências passaram a contribuir no processo de compra da bebida pelos consumidores.

Os próprios fregueses passaram a exercer maior controle, acreditando que a padronização e o melhoramento no trabalho com açaí possibilitaria uma bebida com maior qualidade, como passou a fazer o consumidor frequente José Henrique, ao decidir sobre a compra do açaí no bairro da Sacramenta: “Eu compro realmente onde tem água filtrada, se tá tudo organizado pra vender. Tem que passar confiança.”³²⁷ Um controle sobre os espaços de comercialização feito pelos próprios consumidores, para comprar a bebida, começou a ser efetivado, de maneira que o estímulo à capacitação do batedor também estaria associado, além das próprias exigências feitas pelo Estado e a própria tentativa de atender a essas cobranças dos consumidores.

O periódico *Diário do Pará*, durante o ano de 2015, trouxe em três momentos informações sobre o processo de capacitação e certificação com o qual foi se constituindo a cultura de trabalho e comercialização do açaí, pela cidade de Belém, reunindo apontamentos sobre as exigências e transformações nesses espaços e na comercialização da bebida. Em 16 de julho, a matéria “Belém conta com 54 pontos de venda de açaí certificados com o selo ‘Açaí Bom’”³²⁸ ressalta esse expressivo número de pontos ou estabelecimentos que já estavam se adaptando e atendendo à padronização para a comercialização da bebida, recebendo e propagando o título e o selo de “Açaí Bom”. “Buscando garantir a qualidade do açaí consumido na capital paraense, a Prefeitura Municipal de Belém está entregando, há oito meses, para os batedores do fruto, o selo ‘Açaí Bom’.”³²⁹ Tal estratégia de criação de um selo para ser distribuído aos batedores se traduziu em um sinal claro para os consumidores de que aquele

³²⁷ HENRIQUE, José. Consumidor não frequente. Bairro Sacramenta, 40 anos. Entrevista realizada em 23/11/14.

³²⁸ *Jornal Diário do Pará*. Belém conta com 54 pontos de venda de açaí certificados com o selo "Açaí Bom", 16/07/2015. p.4.

³²⁹ Idem.

comerciante estava realizando todas as boas práticas de manipulação – as quais incluíam o chamado branqueamento do açaí –, além de estar em dia com as licenças de funcionamento.

O jornal continua, em setembro, com a reportagem “Prefeitura de Belém lança a Casa do Açaí”³³⁰, dando conta da instalação do espaço denominado “Casa do Açaí”, de sorte a mostrar justamente essa intenção de padronizar, registrar, capacitar os manipuladores do produto mais artesanais e aumentar o número de pontos com o registro do selo de “Açaí Bom”. Isso demonstra que a Prefeitura estava buscando estabelecer um maior controle sobre essa cultura de trabalho, sendo esse mesmo espaço de formação de um “trabalhador qualificado e padronizado” o lugar de denúncia daqueles que não estavam adotando as boas práticas, como é informado pelo jornal:

Se tornará um espaço de capacitação, se propõem em receber denúncias sobre pontos que vendem açaí de forma duvidosa [...] Pretendemos fazer 200 fiscalizações por mês”, explica a gerente da casa do açaí. Toda terça e quinta-feira vai ter uma curso voltado para o manipulador do açaí. É um curso para qualificar o batedor. Se a população tiver interesse, pode participar do curso também, enfatiza Camila Miranda.³³¹

O espaço passou a realizar o controle mais efetivo do consumo e da comercialização do açaí, tendo-se constituído como um centro de referência na capacitação e regulamentação sobre os batedores artesanais. Evidencia um controle por parte do Estado/município muito maior, não mais exigindo somente a carteira de saúde, mais um processo de qualificação dos trabalhadores.

³³⁰ *Jornal Diário do Pará on line*. Prefeitura de Belém lança a Casa do açaí. Em 30/09/2015. Disponível em: <http://g1.globo.com/pa/para/noticia/2015/09/prefeitura-de-belem-lanca-casa-do-acai.html>. Acesso em: 18/02/2016

³³¹ *Jornal Diário do Pará on line*. Prefeitura de Belém lança a Casa do açaí. Em 30/09/2015. Disponível em: <http://g1.globo.com/pa/para/noticia/2015/09/prefeitura-de-belem-lanca-casa-do-acai.html>. Acesso em: 18/02/2016



Figura 10: Curso de Capacitação de batedores de açaí na Casa do Açaí, promovido pela Prefeitura de Belém.

Fonte: Oswaldo Forte - Site Agência de Belém de Notícias - Belém/Pará (março de 2015)

A Casa do Açaí, que veio a ser um local específico de treinamento e regulamentação dos procedimentos de trabalho dos batedores, também se tornou um espaço de padronização e institucionalização do saber, no qual as orientações estão sendo repassadas de forma convencional e oficial, normatizando os procedimentos dos trabalhadores através de um curso. O saber ou o conhecimento que eram transmitidos por um batedor mais experientes aos mais jovens deixou de ser fundamental, na prática de batedor de açaí, começando a ser válido apenas o conhecimento instituído pelo curso de manipulação e capacitação de batedor de açaí. A tradição e a transmissão de uma cultura de trabalho, na qual a memória desses trabalhadores ressaltava como fundamental a experiência, perderam espaço diante das transformações e exigências introduzidas nesse universo. Os trabalhadores que não conseguiram se adaptar às mudanças ressaltaram que essas transformações e exigências tornaram sua vida mais difícil: “Eles querem ensinar a gente a bater açaí? É a mesma coisa de quererem ensinar macaco a subir em árvore! Eles só pensam em prejudicar a gente!”³³²

³³² SERRÃO, Rosemiro. Vendedor de açaí (batedor), 50 anos. Nasceu em Cametá. Entrevistas realizadas em 21/05/2012 – 04/05/13, em seu ponto na Sacramenta.

Esse sentimento de Rosemiro Serrão resulta na sua percepção de estar sendo prejudicado, pois estava em baixa a procura de açaí em seu ponto: “A venda caiu muito mesmo.”³³³ Isso era também um reflexo ao estímulo que os próprios jornais da época enfatizavam, no sentido de que os consumidores deveriam identificar e comprar a bebida em estabelecimentos adequados e certificados para venda, pois, do contrário, estariam colocando sua saúde e de suas famílias em risco.

Na edição de 14 de dezembro de 2015³³⁴, o periódico *Diário do Pará* trouxe, em sua matéria “Veja como identificar pontos com selo de qualidade”, a indicação dos locais adequados, onde deveria ser feita a compra da bebida, pela cidade de Belém, espaços destacados através do selo de qualidade “Açaí bom”. A matéria reforçava que havia o crescimento do número de estabelecimentos que aderiram a esse programa que os qualificava, chegando a um número de 117, cinco meses depois que a Casa do Açaí fora criada, onde batedores receberam a certificação de comercialização, caracterizando esses espaços como adequados para venda, como um espaço de qualidade e de boa procedência, distinguidos com o Selo de “Açaí bom”. Além de “induzir” os consumidores a entender esses locais como espaços liberados para venda, a matéria explicitava ainda as exigências que passaram a ser feitas aos trabalhadores, seja pela fiscalização, seja pelo processo de qualificação dos batedores:

Mais de 117 estabelecimentos de venda de açaí já receberam o certificado de qualidade. Portanto, consumidores devem ficar atentos no momento da compra do produto. A Vigilância Sanitária ressalta que algumas normas importantes precisam ser cumpridas pelos estabelecimentos e orienta que os consumidores verifiquem as condições do espaço físico que deve ser limpo e livre de infiltrações, além de propor uma boa refrigeração do fruto e, atentar ainda para os batedores, como uso adequado de uniforme, cuidados com as unhas e com o manuseio do produto. A população pode identificar os pontos pelos certificados presentes nos próprios estabelecimentos de venda ou pelo aplicativo “Açaí Pai D’Égua”, criado por estudantes da Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA). [...] O Programa Estadual de Qualidade do Açaí já qualificou 1,2 mil batedores de açaí na Região Metropolitana de Belém, e cerca de 800 estão em adequação avançada.³³⁵

³³³ Idem.

³³⁴ *Jornal Diário do Pará*. Veja como identificar pontos com selo de qualidade. Caderno cidade A3. 14/12/2015.

³³⁵ *Jornal Diário do Pará*. Veja como identificar pontos com selo de qualidade. Caderno cidade A3. 14/12/2015.

A matéria, além de expressar uma preocupação que se tornou comum sobre essa cultura de trabalho, cobrando modificações na infraestrutura dos pontos e a qualificação dos batedores, através dos cursos e das fiscalizações da vigilância sanitária, também nos proporciona verificar que novos mecanismos foram introduzidos na comercialização do açaí, como a criação do aplicativo “Açaí Pai D’Égua”, por estudantes da Universidade Federal Rural, permitindo aos consumidores detectarem os locais com selo de qualidade e auxiliando na comercialização da bebida, a qual se dava antes somente através das referências dos consumidores: “[...] a gente sempre indicava a venda do seu João, porque ele sabia bater açaí grosso, e não era caro.”³³⁶ A divulgação foi ampliada, tendo como auxiliar aplicativos onde a tecnologia ajuda os consumidores a encontrar e adquirir o açaí com selo de qualidade. Mas é importante atentarmos que a produção dessa memória negativa sobre as mudanças não era um consenso. Para outros trabalhadores que se adaptaram a essas transformações, a certificação de seus espaços e da própria qualificação favoreceu suas vendas: “Agora tá tudo ok aqui, a gente até melhorou um pouco mais nossa venda. Todos os passos de higienização usando o branqueador, com as três lavagens, o açaí que compro dura três dias sem congelamento. Só tenho benefícios!”³³⁷ Notamos que os investimentos particulares cooperaram no processo de comercialização, de maneira que a adaptação às regras gerou confiança nos clientes, ao observarem que o manuseio e o trabalho com o fruto estavam sendo feitos nos padrões fixados pela vigilância sanitária e a Prefeitura de Belém, garantindo a esses trabalhadores adaptados o selo de “Açaí Bom”, uma valorização no mercado de consumo.

³³⁶ RODRIGUES, Vera. Consumidora frequente, 44 anos. Bairro do Barreiro/Sacramenta. Entrevista realizada em 22/05/2014.

³³⁷ Fala do batedor de açaí Heron Borges. *Jornal Diário do Pará*. Veja como identificar pontos com selo de qualidade. Caderno cidade A3. 14/12/2015.



Figura 11: Prefeito de Belém em ato simbólico de entrega do selo “Açaí bom”.
Fonte: Oswaldo Forte - Site Agência de Belém de Notícias - Belém/Pará (março de 2015).³³⁸

A própria imagem da participação efetiva do poder público, representada pelo Prefeito, na entrega simbólica do selo “Açaí Bom”, demonstra que as atenções governamentais estavam cada vez mais voltadas para o projeto de transformação do açaí em produto exportável, em uma atividade vista como importante geradora de empregos. O simbolismo em torno da criação do selo “Açaí Bom” teve papel fundamental na afirmação das ideias de desenvolvimento na atividade e de prospecção de sua prática. Era necessário, desde esse ponto, se adequar às transformações e exigências do mercado, devendo os trabalhadores investir na transformação da estrutura dos estabelecimentos de comercialização, no direcionamento com cursos de manipulação para o processo de preparo da bebida.

No entanto, podemos perceber, através da postura da Prefeitura, ao instaurar o selo, a construção do descrédito em relação às antigas formas de trabalho e de comercialização do açaí, sem infraestrutura, a qual se configurou na reprodução social, de sorte que se tornou cada vez mais difícil se manter atividades tradicionais ligadas aos velhos costumes. Essa medida, de entrega de um selo, que simboliza e qualifica um

³³⁸ Agência de Belém de Notícias. Selo "Açaí Bom" identifica açaí de qualidade. 20/03/2015. Disponível em: <http://www.agenciabelem.com.br/Noticias/Detalhes/114426>. Acesso em: 18/02/2016.

espaço como adequado, e, os demais como inadequados também podem ser vistos como uma imposição da prefeitura, forçando que haja uma adequação pelos batedores artesanais.

Mas também é possível entendermos essas transformações e a tentativa dos batedores de se adequarem, como uma resignificação neste universo de trabalho, frente as transformações e a intensificação de um processo de disciplinarização/qualificação, em que estavam imersos os trabalhadores dessa cultura de trabalho com o açaí, sendo notada pelo batedor Bianor Assunção, que demonstrou seu entusiasmo com a visita do Prefeito, na entrega de seu selo, das possibilidades que tal adaptação estava lhe trazendo. Nesse caso, o Selo de “Açaí Bom” tornou-se uma das garantias de que o batedor de açaí estava cumprindo as boas práticas de manipulação e poderia almejar mais freguesia. Já para os consumidores, o selo se tornou um sinalizador de que o produto comprado estava dentro dos padrões da vigilância sanitária, uma vez que somente era concedido aos estabelecimentos que tivessem a licença de funcionamento e que atendessem ao disposto no Decreto Estadual 326/2012, o qual estabelecia os seguintes requisitos higiênico-sanitários para a manipulação adequada do açaí;

Para os batedores de açaí, o selo e todo o acompanhamento que vem sendo realizado pela Prefeitura de Belém trouxe mais tranquilidade. “Esse projeto do selo deu condições para trabalharmos com mais tranquilidade e entregar um produto mais seguro para os clientes. Eu espero que cada vez mais pontos de açaí possam se adequar e ganhar esse selo da prefeitura, pois demonstra um padrão de qualidade”, defende o proprietário do estabelecimento “Papa Açaí”, Bianor Assunção, de 65 anos, vendedor de açaí há mais de 25 anos. “O selo ‘Açaí Bom’ melhora a vida do vendedor de açaí porque os consumidores que têm cuidado com a saúde vão dar mais credibilidade e procurar um produto bom. É muito importante que esse selo de qualidade exista, justamente, para que o consumidor fique seguro de que não irá contrair doenças ao consumir o fruto, como a doença de Chagas”, acredita.³³⁹

É possível notar que as transformações decorrentes das exigências de adaptação a essa nova cultura de trabalho, viabilizada pelas ações da vigilância sanitária, pela concorrência na comercialização com empresas e supermercados, pela criação de legislações e pelas cobranças dos próprios consumidores por espaços com maior higienização, estimularam as diversas modificações na forma de preparo e de

³³⁹ Agência de Belém de Notícias. Selo "Açaí Bom" identifica açaí de qualidade. 20/03/2015. Disponível em: <http://www.agenciabelem.com.br/Noticias/Detalhes/114426>. Acesso em: 18/02/2016.

comercialização do produto, as quais estavam inseridas em um contexto de mudança de percepção da sociedade em relação à sociedade, gerando novas oportunidades e possibilidades para os indivíduos como Bianor Assunção, que se adequou às exigências desse universo, compreendendo como necessárias para a credibilidade de um bom vendedor de açaí.

Esse processo de construção de um trabalhador qualificado, certificado, que passou por todas as etapas do curso de capacitação e manipulação para com o trabalho com o açaí, gerou também a segregação de um universo de trabalho aos sujeitos que não conseguiram se adaptar a uma cultura que era de seus ancestrais e que, a partir desse novo contexto e modelo, teriam seus pontos fechados por praticarem métodos inadequados para a comercialização da bebida. Isso se efetivou pela ideia de reformulação social e moral na cultura de trabalho com o açaí, demonstrando que os trabalhadores tradicionais não deveriam mais prosseguir com as antigas práticas de trabalho, sendo necessários novos padrões de manipulação e higienização no trato com o açaí. Essa nova ordem instituída passou a encarar as mudanças como essenciais para o crescimento de uma economia que passava a ser autossustentável, na qual os batedores adquiririam a condição de terem a partir desse ponto o devido reconhecimento em suas vendas.

Capítulo IV

A indústria do açaí: novos caminhos e desafios

O quarto capítulo desta Dissertação tem por objetivo aprofundar o debate sobre as mudanças ocorridas no universo de trabalho com o açaí, atentando para a presença de um trabalho nas fábricas e as novas relações que passaram a ser estabelecidas, quer ditadas pelas exigências de mercado, quer pela própria ação dos trabalhadores, na tentativa de se adequarem ou permanecerem nessa cultura de trabalho. Neste capítulo, buscaremos visualizar como uma cultura tradicional de trabalho familiar cedeu espaço para a indústria do açaí, na cidade de Belém, voltada para a exportação de produtos derivados do fruto do açaizeiro.

A memória dos batedores de açaí tradicionais, que sofreram pressão do poder público para se adequarem às condições de trabalho e às estruturas dos pontos comerciais, é fundamental para construirmos uma narrativa em sintonia com as mudanças decorrentes da presença das fábricas e da elevação da comercialização que a bebida acarretou. Essas transformações agregam o processo de extração do açaí, ações e investimentos concernentes à prática de manejo, incentivando aumentar a produção/plantação de açaizais, que convirjam na venda de açaí para as fábricas, as quais direcionam grande parte da produção para a exportação para os quatro continentes do mundo.

A comercialização do açaí, na cidade Belém, antes restrita aos pontos de venda tradicionais nos bairros, acabou contando com a concorrência da venda nos supermercados, restaurantes e nas fábricas, atestadas nas modificações ocorridas nas estruturas das batedeiras espalhadas pelos bairros – o processo produtivo do açaí – com a própria forma de bater e comercializar, que foram incentivadas pelas discussões e legislações que tentaram implementar “boas práticas” no preparo, evitando a contaminação do fruto e da bebida contra possível surto de doenças entre a população consumidora, no Estado do Pará.

Os projetos que tinham por objetivo, além de preparar um trabalhador qualificado – com boas práticas –, implementar uma nova forma no processo produtivo do fruto, como previa o Projeto de Lei nº 178, discutido no Senado, no ano de 2010, que mostrava a preocupação e exigência que os indivíduos deveriam ter, para

desenvolverem o despulpamento e a própria comercialização da bebida, almejando implementar a obrigatoriedade da pasteurização da polpa do açaí, conforme dispõe o artigo 1º desse dispositivo legal:

Art. 1º A polpa oriunda da desintegração do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleracea*) deve ser submetida à pasteurização, conforme regulamentação própria, com fins de prevenção do contágio de doenças transmissíveis aos seres humanos. Parágrafo único. Aquele que comercializar a polpa de açaí não pasteurizada estará sujeito, em consonância com a Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, e às normas técnicas vigentes, às penas de: I – multa de R\$ 2.000,00 (dois mil reais), na primeira incidência; II – multa de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) e prestação de serviços comunitários, na segunda incidência; III – interdição do estabelecimento, na terceira incidência.³⁴⁰

Estas medidas passaram a fazer parte de uma preocupação presente no universo de trabalho com o açaí, nas duas últimas décadas, objetivando evitar que as contaminações por ingestão do açaí *in natura* viessem a se tornar um problema de saúde pública de maiores proporções. Contudo, o que chama a atenção era a forma impositiva da obrigatoriedade da pasteurização imediata do produto resultante da desintegração do fruto do açaizeiro, justificando-se que o método de pasteurização seria uma atitude segura para eliminar os microrganismos patogênicos, os quais facilitariam a contaminação e transmissão de doenças. Essa medida é embasada em estudos, que justificam a aplicabilidade da proposta de projeto proposto pelo Senador acreano Tião Viana.

Obviamente, tal projeto não considerava relevante a cultura de trabalho, de comercialização ou de consumo desenvolvida no Estado do Pará, que se diferenciava bastante de uma ideia de pasteurização, a qual consiste na esterilização do alimento, com uma variação de temperatura, com o intuito de eliminar possíveis microrganismos. Essa prática ou nova forma de preparo da bebida foi debatida entre os parlamentares, durante o ano de 2010, observando-se ressonâncias dessas transformações nos noticiários em jornais de grande circulação na região metropolitana de Belém, conforme apresentado em capítulos anteriores. Desse modo, essa nova forma de preparo se transformou em um procedimento comum dentro das fábricas, espaços que vieram a exercer com frequência o trabalho de preparo e comercialização da bebida.

³⁴⁰ Projeto de Lei, no Senado Federal, nº 178, de 2010, de autoria do Senador Tião Viana. Dispõe sobre a obrigatoriedade da pasteurização da polpa do açaí.

A nova forma de preparo caracterizou-se pela instrumentalização e mecanização para produção da bebida, em galpões para receber uma grande quantidade de funcionários assalariados, com forte divisão do trabalho, separação por seções concernentes às várias etapas da fabricação do produto, com laboratório para teste de qualidade e densidade, câmaras de resfriamento, departamento administrativo, funcionários que passaram por cursos de manipulação e posteriormente foram contratados, os quais não necessariamente tinham uma herança ou tradição nessa cultura de trabalho. Essa situação simbolizava como uma forte marca da mudança no universo de trabalho tradicional, o qual era exercido genuinamente por batedores(as) ou maquineiros(as), em seus pontos de vendas, conforme observado na memória dos trabalhadores, em que a produção se dava nas extensões de suas casas, em que pais e filhos interagiam na prática cotidiana da comercialização da bebida, nos bairros de Belém.

É nesse novo espaço, a fábrica, que os profissionais, agora de carteira assinada, desapropriados do gerenciamento da cadeia produtiva do processo de bater o açaí, estavam mergulhados numa disciplina do trabalho, do “ponto” do relógio. Nesse ambiente, com horário de entrada e saída, o trabalhador estava cercado de máquinas, com a presença de um patrão e do gerente da fábrica. É possível percebermos, através das fontes, que as fábricas transformaram uma cultura de trabalho, que antes se baseava na perspectiva de um saber tradicional, em um trabalho sistemático, de larga escala, adequado às exigências do mercado. O açaí, que era despulpado em estabelecimentos conhecidos como baiúcas, vitaminosas, pontos, por exemplo, passou a ser despulpado ou transformado em bebida, nas fábricas. É nesse novo espaço, permeado por novas relações, que procuraremos elaborar a narrativa deste capítulo.

4.1 COMPRANDO O AÇAÍ PARA AS FÁBRICAS E AS MUDANÇAS NA PRODUÇÃO

Como esse açaí chega às fábricas? Quem são os compradores? Modificou-se alguma relação? Esses, a princípio, foram alguns dos direcionamentos que nortearam o entendimento deste tópico. Desenvolver a aquisição do fruto para ser despulpado nas fábricas se constituiu em um etapa fundamental, sendo adotadas estratégias para exploração, tanto do conhecimento dos sujeitos implicados nesse trabalho como da própria aquisição do fruto.

A aquisição do açaí, antes feita na feira entre marreteiro e batedores ou entre os donos de terrenos e batedores, para ser comercializado nos pontos de venda, em Belém, passou a ser, em sua grande maioria, desenvolvida por um funcionário ou o próprio dono da fábrica com os produtores – meeiros ou donos de terrenos – para serem despulpados dentro das fábricas. A presença desses novos sujeitos, “empresários do açaí”³⁴¹, que buscavam adquirir o fruto da forma mais fácil, mais lucrativa e sem muito custo, englobava algumas estratégias para efetuar a compra ou terem o produto dentro de suas fábricas, para ser comercializado e exportado.

A Feira do Açaí, espaço tradicional de comercialização, onde batedores, ao longo do tempo, desenvolveram a compra do fruto para revenderem em seus estabelecimentos, também é o lugar onde os empresários podem se apropriar ou estabelecer o seu “direito de compra” do açaí, entre os marreteiros ou donos de terrenos. O próprio empresário e dono da fábrica Amazonfrut, Ben Hur Borges, de 70 anos, oriundo de Curitiba, Paraná, ressaltava que um dos primeiros passos para o trabalho de exportação da bebida ou de seus derivados é construir a relação com os fornecedores do fruto a ser despulpado em sua empresa, localizada na Rodovia Arthur Bernades, s/n.

Olha, a gente compra o açaí lá na feira também, é um direito nosso de comprar, afinal tem muito açaí, mas os donos de fábricas também compram direto com os donos de terrenos, às vezes a gente já fecha a produção (safra), depende muito da nossa demanda. Às vezes a gente também já tem nossos contatos com os atravessadores, que passam arrecadando o açaí entre os que têm açaí pelas ilhas e a gente compra dele, aí eles levam até a Feira do Açaí ou trazem no meu caso, o açaí até aqui no nosso porto. Aí o açaí que a gente fechou (comprou), nos trazemos para ser despulpado aqui na fábrica.³⁴²

As relações entre os trabalhadores do açaí na feira, que precisavam do deslocamento físico de compradores (batedores) e dos vendedores (marreteiros, atravessadores e donos de terrenos), na negociação e estratégias para aquisição do fruto, ampliaram-se com o concurso de empresários, os quais devido à grande demanda de frutos, já estabelecem contratos, fecham acordos, independentemente de se deslocarem para a Feira do Açaí. No caso de Ben Hur Borges, sua empresa estava localizada estrategicamente à beira da baía do Guajará, facilitando esse processo de compra do fruto dos produtores.

³⁴¹ Termo presente em alguns momentos, para caracterizar os donos de fábricas ou empresários, os quais os batedores de açaí mais tradicional apontam como oposição a sua condição de trabalhadores.

³⁴² BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na fábrica Amazonfrut.

As fábricas procuram comprar o açaí, onde tem, onde for mais fácil. Se for mais fácil comprar do atravessador ela compra. Se ela tiver que fechar com o dono de terreno, aquela safra, aquela safra todinha, completa, ele fecha. E se eles também quiserem, também vão no Ver-o-Peso. Às vezes a fábrica precisa atender o seu cliente, aí ela vê, conforme sua necessidade, sua demanda, onde for melhor ela comprar, ela vai. Então ela faz alguns parceiros, mas também, ela acaba atendendo sua demanda, como for melhor.³⁴³

Edivaldo Freitas, de 53 anos, que é prestador de serviços e gerente de fábrica no município de Castanhal³⁴⁴, estava montando sua própria empresa e nos traz algumas informações para pensarmos essa ruptura com o processo tradicional de aquisição do fruto, quando, para a realização dessa função de compra, os próprios batedores se deslocavam à Feira do Açaí, “roendo” o fruto para perceber a qualidade do açaí que seria comercializado em seus pontos, estabelecendo suas estratégias, seja chegando cedo à feira, para compra do açaí mais barato, seja conversando com outros trabalhadores, entendendo o andamento das negociações na feira. As empresas, de seu lado, buscam atender às suas demandas a qualquer custo, procurando efetuar a compra direta com os produtores, tentando diminuir seus custos e aumentar seu lucros. No entanto, para conseguir maior lucratividade, os empresários sentiram a necessidade de uma pessoa ou profissional que tenha um conhecimento da qualidade, da procedência e da maturação do fruto que será despulpado, congelado e exportado.

Empresas familiares, geralmente, têm pessoas ligadas a empresas, que é da família que faz, é uma parte da empresa que tem que ter um grande conhecimento e tem que tá ligada com a fábrica, porque o produto e a qualidade final do açaí, depende e muito da sua compra. Se você comprar um produto de qualidade, você vai ter produtos finais de boa qualidade. Isso vai definir a qualidade das fábricas. É justamente na compra.³⁴⁵

A necessidade de um profissional ou um trabalhador que conheça os “caminhos da compra” da sazonalidade, da maturação dos frutos, que tenha experiência e conhecimento da qualidade do fruto, reflete que, em algumas situações, esses antigos

³⁴³ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

³⁴⁴ A cidade de Castanhal, segundo o IBGE/2008, com uma população em torno de 159.110 habitantes, foi fundada em 1932, situa-se a 65 quilômetros de Belém (Pará). Está entre as cinco principais cidades do Estado e figura como uma espécie de metrópole da região nordeste do Pará. A cidade tem desenvolvido um importante polo industrial, que está sendo implantado em uma área privilegiada às margens da PA-10, a cerca de cinco quilômetros de distância da sede do município.

³⁴⁵ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

trabalhadores tradicionais passaram a exercer funções dentro das fábricas, tornando-se funcionários ou empregados, perdendo certa autonomia. Porém, devido a seu conhecimento e experiência, é possível resistirem, se adequarem ou reconstruírem uma nova possibilidade frente a esse processo de modificações, que lhes delegou não mais o controle, em alguns casos, da comercialização do açaí em seu ponto de venda, contudo, um lugar como um funcionário, responsável por uma das etapas mais importantes desse processo de trabalho. É exemplar o caso de João Paulo, de 38 anos, ex-batedor de açaí, que passou a trabalhar como funcionário da fábrica Amazonfrut, exercendo funções, e nesse caso, em uma etapa do processo, a compra, diferentemente do tempo em que era o próprio dono de seu estabelecimento e participava de todas as etapas da produção:

Eu já trabalhava com açaí vendendo lá na Sacramenta, mas não deu mais certo, aí eu resolvi aceitar o emprego para comprar o açaí aqui pra fábrica. É muito parecido com que eu já fazia, tenho que comprar um excelente açaí pra gente despolar aqui, eu só vou fazer isso, não bato. Eu também vou lá na feira comprar o açaí ou verifico junto com seu Ben Hur alguns fornecedores, o açaí que a gente pode comprar para trabalhar por aqui.³⁴⁶

João Paulo passou a efetuar a compra do fruto para a empresa Amazonfrut, seja por negociações com os produtores, seja se deslocando para a Feira do Açaí, conforme a necessidade e a demanda da empresa, de maneira a demarcar que seu conhecimento, seu saber específico, apreendido na prática ou na experiência compartilhada em uma tradição familiar, podem ter-lhe possibilitado permanecer em meio a essa cultura de trabalho em transformação.

O melhor açaí é o açaí das ilhas, de Ponta de Pedra, do Marajó, é o açaí que tem a melhor cor, tem o melhor cheiro, tem melhor rendimento e se for colocar ele é conhecido como o açaí do caroço menor, conhecido pelos comercializadores de açaí, como o açaí chumbinho. Esse é o melhor açaí, que tem maior procura. Então, pelo rendimento dele, que um açaí normal faz em torno do açaí médio, uma lata, em torno de 6 litros. Esse chega a fazer em torno de 8 e 9 litros, do açaí médio. Então ele é muito procurado, devido a qualidade dele, do gosto, do cheiro, devido ele ser superior. Tanto é que em Manaus, tem tanto açaí naquela parte de porto velho, tem açaí igual tem aqui, só que lá devido à dificuldade de transporte, de uma açaí que é tirado hoje, só vai ser batido 2 e 3 dias depois.³⁴⁷

³⁴⁶ PAULO, João. Funcionário de fábrica. Paraense. 38 anos. Entrevista realizada em 25/12/14, na fábrica Amazonfrut.

³⁴⁷ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

A necessidade de profissionais que conheçam “os caminhos” da compra é imprescindível para o trabalho nas fábricas. Na comercialização da bebida, que ganhou dimensões surpreendentes com a presença de fábricas e empresas, a mecanização dos saberes e a divisão por seção ou etapas do processo de preparo do açaí, esses são pontos novos nessas transformações. Porém, ainda dependem de um conhecimento da maturação dos frutos, da procedência, da sazonalidade, demonstrando que a influência das condições da natureza poderiam igualmente influenciar na aquisição do açaí pelas fábricas;

A influência da natureza na compra do açaí ainda continua sendo determinante e a influência com certeza, só vai ser resolvida, quando tiver uma plantação grande, que área nós temos, que aí tem muitas áreas e ilhas que podem ser plantadas o açaí, então teria uma condição boa. Mas eu vou dizer assim, todo tempo... Que as fábricas não têm muito interesse que isso aconteça. Porque é bom que o açaí suba de preço, porque ela consegue despolar quando está 20 reais a lata, e ela consegue estocar e vender, quando a lata tá em torno de 80 e 100 reais. Isso é onde, quando o açaí subiu 1 real e ela já ia ganhar 30 e 50 centavos, e ela guardou um milhão de quilos, e se sobre 1 real em cima desse lucro (do quilo), ela automaticamente passa a ganhar e lucrar um milhão de reais em cima. Então não há interesse, por isso a gente não vai ver as fábricas fazendo plantações, mas elas podem fazer que assim mesmo, não consegue suprir a necessidade.³⁴⁸

Edivaldo Freitas ressalta essa nova organização do espaço dos açazais, no final dos anos 1990 e início dos anos 2000, enfatizada por alguns empresários, como Ben Hur Borges, que investiu na expansão de áreas de produção do açaí com plantações organizadas e transferindo a princípio a própria fábrica para esses espaços: “Olha, eu tinha a fábrica lá na ilha do Murutucu, construí toda estrutura para fazer o próprio despulpamento lá mesmo. Mas não foi possível continuar com esse projeto.”³⁴⁹ Na verdade, percebendo os custos e se organizando nessa cultura de trabalho que lhe parecia nesse período um pouco distante, por ser oriundo do Paraná, um Estado com características culturais bem diferentes das que encontrou em Belém, quando passou a investir na atividade ligada ao açaí, Ben Hur Borges transferiu sua empresa Amazonfrut para a cidade de Belém. Confirmando o discurso de Edivaldo Freitas, o empresário Ben Hur Borges deve ter verificado que apostar na concorrência com batedores de açaí poderia lhe seria mais lucrativo, investindo na expansão e crescimento da atividade.

³⁴⁸ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense Entrevista realizada 24/05/2016 em Castanhal.

³⁴⁹ BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na fábrica Amazonfrut.

Observa-se que o crescimento da economia da fruticultura, neste caso relacionado ao açaí, aponta o Estado do Pará como epicentro da produção e processamento. Em 2006, esse Estado exportou 8 mil toneladas de polpa da fruta. A demanda por açaí foi estimada em 300 mil toneladas de polpa, em 2006, podendo se estabilizar em 500 mil toneladas, nos próximos 10 anos, mantendo um fluxo de exportação de 60 mil toneladas por ano e o restante para consumo no mercado brasileiro. Já no período de 2004 a 2008, o Estado do Pará mostrou um crescimento constante na exportação de açaí, como é evidenciado pelo valor comercializado, o qual obteve um crescimento de US\$ 1.982.791, em 2004, para US\$ 20.738.868, em 2008, um aumento de 1.046%, embora a quantidade exportada tenha crescido apenas 560%, no mesmo período. Os Estados Unidos são os principais importadores do açaí do Estado do Pará, com 92% da quantidade total em toneladas e do valor comercializado em 2008, equivalente a 7 t e US\$ 19 milhões, respectivamente. Com isso, os EUA têm papel preponderante na exportação do açaí paraense, que experimentou um crescimento de 1.449% dos valores de importação, no período de 2004 a 2008. Japão e Países Baixos ocupam as próximas posições, com cerca de 2,5% dos importadores, cada. Embora os números do Reino Unido sejam baixos (0,56% de participação no mercado), é possível observar que esse mercado parece estar em franca expansão, tendo sido observado, relativamente, o maior crescimento de valores (mais de 17.000%).³⁵⁰

Nesse contexto, houve a criação de cartilhas direcionadas aos trabalhadores ou donos de terrenos, como uma alternativa para incentivar o crescimento da produção para atender a esse “desenvolvimento” e expansão da economia, que, nos últimos anos, incentivou a abertura de empresas no processo de trabalho com a fruta, principalmente após o açaí ter-se tornado conhecido pelas populações de outras regiões do País e do exterior. A procura pelos frutos aumentou, proporcionando uma alternativa de ocupação para toda a família, melhorando a renda monetária dos ribeirinhos. A fim de aumentar a população de açaizeiros, outras árvores começaram a ser eliminadas, enquanto plantios começaram a ser organizados, incentivando a expansão de áreas com o açaí.

Um açaizal bem manejado deverá ter, em um hectare, mais ou menos:

- 400 touceiras (com 5 açaizeiros adultos em cada touceira).
- 50

³⁵⁰ GONÇALVES, T. B.; SANTOS JÚNIOR, E. C. dos; ROCHA, C. I. L. da. Análise da cadeia produtiva do açaí: uma abordagem voltada ao estudo dos componentes de desempenho logístico. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E RESPONSABILIDADE SOCIAL, XXXII: As Contribuições da Engenharia de Produção. Bento Gonçalves, RS, Brasil, 15 a 18 de outubro de 2012. *Anais...* 2012, p. 3

palmeiras de outras espécies. • 200 árvores. Esta quantidade de plantas pode garantir alta produção de frutos e palmito, com uma alteração mínima da biodiversidade. A combinação adequada de árvores, açazeiros e outras palmeiras bem distribuídos na área, além de manter a diversidade florestal, é a chave para o sucesso do manejo do açazal.³⁵¹

A mudança na estrutura dos açazais, espaços destinados a atender ao aumento das demandas das exportações, reflete a expansão das atividade para além do Estado do Pará. “Na Bahia tem plantação de açai, mas é uma plantação que, diria, muito pequena.”³⁵² Os investimentos na expansão e melhoramento das áreas de açazais destinados à comercialização resultaram no reconhecimento da bebida em outras regiões e países. Essas transformações, que simbolizavam a atenção dos produtores, empresários e do próprio Estado, no plantio de açazeiros, levavam muitos deles a inovar nas técnicas de cultivo, visando a desenvolver sistemas de cultivo apropriados, com o objetivo de aumentar a produtividade e a produção, tanto na safra como na entressafra. Essas novas plantações, em sua maioria no Estado do Pará, em áreas de manejo, foram o resultado de uma prática incentivada pelo Estado, para satisfazer as demandas e necessidades das fábricas.

São dessas áreas manejadas nas ilhas próximas a Belém, da mesorregião do Nordeste paraense ou da região do Marajó, os frutos que João Paulo e outros funcionários de fábrica, além dos batedores que compram o açai *in natura*, visualizam para serem adquiridos e posteriormente despulpados na indústria do açai, indo a ser disputados, entre batedores e empresários, para serem “batidos” nas baiúcas ou despulpados nas pequenas, médias e grandes fábricas de açai.

*O melhor açai é o açai das ilhas, de Ponta de Pedra, do Marajó, é o açai que tem a melhor cor, tem o melhor cheiro, tem melhor rendimento e se for colocar ele é conhecido como o açai do caroço menor, conhecido pelos comercializadores de açai, como o açai chumbinho. Esse é o melhor açai, que tem maior procura.*³⁵³

As modificações presentes no campo, nos açazais, em busca do melhor açai para ser comercializado, transformaram as relações e formas de trabalho pelas ilhas, não se restringindo somente ao desenvolvimento de práticas de manejo, com a padronização

³⁵¹ Queiroz, J. A. L. de; MOCHIUTTI, S. *Guia prático de manejo de açazais para produção de frutos*. ilustração de Marcos Antonio da Silva. 2. ed. rev. amp. Macapá: Embrapa Amapá, 2012.

³⁵² FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

³⁵³ BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na própria fábrica.

dos açazais, abertura de novas áreas para atender às demandas do mercado, criação de cartilhas e políticas educativas para o crescimento dessa cultura de trabalho, mas também ocorreram pela introdução de maquinários, por meio dos vagões e trilhos existentes dentro dos espaços de extração do açaí, com o cruzamento de espécies de sementes ou a diminuição do tempo de maturação dos frutos dos açazeiros.

Existem várias espécies, tudo açaí, mais variando de espécies de região para região. E o que acontece, a Embrapa, ela estudando nos últimos tempos, mais de 10 anos estudando o açaí, eu diria, que uma faixa de 15 anos estudando o açaí. O açaí de cada região, ela foi pegando e foi fazendo o cruzamento do açaí de uma região com outro, e chegando no resultado de um melhor açaí, que é o açaí Pará, que é o açaí Embrapa, que veio a produzir em menor tempo, que o básico é quatro anos, que a produção dele, que logo passou a chegar em dois anos e meio ou dois anos. Não dá para ser menos de dois anos porque a célula do açaí, quando é gerada, e quando ela vai se transformar em um cacho do açaí, ela demora 18 meses, então não tem como o açaí ser gerado abaixo de 18 meses. Então vai ser a partir de dois anos, que vai começar a produzir açaí. Aí dessas seleções que teve, foi pegando aquele açaí com maior rendimento, para poder tirar e fazer uma seleção, aí foram tirando e colocando denominações para eles de açaí chumbinho, açaí Pará, açaí do Afuá, têm várias nomenclaturas, mais são vários se tratando de açaí.³⁵⁴

No entanto, essas modificações na exploração dos recursos naturais também são visíveis através de novos instrumentos de trabalho que passaram a ser criados e utilizados para retirada dos frutos e que auxiliavam os apanhadores de açaí. O trabalho – que era realizado por jovens, com um porte físico adequado, normalmente magros, com habilidade, que aprendiam as técnicas de subir nos açazeiros com os pais, que transmitiam sua experiência, ensinando os caminhos, interagindo no trabalho familiar, feito apenas com a utilização de uma faca e com a peconha, um acessório rudimentar parecido com um cinto, que ajuda na escalada nos açazeiros – passou também a ser feito por funcionários, através de ferramentas, um apanhador de açaí e um debulhador, que auxiliam na colheita. A utilização do aparelho com uma vara de seis metros, com uma lâmina e um gancho, criado no ano de 2014, para facilitar a retirada de mais de 800 toneladas por ano de açaí, buscava intensificar a retirada do fruto para atender à demanda, agora feita não só por batedores, mas por empresas que exportam a bebida.

É você encaixar o elevador, em seguida a foice, só que tem que colocar na posição e furar. Uma vez montado e parafusado, agora só amarrar a corda no gancho", explica o inventor. "E ainda tem um

³⁵⁴ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

detalhe, eu coloco um nó na corda, que é um limitador, porque você já pensou se não tivesse esse nó lá, ele desceria e cairia", [...] Do chão, a vara é posicionada próximo ao açazeiro. A lâmina corta o cacho, depois o gancho sobe e prende o cacho, que desliza até o produtor. Na prática, a nova ferramenta é considerada mais fácil de ser utilizada e também consegue ser mais eficiente na colheita do açaí. Em média, em 30 segundos já dá para retirar o cacho. Sem se sujar, sem precisar entrar em contato com insetos como formigas e principalmente, sem aquele desgaste físico de ter que subir em vários açazeiros. [...] O conjunto com vara, gancho e lâmina é vendido a R\$ 300. Mais de dez já foram encomendados.³⁵⁵

Essa mecanização do trabalho no campo, descrita no jornal de 21 de fevereiro de 2015, retrata o emprego dessa nova ferramenta no trabalho nos açazeiros, refletindo o aumento da procura pelo fruto requerido pelas empresas, pelo qual os produtores tiveram que otimizar o tempo de retirada do fruto, na colheita. Em consonância com essa nova prática estabelecida pelos açazeiros, Edivaldo Freitas salienta que o melhoramento e o aperfeiçoamento dessas produções buscavam atender de forma intensa e produtiva esse novo mercado demandado pelas fábricas de exportação, que estimulou as transformações nessa cultura, nas últimas duas décadas. “Mas foi melhorando e aperfeiçoando a forma de retirar o açaí, devido o volume de venda de açaí que cresceu muito, dos últimos 15 anos e é preciso atender as necessidade das fábricas.”³⁵⁶

Conforme Santana (2003), a produção paraense aumentou cerca de 58,2%, em seis anos, passando de 189 mil toneladas, em 1995, para 299 mil toneladas, em 2001, evoluindo à taxa de 7,96% ao ano. A demanda de polpa de Açaí, por sua vez, evoluiu mais rapidamente, crescendo a uma taxa aproximada de 14,28%, no mesmo período, tornando-se o Pará o maior produtor nacional de açaí, respondendo por 95% da produção.

De acordo com Vedoveto (2008)³⁵⁷, a demanda de mercado para a polpa do açaí se ampliou no cenário nacional. O Rio de Janeiro iniciou a importação, em 1992, de 5 toneladas. A partir de 1996, passou a importar mensalmente 180 toneladas de polpa.

³⁵⁵ *Família de Abaetetuba cria ferramenta para facilitar a colheita do açaí*. Apanhador de açaí é considerado mais fácil e mais eficiente. Reportagem é do Pará. 21/02/2015 12h30 - Atualizado em 21/02/2015 14h17 Disponível em: <http://g1.globo.com/pa/para/e-do-para/noticia/2015/02/familia-de-abaetetuba-cria-invencao-para-facilitar-o-trabalho-com-o-acai.html>. Acesso em: 18/05/2016.

³⁵⁶ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016. em Castanhal.

³⁵⁷ VEDOVETO, M. *Caracterização do mercado de açaí (Euterpe oleracea Mart.) em Belém entre 2006 e 2008*. 2008. 43 f. Estágio Profissionalizante em Engenharia Florestal – Escola Superior Luís de Queiroz, Universidade de São Paulo, São Paulo. 2008. p.22.

Para outros Estados do Centro-Sul, como Goiás, São Paulo, Minas Gerais e Rio Grande do Sul, exportam-se mais de 300 toneladas. Ressalta-se que a polpa consumida nessas regiões tem como finalidade a complementação energética alimentar. A nova demanda por açaí, nos EUA e outros países industrializados e não-tropicais, é impulsionada por campanhas publicitárias que vendem o açaí como o novo “fruto maravilhoso da Amazônia”.

Essas novas demandas e possibilidades de comercialização agilizaram o processo de despulpamento de frutos, no Estado do Pará, estendendo-o para além dos limites dos pequenos pontos que atendiam a um comércio de bairro – “[...] a gente vende mais pra nossos fregueses aqui do bairro [...] a gente bate cerca de 5 latas por dia”³⁵⁸ –, onde havia uma relação de confiança, de conquista de uma freguesia, dos consumidores, pela possibilidade da venda da bebida fiada³⁵⁹ – “eu vendo para garantir minha freguesia fiado, mas também eu tenho que bater um bom açaí para chamar mais gente”³⁶⁰. Além disso, modificaram-se as relações comuns entre quem produz a bebida e o consumidor, com uma distância mais evidente, distinta do momento em que os batedores tinham uma proximidade com seus vizinhos e fregueses, na comercialização e possibilidade de consumir o fruto pelos apreciadores da bebida, como relata Silvano Costa: “A gente, quando não tinha dinheiro, comprava fiado no seu Rosildo, agora ele fechou.”³⁶¹ A presença das fábricas e a expansão do comércio, que, por um lado, possibilitaram um número maior de consumidores e o aumento do açaí despulpado, por outro, têm inviabilizado o estreitamento da relação vendedor e comprador, enfraquecendo uma relação de confiança, na qual era estabelecida entre consumidores de açaí frequente, com os batedores.

Nesse universo transformado e modificado, no qual a produção deixa de ter aspectos de um trabalho familiar, ganhando dimensões de uma produção voltada para a exportação, para atender preferencialmente à comercialização nos supermercados e empresas, podemos visualizar claramente as mudanças que vêm ocorrendo nessa cultura de trabalho, no processo de aquisição do açaí, porque as empresas, em algumas situações, investiram na compra de açazais, mas é fundamental a produção da

³⁵⁸ ANTÔNIO, Carlos. Batedor de açaí, 52 anos. Entrevista realizada em 28/07/2014.

³⁵⁹ A venda a fiado é uma venda ou compra feita a crédito, a prazo, sem precisar pagar nada na hora da compra. Os fregueses mais frequentes e mais próximos do batedor estabeleciam e ainda estabelecem esse tipo de relação de confiança no dia a dia da comercialização da bebida, pelos bairros de Belém.

³⁶⁰ RIBEIRO, Rosildo Serrão. Vendedor de açaí, 53 anos. Entrevistas realizadas em 08/10/13 e 22/04/14.

³⁶¹ COSTA, Silvano. Consumidor frequente, 43 anos. Entrevista realizada em 22/08/2014.

população ribeirinha, que igualmente observou o crescimento do mercado e da cultura de trabalho com o açaí, incentivados por cartilhas e empréstimos pelo Estado, para desenvolvimento dos manejos dos plantios, visando a atender esse crescimento do consumo da bebida.

São essas novas áreas de plantios ou de espaços que passaram por uma ação de manejo os maiores fornecedores de açaí para empresas. Porém, quais seriam as regiões fornecedoras? Ben Hur Borges nos permite ter a percepção que a compra efetuada para sua empresa não se faz necessariamente em uma região específica: “Bem, aqui a gente trabalha com açaí de várias regiões. Claro que levamos em consideração o rendimento do fruto. Que pra gente é o açaí da região do Marajó que tem dado um bom retorno.”³⁶² Edivaldo Freitas retrata que, nas empresas nas quais chegou a executar serviços, os empresários buscavam ter aquisição dos açazais da região do Marajó, das comunidades ribeirinhas, por serem dessas regiões os frutos com maior rendimento. Mas os frutos vindos da mesorregião do Nordeste e do baixo Tocantins, como Igarapé Miri³⁶³, com a expansão dessa cultura para áreas de terra firme, as quais receberam o manejo de suas plantações e investimentos no cruzamento de sementes, também vieram a ser destinados à indústria de exportação:

*O que predomina, maior parte aí, é o que vem dos ribeirinhos, as maiores plantações estão nas regiões das ilhas, é o açaí das ilhas, da ilha de Ponta de Pedra, toda essa parte do Marajó. Então a maior produção, eu diria que tá acima de 70% da produção do açaí vem das ilhas, onde você anda horas de barco, de um lado e de outro, é tudo plantação de açaí nativo ou foram feitos alguns manejos e organizações, para terem uma melhor colheita. Mas são os ribeirinhos, que tem a colheita, que vão passando para o atravessador, fazendo a parte de recebimento, arrecadação, em cada ribeirinho, em cada dono de terreno, associações. Mas hoje tem também muito açaí vindo de Igarapé Miri e Abaetetuba. Tudo isso aí serve para atender as fábricas que pagam, carregam os caminhões, que carregam em torno de 1000 e 1500 latas e transportam desde lá da feira ou de Igarapé Miri até a fábrica, aí começa o processo de despolpagem do açaí. Esse é o caminho.*³⁶⁴

³⁶² BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na própria fábrica.

³⁶³ Igarapé Miri, conforme dados do IBGE/2010, conta com uma população de 60.343 habitantes. É um dos municípios do Estado do Pará, no Brasil, fundado em 16/10/1843, localizado na mesorregião do baixo Tocantins. O município se transformou, nos últimos anos, em um dos maiores produtores de açaí do Estado.

³⁶⁴ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

As comunidades ribeirinhas da região do Marajó, como as provindas de novas regiões, como Igarapé Miri, passaram a ser os fornecedores dos frutos para as fábricas. O próprio relato de Edivaldo Freitas, que nos traz essas impressões, permite visualizar que o trabalho feito pelos ribeirinhos, atravessadores e donos de terrenos continua a ser uma das formas para que o açaí chegue às fábricas. Esses sujeitos começaram a se organizar em pequenas cooperativas, na tentativa de organizar suas produções e comercializar, em grande escala, quantidade considerável de frutos, direcionando-a às fábricas.

Nessa nova organização e formas de adquirir o fruto, as empresas criaram estratégias e passaram a realizar investimentos: “Eu comprei um caminhão para ir pegar o açaí de Igarapé Miri e trazer para fábrica também”³⁶⁵, explica Ben Hur Borges, acrescentando: “[...] nós trazemos todo açaí que compramos em caminhão.”³⁶⁶ As kombis e caminhonetes, que anteriormente transportavam o açaí dos batedores que não tinham carro próprio, através de frete, começaram a dividir espaços nos estacionamentos da Feira do Açaí, nos portos e feiras nos municípios circunvizinhos, para realizarem o transporte do fruto às fábricas. Funcionários contratados pelas empresas executam a tarefa de deslocar o fruto comprado até as fábricas. “Antes tinha mais gente fazendo o carreto, carregando o açaí em seus carrinhos de mão, até o ponto do batedor, agora tem é muito caminhão.”³⁶⁷

A memória desses sujeitos nos remete a um período no qual o transporte do açaí também era realizado por carregadores, que, no final da feira, faziam o “carreto”, levando o açaí da feira até os pontos dos batedores. Essa não era a única forma de fazer esse transporte. Em algumas situações, caso a quantidade de açaí fosse pouca, “[...] às vezes o Armando trazia umas duas latas na cabeça e vinha de ônibus.”³⁶⁸ André relembra que o próprio transporte público servia de alternativa para atender os batedores tradicionais do açaí, que, ao descreverem as cenas do dia a dia de trabalho, sublinham esse “corre e corre” do fim da feira, quando o fruto começa a ser direcionado para os

³⁶⁵ BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na própria fábrica.

³⁶⁶ RIBEIRO, Cristiano. Representante de empresa Açaí do Norte. 38 anos. Entrevista realizada em 16/08/2014, em sua casa, no bairro da Sacramentoa

³⁶⁷ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramentoa. Entrevistas realizadas em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

³⁶⁸ RIBEIRO, André. Vendedor de açaí (batedor de açaí), 51 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevista 19/09/11 – 13/02/15 realizada em seu ponto de venda na Sacramentoa.

pontos de comercialização da bebida, na cidade, quando os trabalhadores passaram a visualizar o transporte do fruto feito em caminhões de empresários e fábricas, abarrotados com as basquetas cheias de açaí. São esses mesmos caminhões que passaram a dividir espaços com as caminhonetes, *kombis*, carros particulares, que continuam a fazer parte dessa paisagem do estacionamento da feira, à espera do açaí para ser transportado até as fábricas. É essa paisagem urbana, no entorno da feira, com caminhões carregando 1000 e 1500 latas ao dia, em direção às fábricas, para o processo de despulpagem, que veio a ser o meio mais comum de transporte do fruto até as fábricas de açaí.

4.2 O AÇAÍ CHEGA ÀS FÁBRICAS: PROCESSAMENTO INDUSTRIAL E LINHA DE PRODUÇÃO

*Aqui o açaí chega e vai passar por várias etapas e procedimentos. Quando chega na seção de despulpamento passa por nossa máquina que irá despolpar o fruto e logo em seguida é embalado.*³⁶⁹

Essa descrição do processo produtivo dentro das fábricas do empresário Ben Hur Borges nos permite perceber que o trabalho dentro desses espaços passava por diversas etapas e processos, uma linha de produção, que lembra, em algumas perspectivas, as formas de trabalho dentro dos pontos tradicionais em Belém. Nota-se, nesses espaços, que o trabalhador não comanda ou gerencia mais todo o processo de despulpamento do fruto. Esse processo em fábricas passa a ser desenvolvido por um maquinário de grande porte, cabendo aos funcionários o papel coadjuvante na transformação do fruto em bebida. Conta-se, agora, com funcionários com algumas instruções institucionais, os quais passaram por cursos de capacitação, ensejando a entrada em um novo universo, com uma nova forma organização e condições diferentes, cercadas por peculiaridades, onde cada indivíduo tem uma função para efetuar, dentro desses espaços de trabalho.

*O que eu vejo que tá diferente também, é que hoje não são mais aqueles pontos de venda que ficava na frente das casas. Hoje é mais um comércio grande mesmo para atender um público diferenciado.*³⁷⁰

³⁶⁹ BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na fábrica Amazonfrut.

³⁷⁰ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta. Entrevistas realizadas em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

O batedor de açaí Rosildo Ribeiro, ao abordar as diferenças que passaram a caracterizar o trabalho com o açaí, principalmente deixando de ser vendido em pontos tradicionais, sendo efetuado em espaços que buscam “atender um público diferenciado”, posde estar se referindo às fábricas. A presença desses novos espaços significou, de alguma forma, uma ameaça, provocando entre os batedores mais tradicionais uma leitura negativa em relação a essas fábricas.

As fontes, ao fornecerem informações sobre esse espaço da fábrica, levam-nos a pensa-lo como um espaço de disciplina, de organização, de controle, de produtividade implementado pelos donos das empresas, um pouco diferente do que acontecia dentro dos pontos tradicionais nos bairros, onde os maquineiros ou batedores de açaí tinham maior autonomia sobre o processo de trabalho.

O açaí passa por diversas seções dentro das fábricas. Ele primeiro passa pelo processo de catação e limpeza, onde o funcionário retira toda sujeira que possa ter vindo do açaí para depois ir para o despulpamento.³⁷¹

Edivaldo Freitas descreve a linha de produção existente dentro das fábricas, ressaltando uma das primeiras etapas do processo de trabalho dentro desses espaços. Descarregar e promover a limpeza dos frutos constituem a função dos trabalhadores menos qualificados, com baixa escolaridade, contratados para desempenhar as tarefas de catação e separação das impurezas: “[...] eu fico responsável por fazer o descarrego e depois cato para ir lá pra dentro na esteira”³⁷². É nessa etapa que esses funcionários retiram as sujeiras, galhos e folhas dos frutos trazidos pelos produtores ou comprados na feira.

As empresas utilizam, dentro desses espaços, a contratação de uma mão de obra que não precisa de formação qualificada ou específica: “[...] as pessoas que são contratadas para essa etapa de catação são de baixa escolaridade.”³⁷³ É esse perfil de funcionário que realiza, na empresa de Ben Hur Borges, a primeira etapa de limpeza dos frutos, sendo posteriormente adicionado o hipoclorico em um recipiente de água, tanto para auxiliar o processo de limpeza como para amolecer os frutos e iniciar o processo de despulpamento.

³⁷¹ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

³⁷² SARAIVA, Anderson. Catador da empresa Amazonfrut. 35 anos. Entrevista realizada 25/12/14.

³⁷³ BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na fábrica Amazonfrut.

A linha de produção dentro das fábricas, ela é bem similar a uma bateadeira de açaí de bairro. O processo é simples, o açaí chega em um caminhão, aí quando chega na fábrica ele vai para uma área onde ele será descarregado e onde será realizado o processo de limpeza. Nesse processo de limpeza ele irá separar os itens que vem junto, pedaços de galhos, folhas, algumas coisas que podem vim. Daí ele vai para a parte de lavagem. Então nessa parte de lavagem se colocam em caixas d'água, normalmente nessa etapa o açaí vai com algum produto, hipoclorito, para poder descontaminar, ficando de molho nessa parte até começar o processo de bater.³⁷⁴

Tentando evitar possíveis problemas, como surtos de doenças, os empresário adota alguns procedimentos, no processo de manuseio do fruto, seja para ressaltar as práticas de limpeza que se desenvolvem nesses espaços, como requisitos de certificação, que o credenciam a comercializar seus produtos em consonância às normas de segurança alimentar, seja atendendo aos requisitos de processamento e qualidade estabelecidos pelos seus compradores. Dentre essas certificações, destacam-se a ISO 22.000 (atende aos requisitos de segurança alimentar, na comercialização dos produtos) e a USDA (United States Department of Agriculture - garante aos produtos certificados o acesso ao mercado norte-americano). Ter as certificações passou a ser um requisito de propaganda pelas empresas, a fim de incentivar a comercialização do açaí que é despulpado dentro das fábricas. Essa é a justificativa do próprio empresário Ben Hur Borges, ao referendar as práticas, nas diversas etapas do trabalho em sua fábrica: “Olha, aqui a gente tem todas as certificações de manipulação com o açaí. Tomamos todos os cuidados para comercializar.”³⁷⁵

Esses espaços passam por um constante controle, efetuado pelas normas de manuseio e pela própria gerência, de modo a fiscalizar a produção e o trabalho dos funcionários: “Eu tenho uma pessoa que verifica como está o andamento na linha de produção, o funcionamento aqui da fábrica, né.”³⁷⁶ Ter o controle sobre o trabalho de seus funcionários e sobre as diversas etapas e processos, dentro desses espaços, pode ser percebido na empresa de Ben Hur Borges – Amazonfrut. Efetuar esse controle, verificar como se desenvolvem todas as atividades, visando a aumentar o quantitativo de frutos despolpados, nos ajuda a compreender que esse controle e fiscalização estão de acordo com as exigências que a organização capitalista de produção impõe ao mundo do

³⁷⁴ FREITAS, Edivaldo. Empresário, 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

³⁷⁵ BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na fábrica Amazonfrut.

³⁷⁶ Idem.

trabalhador.³⁷⁷ As referências aos mesmos valores burgueses de disciplina, ordem, organização e controle, que objetiva ajustar os indivíduos à condição de trabalho, dentro das fábricas, eram associadas à presença ou à figura de um funcionário, para verificar o funcionamento das etapas de trabalho, que passa a ser responsável pela disciplina, andamento e controle da produção, nesses espaços.

Essa fiscalização estava de acordo com as novas demandas de trabalho, no espaço da fábrica. Se os batedores de açaí antes despolvavam em média de 5 a 10 latas do fruto por dia, em seus pontos, conforme a procura, a necessidade da freguesia e a disponibilidade do açaí no bairro, na indústria, a quantidade explorada passou a ser muito maior: “Aqui, no verão, a gente trabalha despolvando cerca de 8000 latas/dia de açaí com cerca de 50 funcionários”.³⁷⁸ São empresas como a de Ben Hur Borges, que possuíam infraestrutura, equipamentos e um quadro de funcionários aparentemente significativo, que a fiscalização das etapas e dos funcionários se fazia necessária para atingir as metas condizentes com a sua demanda de trabalho, desde o processo de chegada dos frutos até o armazenamento nas câmaras de resfriamento.

Na Amazonfrut, os frutos eram recebidos por quatro funcionários. Esses primeiros trabalhadores na parte externa da fábrica recebiam os frutos que chegavam nos caminhões pelo próprio porto da empresa, que estavam acondicionados em cestos, paneiros, rasas ou caixas plásticas (basquetas). Os frutos, nessa primeira seção da fábrica, passavam pelo processo de pesagem.

O trabalho começa lá numa seção em que a pessoa descarrega o açaí e pesa, na hora que o açaí chega ele vai para limpeza e é pesado. Então essa pessoa vai ter um contato. Então muda de seção e ele vai para seção de limpeza, na parte que ele tá sendo lavado, então essa pessoa não tem contato com a área de despolvagem, a pessoa fica separada por paredes mesmo, que vai passando só por bandejas, atravessando por um espaço onde passa as bandejas para cair lá nas máquinas de despolar.³⁷⁹

Nessa primeira seção das fábricas, os trabalhadores realizavam a recepção e pesagem dos frutos. Esses funcionários faziam a catação manual, seja ela nas mesas de aço inoxidável, seja em esteiras, para facilitar a primeira limpeza. Os funcionários dessa etapa deveriam estar atentos para detectar nesse procedimento os frutos apodrecidos,

³⁷⁷ Sobre essa percepção de controle e disciplina do trabalho imposto pelo capitalismo, ver; CARDOSO, H. H. P. *Disciplina e controle no espaço fabril: O trabalhador têxtil em Minas Gerais. Revista Brasileira de História*, S. Paulo, v.6, n.11. 1986.

³⁷⁸ BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na fábrica Amazonfrut.

³⁷⁹ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

galhos e cachos velhos, fragmentos de terra e/ou impurezas menores. A Figura 7 registra detalhes dessa etapa, dentro de uma fábrica, no ano de 1997, na qual o trabalho de separação das impurezas eram efetuados por quatro mulheres, em uma seção que precede o processo de despulpamento.



Figura 12: Mesa para a seleção manual de frutos de açaizeiro.
Fonte: Marcus Arthur Marçal de Vasconcelos (1997).

Nessa primeira seção, da qual a imagem de Marcus Vasconcelos caracteriza o processo de catação, é possível também visualizarmos uma padronização nos uniformes. Essa etapa, que identifica possíveis sujeiras, lembra o processo efetuado na empresa de Ben Hur: “Nessa primeira seção, o funcionário fica responsável por retirar a sujeira. Basicamente ele cata os sujos.”³⁸⁰ Esse processo realizado na empresa Amazonfrut poderia ser diferente da realizada por outras empresas. O próprio empresário alude à existência de instrumentários que efetuam esse procedimento, sem a presença de um funcionário: “Olha, já tem as empresas de grande porte que os funcionários só colocam na esteira e leva para todos os procedimentos de limpeza”.³⁸¹ Em algumas indústrias de processamento do açaí, os frutos passam por um equipamento dotado de ventilador para a retirada das sujeiras adquiridas na colheita, no transporte ou oriundas dos próprios frutos.

Esses procedimentos se associam a uma etapa do trabalho nos pontos tradicionais: “[...] a gente coloca de molho e faz a limpeza dos frutos em água corrente,

³⁸⁰ BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na fábrica Amazonfrut.

³⁸¹ Idem.

tira as sujeiras e deixa para amolecer até ir bater o açaí.”³⁸² Através da memória da batedora de açaí Aldolina Ribeiro, é possível perceber que esse processo de preparo do fruto passou por transformações, dentro do espaço das fábricas. Alguns trabalhadores continuam a exercer esse primeiro cuidado, como eram realizados nos pontos de comercialização nos bairros. Porém, nas empresas dotadas de instrumentos e de tecnologias, o indivíduo nessa etapa já passa a ser substituído pela máquina. As empresas de grande porte conhecem esse processo de automação, no qual a substituição dos indivíduos que realizavam determinadas tarefas é feita por modernas máquinas. Assim, um serviço que antes era realizado por diversos batedores de açaí, de seus ajudantes, nos pontos, ou até mesmo que necessitava de funcionários para realizar a catação dos frutos, nas fábricas, para providenciar a limpeza, passa agora também a ser executado pelo maquinário, que é operado por apenas um responsável por manter a linha de produção do processo de trabalho com açaí funcionando.³⁸³

Enquanto isso, nos pontos tradicionais, nos bairros, os trabalhadores amoleciam o açaí em uma bacia ou camburão, lembrando a prática realizada pelas amassadeiras – “[...] ficava de molho na bacia pra depois a gente passar nos alguidar”,³⁸⁴ como fazia Adolina Ribeiro, antes da introdução das máquinas de bater o açaí e do próprio processo de comercialização da bebida nos pontos pelos bairros. É dentro do espaço das fábricas que visualizamos uma fiscalização, cuidados e procedimentos de manuseio com o fruto mais intenso. Nesses espaços, há uma pré-lavagem, quando os frutos passam a ser imersos em água para retirada das sujeiras e, na sequência, para a etapa de amolecimento. Esse extremo cuidado começou a fazer parte dos procedimentos dentro das fábricas, como é descrito no relatório de produção de açaí elaborado pela Embrapa, o qual se notabilizou como um guia de procedimentos que deveriam ser tomados, no trabalho dentro das fábricas com o açaí;

[...] com a finalidade de facilitar o processo de despulpamento. As variáveis deste processo são a temperatura da água e o tempo de imersão, em que, de acordo com os processadores, variam conforme a procedência dos frutos e de seu grau de maturidade. A água pode estar à temperatura ambiente ou na de 40 °C a 60 °C, não devendo exceder a

³⁸² RIBEIRO, Aldolina da Conceição Serrão, Vendedora de açaí, 53 anos, nasceu no município de Ponta de Pedra e hoje é batedora de açaí. Entrevistas realizadas em 15/06/12 e 12/08/14, em seu ponto comercial e em sua casa.

³⁸³ Sobre o conceito de processo de automação do trabalho nas fábricas, ver: PENA, R. F. A. Automação da produção industrial. *Geografia: espaço e vivência*. São Paulo: Atual, 2010. p.151.

³⁸⁴ RIBEIRO, Miraci Castro. Amassadora de açaí, 73 anos. Nasceu em Ponta de Pedra. Entrevistas realizadas em 30/10/11 - 14/06/13, em sua casa, no bairro da Sacramentoa.

este valor. O tempo de amolecimento varia de 10 a 60 minutos e, quanto maior for o grau de maturação, menor será o tempo de imersão dos frutos, na qual a temperatura da água e o tempo de imersão adequados para que o epicarpo e o mesocarpo amoleçam o suficiente para favorecer o despulpamento, sem afetar as propriedades da matéria-prima.³⁸⁵

Esses procedimentos estavam inseridos em uma nova maneira pela qual a sociedade começava a visualizar o trabalho com o açaí, exigindo um produto que estivesse em plenas condições higiênicas sanitárias para comercialização. Percebendo essas novas demandas, pressões e preocupações em torno da contaminação, como no caso da doença de Chagas, os empresários e os órgãos de fiscalização do Estado procuraram empregar técnicas adequadas no processo de preparação e manuseio dos frutos, nas etapas de despulpamento dentro das fábricas, entre elas uma técnica batizada de “branqueamento”, que veio a ser adotada como sinônimo de garantia de qualidade nos procedimentos, como na empresa Point do Açaí, que utilizava a propagação de tais procedimentos para comercialização de seu açaí;

A empresa Point do Açaí leva sabor, qualidade à mesa de seus clientes, sua preocupação vai desde a escolha do fruto até o produto final, com um rigoroso sistema de higienização do fruto através do Branqueamento, técnica exigida pela vigilância sanitária o Point do Açaí garante um alimento saudável e muito saboroso.³⁸⁶

Esse procedimento usado pela empresa, para agregar valor comercial a seus produtos, pelas empresas de exportação do açaí, interessadas também em evitar possíveis contaminações da bebida, é descrito por Edivaldo Freitas: “O branqueamento é o processo que é só feito através da lavagem, com água, hipoclorico, com água morna, aí ele faz esse processo para evitar a contaminação.”³⁸⁷ Esses procedimentos, além de repassarem a ideia de as pessoas estarem consumindo um açaí de qualidade, observaram todas as recomendações do Ministério da Saúde, evitando possíveis casos de contaminação de açaí, relacionadas à incidência da doença de Chagas no Estado do Pará, através da ingestão oral da bebida pelo alimento contaminado.

³⁸⁵ YARED, J. A. *Sistemas de Produção*, 4. 2. ed. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, Versão Eletrônica. Dez. 2006. Disponível em: https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Acai/SistemaProducaoAcai_2ed/paginas/processamento.htm. Acesso em: 18/02/2015

³⁸⁶ Informativo sobre os procedimentos adotados pela empresa Point do Açaí, na cidade Belém, que trabalha com a comercialização da bebida, seja em âmbito local, seja na exportação dos produtos derivados do açaí. Disponível em: <http://www.pointdoacai.net/central.html>. Acesso em: 22/05/2015.

³⁸⁷ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

*A gente agora tem que fazer o branqueamento do açaí, para evitar a contaminação. Eles falam isso nos cursos de manipulação do açaí. Antes a gente só colocava de molho o açaí em uma bacia com água e lavava ele em água corrente.*³⁸⁸

As mudanças implementadas no processo de preparo da bebida, as quais o batedor de açaí Antônio Curuja passou a desenvolver dentro de seu estabelecimento, a partir do curso de capacitação, para continuar a comercializar, demonstram que novos procedimentos se inseriram no *métier* dos trabalhadores, como o branqueamento. Heron Amaral, que vende açaí em Belém, há 17 anos, descreve o passo-a-passo dos procedimentos que estavam fazendo parte de sua prática e de outros trabalhadores, seja nos pontos pelos bairros, seja dentro das fábricas:

*Primeiro, é preciso passar o açaí pela peneira para retirar a sujeira que até pode ser vista a olho nu. Depois ele passa por três lavagens e vai para o branqueamento, que é mergulhar o açaí em uma solução com hipoclorito de sódio em uma temperatura de 80°C, por cerca de dez segundos, aí enxaguamos várias vezes para retirar o cloro, resfriamos e só então processamos o açaí.*³⁸⁹

Além dessas novas práticas e procedimentos, que se configuram em uma das etapas no processo de preparo da bebida, dentro das empresas, levando em consideração formas mais rígidas de higiene, como lavar constantemente as mãos e usar álcool em gel, os métodos principiaram a ser controlados e fiscalizados na empresa Amazonfrut, como aponta o funcionário João Paulo: “Aqui sempre somos lembrados para tomarmos os procedimentos corretos de limpeza e cuidado com o açaí. Sempre lembram a gente de lavar as mãos antes de começar o trabalho, de fazer a barba, as unhas, de estar sempre com touca”.³⁹⁰ A situação desses trabalhadores, que passaram a ter a sua higiene pessoal controlada para o trabalho, dentro das fábricas, nos permite perceber que o trabalhador deve ter um perfil, ou pelo menos isso lhe é exigido, de apresentar aspectos de limpeza, estando este com barba sempre feita e unhas cortadas, além de contar em

³⁸⁸ CURUJA, Antônio. Batedor de açaí do bairro da Sacramenta, 61 anos. Entrevistas realizadas em 12/05/13 – 03/02/15, em seu ponto de venda.

³⁸⁹ Reportagem do G1 Pará. Glauce Monteiro. 26/08/2012 19h48 - Especialistas recomendam técnica para prevenir contaminação do açaí; Consumo do fruto está relacionado aos índices de doença de Chagas no PA.

"Branqueamento" é barato e pode ser feito por todos os comerciantes. Disponível em: <http://g1.globo.com/pa/para/noticia/2012/08/especialistas-recomendam-tecnica-para-prevenir-contaminacao-do-acai.html>. Acesso em: 04/04/2015

³⁹⁰ PAULO, João. Funcionário de fábrica. Paraense. 38 anos. Entrevistas realizadas em 25/12/14, na fábrica Amazonfrut.

sua prática com avental e touca, ajudando-nos a pensar que os procedimentos de manipulação sofreram uma rígida fiscalização de suas práticas, se configurando como locais de controle, disciplina e fiscalização.

4.3 DESPOLPAMENTO E REFINO

Após a lavagem e o amolecimento do epicarpo e do mesocarpo (processo de amolecimento do fruto, para o início do despolpamento), os frutos chegam a uma próxima seção, dependente da estrutura e tecnologia adotada nas fábricas. Pode-se caracterizar pela ausência de um sujeito na realização do processo de despolpamento ou não. Foram identificados dois padrões de estabelecimento, no trabalho de produção do fruto nas fábricas: um, que contrata batedores de açaí para seu quadro funcional, para que estes façam a produção da bebida; e um outro, que cumpre essa etapa através de maquinários, necessitando apenas de alguns funcionários para acompanhar o andamento do processo.

Olha dependendo da empresa, tem funcionários que fazem o despolpamento através de pessoas que saibam bater o açaí em máquinas e geram o açaí né. Mas na nossa aqui em Belém já está toda com maquinário que realiza esse trabalho. São apenas três funcionários que fazem a distribuição dos caroços para serem despolpados.³⁹¹

Nota-se que, nessa diferenciação da tecnologia agregada ao espaço da fábrica, a exclusão de alguns trabalhadores da função de processamento do fruto pode se fazer presente. Na empresa de Ben Hur Borges, o processo de automação na linha de produção da empresa é uma das características que integram esse espaço. Essa etapa do trabalho sempre precisou da presença e ação de um indivíduo, que colocava em prática sua experiência e saber, atentando para as circunstâncias da venda e para tentativa de “conquistar” sua freguesia, utilizando um variado arcabouço de estratégias, atrelado à introdução de “misturas” – “[...] tem gente que mistura o açaí para ele ficar mais grosso ou colocava corante para dar uma coloração de um vinho novo”³⁹² – ou à própria compra do açaí na feira – “[...] para se ter um bom açaí você precisa primeiro comprar

³⁹¹ BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na fábrica Amazonfrut.

³⁹² LIMA, Fernando. Vendedor de açaí. 71 anos. Entrevista realizada em 20/02/2015, na Feira do Açaí.

um açaí de qualidade.”³⁹³ Na verdade, essa etapa deixou de ser efetuada, em alguns espaços, por indivíduos, os quais foram substituídos com a automação das fábricas.

Aquele trabalho era anteriormente desenvolvido pelas amassadeiras e depois pelos batedores de açaí, que detinham o controle de todo o processo de preparo e comercialização da bebida, como relembra Rosildo Ribeiro, ao bater o açaí em seu estabelecimento, explorando seus saberes em “dosar” a quantidade de água a ser acrescentada no processo de despulpamento do açaí: “[...] o cara que não sabe dosar a quantidade de água na batida, ele pode estragar com sua venda, aí vai ficar conhecido entre os fregueses como açaí fino”³⁹⁴. Assim, ter o controle, se preocupar com o açaí que estava sendo comercializado, demonstra que esses indivíduos, no tempo do trabalho em seus estabelecimentos, controlavam e detinham todo o domínio de suas tarefas e formas de bater o açaí.

Contudo, dentro fábricas, com a automação da linha de produção da bebida, com a introdução de máquinas capazes de fazer esse serviço sem necessariamente ter a presença de um batedor de açaí, visualizamos os indivíduos que trabalhavam nessa cultura de trabalho, detinham uma certa tradição, estavam perdendo o domínio, espaço e controle sobre o processo produtivo do açaí. Talvez os receios e a preocupação de Rosildo Ribeiro, ao perceber o crescimento do número de empresas e da automação do trabalho, questionavam a ausência da ação do Estado para um futuro que colocava incertezas sobre sua prática: “As fábricas têm um maquinário enorme para produzir açaí, tudo feito para exportar o açaí. Às vezes nem tem mais ninguém batendo o açaí. E aí, o que o Estado faz? Nada, né!”³⁹⁵ Esses trabalhadores já entendiam que, mesmo havendo um crescimento do trabalho ou do consumo da bebida, isso não se traduzia em maior autonomia e segurança de permanecerem em meio a essa cultura de trabalho, pelo contrário, eles constatam que as transformações, em algumas situações, ameaçam uma tradição e uma oportunidade de trabalho.

Esses trabalhadores sabiam que, dependendo do tamanho e das demandas das fábricas, a presença de funcionários variava. Edivaldo Freitas chama a atenção para a existência de fábricas, no Estado do Pará, de três portes: pequeno, médio e grande.

³⁹³ RIBEIRO. Fábio Ribeiro. 35 anos, batedor de açaí e consumidor frequente. Entrevistas realizadas em 25/09/12 e 13/02/14, em sua casa.

³⁹⁴ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramenta. Entrevistas realizadas em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

³⁹⁵Idem.

Essas empresas despolpavam em torno de 500 a 25000 latas de açaí por dia, fazendo com que esses espaços e empresas necessitassem de uma automação no processo de produção da bebida, com aspectos de despolpamento industrial.

Começa que os donos de fábricas precisam de certa quantidade de área para bater, para comparar e ter ideia de uma fábrica... Uma bateadeira simples, dentro de uma cidade ela bate em torno de 10 e 20 latas de açaí por dia. Uma fábrica pequena começa a bater em torno de 500, 1000 e 1500 latas por dia. Uma fábrica média já começa a bater em torno de 2000 a 5000 latas e uma fábrica grande bate em torno de 6000 e chega a fábrica a bater até 25000 latas de açaí em um dia. Então devido essa grande quantidade de açaí que eles precisam, eles tiveram que investir em transporte, infraestrutura e tudo mais deles.³⁹⁶

São empresas que se caracterizam por terem grandes espaços, com infraestrutura adequada para o quantitativo de açaí que seria despolpado. Em empresas de pequeno porte, a presença de trabalhadores que efetuavam o processo de despolpagem ou “batiam” o açaí ainda era notada. Nesses espaços, o trabalho em série, sem necessariamente ter domínio ou autonomia sobre a comercialização, mas devido a sua experiência no “ramo de bater o açaí”, lhes possibilitava serem contratados. As empresas efetuavam a seleção ou recrutamento dos funcionários, levando em consideração o conhecimento ou experiência na área.

É aberto em início de safra, quando as fábricas recebem currículos, onde uma fábrica dessa da pequena para grande, emprega em torno de 30 à 200 ou 300 funcionários, dependendo do tamanho da fábrica e também se ela é automatizada. Mas é desses currículos que muito dessas pessoas são contratadas. Aí eles vão para os setores receber aquele treinamento básico, mas elas preferem alguém que já sabe bater açaí, que já trabalhou na área. E quando acaba a safra, muitos também são demitidos, ou seja, a fábrica fica com um certo número de gente suficiente, para bater uma quantidade pequena e para dar treinamento para as novas pessoas que vão sendo contratados, para as safras seguintes.³⁹⁷

Além dos trabalhadores passarem por treinamentos ou cursos de capacitação para a atividade com o açaí, o trabalho nesses espaços passou a ser exercido de forma temporária, em função das safras ou das demandas de produção das empresas. Essa nova situação, na qual o empregador tenta diminuir custos, obriga a exploração da mão de obra, de uma herança e tradição no trabalho com o fruto, expropriando os sujeitos da

³⁹⁶ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

³⁹⁷ Idem.

condição de donos de seu próprio negócio e os transferindo à condição de funcionários temporários. Dependendo do porte, do tamanho das fábricas e das demandas de produção, a estrutura das fábricas pode eliminar postos de trabalho. As fábricas e empresários se apropriaram do saber e da força de trabalho desses sujeitos, nesses espaços, para expandir seus lucros. A concepção capitalista não se importa se os trabalhadores estão perdendo seus espaços, suas identidades ou seus vínculos, nesse caso, com uma tradição de trabalho com o açaí.

Em algumas fábricas, onde a mecanização não atingiu sua plenitude, com a automação total da linha de produção, os batedores de açaí ainda estão presentes. Esses trabalhadores, conforme a Figura 9, nesses espaços, estabelecem suas práticas de forma mais padronizada, de um trabalho em série, regulado por normatizações. Porém, nesses espaços onde a mecanização não é total, mas já apresenta um trabalho e uma divisão do trabalho por seção, a experiência de já ter trabalhado em períodos anteriores lhes é auxiliar, em suas funções nas fábricas, possibilitando que fossem contratados por empresas, sendo um dos requisitos apontados por Cristiano Ribeiro para efetuar o serviço na fábrica Açaí do Norte, na qual trabalha. “Gostamos de trabalhar aqui, principalmente porque trabalhamos com máquinas de açaí em nosso processo para gerar a bebida. Por isso, contratamos pessoas que já trabalham no ramo ou que sabem bater o açaí.”³⁹⁸

³⁹⁸ RIBEIRO, Cristiano. Representante da empresa Açaí do Norte. 38 anos. Entrevista realizada em 16/08/2014.



Figura 13: Aspecto do trabalho em série – padronização do trabalho.
Fonte: Acervo do Autor (setembro de 2014)

Nesse tipo de processamento, conhecido no meio empresarial como semi-industrial, eram utilizadas as tradicionais máquinas despoldadeiras, popularmente denominadas bateadeiras³⁹⁹, construídas em aço inoxidável, modelo vertical, que funcionava por um processo de adição de água feita pelos trabalhadores. O processo tem início com a alimentação da bateadeira com os frutos (Figura 8), processados através da ação das palhetas dentro do tambor das máquinas, cujo movimento circular proporciona atrito com os frutos, seguido da progressiva adição de água. Verifica-se que esse processo era realizado pelos trabalhadores, que, com sua experiência e saber, desenvolviam a produção da bebida. Diferentemente do que acontecia em espaços com maior automação, nos quais esse processo é todo realizado pela ação do maquinário, como é possível notar na Figura 9, onde o despoldamento é totalmente industrial.

³⁹⁹ Nesse processo, o produto desce por gravidade, passando em peneira de malha fina, e o açaí é depositado em bacias de aço inoxidável para alimentação da bateadeira com os frutos (Figuras 8 e 11), precedida do acionamento das palhetas, cujo movimento circular proporciona atrito com os frutos, seguido da progressiva adição de água. O produto processado desce por gravidade, passando em peneira de malha fina, e o açaí é depositado em bacias de aço inoxidável.



Figura 14: Aspecto da despulpadeira industrial de frutos de açaizeiro.
Fonte: Poema / UFPa s/d

Nesses espaços totalmente automatizados, os quais utilizavam máquinas que não necessitavam de indivíduos para produzir a bebida, empregadas em fábricas de grande demandas, como o descrito no relatório de produção da bebida da Embrapa, os frutos são “[...] transferidos por meio de esteira, até a base do transportador, do tipo rosca-sem-fim, que os conduz até o despulpador.”⁴⁰⁰ Os sujeitos que executavam tal função não estão mais presentes, em alguns espaços. É a inovação tecnológica dentro desses espaços, que criou uma nova realidade e reconfiguração do trabalho com o açaí, na qual a máquina substitui o indivíduo. Eram os batedores e amassadeiras que definiam o ritmo de trabalho, em suas casas ou pontos, passando a um período no qual empregados mais graduados acompanham o desempenho da máquina, nas fábricas de grande porte.

Constituída do epicarpo e do mesocarpo. Após essa separação, os caroços saem pela rosca transportadora de resíduo e a polpa obtida passa, por gravidade, para o tanque de refino (segundo estágio), quando, em peneiras apropriadas, são retidos outros resíduos indesejáveis. No terceiro estágio, o produto obtido é transferido para o tanque de homogeneização, onde é procedida a homogeneização do produto açaí.⁴⁰¹

⁴⁰⁰ YARED, J. A. *Sistemas de Produção*, 4. 2. ed. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, Versão Eletrônica. Dez./2006. Disponível em: https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Acai/SistemaProducaoAcai_2ed/paginas/processamento.htm. Acesso em: 18/02/2015

⁴⁰¹ Idem.

O processo industrial de despulpamento do açaí nas fábricas, descrito em nossas fontes e no relatório da Embrapa sobre o sistema de produção, possibilita-nos observar a introdução de um maquinário que passou a realizar todo o processo de despulpamento do fruto, substituindo a presença física dos trabalhadores. Essa etapa do preparo da bebida, da qual o batedor e a amassadeira tinham o domínio, autonomia e habilidade, baseado em sua experiência, como requisitos na “arte de fazer o açaí”, quando estes tinham suas estratégias nos pontos, seja “[...] esticando nas batidas, afinando mais o açaí quando ninguém tem mais para vender e só ele tinham em seus pontos para comercializar”⁴⁰² seja ao “engrossar a batida”, exibia alternativas que o batedor, dono de seu próprio negócio, desenvolvia, tanto para aumentar a sua comercialização como para chamar a freguesia.

Os batedores de açaí e as amassadeiras, em seu dia a dia, dominavam suas estratégias de produzir a bebida. Conforme as circunstâncias da procura ou não dos fregueses, os trabalhadores usavam suas artimanhas em ter um açaí grosso ou mais fino, para depois revendê-lo aos seus clientes. Essas situações de ter autonomia para escolher e produzir a densidade da bebida passou por uma padronização e fiscalizações, devendo se submeter a testes para qualificá-la, nas fábricas.

Quem determina o sólido açaí, especificamente, é o órgão competente, é preciso ter em faixa de umas doze certificações que uma fábrica tem que ter, pra ela funcionar e começar a produzir, embalar pra vender dentro do mercado [...] verifica-se a densidade do sólido e é colocado na máquina de teste do sólido pra ver que qual a classificação desse açaí produzida. Porque varia de fruto pra fruto, aí tem com mais rendimento e outros com menos.⁴⁰³

É na fábrica que o controle da densidade da bebida é constantemente exercido. Nesse espaço, com laboratório de testes, com funcionários que medem em aparelhos a densidade do produto, que é utilizado para classificar a consistência da densidade da bebida para comercialização em três tipos de açaí; primeiro em popular, em seguida

⁴⁰² RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramento, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

⁴⁰³ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Entrevista realizada em 24/05/2016, em Castanhal.

como média e por fim, classifica como especial, o açaí mais “grosso”, conforme exigências do Estado para efetuar a comercialização nacional e internacional.⁴⁰⁴

*Daí dessa situação que ele tá de molho, até ficar próximo do processo de bater, aí ele vai para bateadeira. Então as bateadeiras são abastecidas, abastece uma basqueta que pega ou recebe em média uma lata e meia, depende do tamanho da máquina de despulpagem. Então o processo que libera vai cair lá dentro da máquina, a máquina vai fazer o processo de bater, sendo complementada com água, saindo como é conhecido na fábrica como popular, médio e o especial. E quem define isso é a densidade do açaí, do sólido, ele que vai dar essa nomenclatura dele de consistência do açaí, fino médio e grosso, mas na fábrica a gente denomina de popular, médio e especial. Sendo determinado pela questão do sólido, junto com a secretaria competente que define isso. Mas fica um funcionário responsável pelos testes.*⁴⁰⁵

Após essas etapas de processamento e testes de densidade da bebida, realizadas nas fábricas, seja por trabalhadores em máquinas de bater o açaí seja através de um instrumentário industrial, sem a presença de um funcionário para retirada da bebida, o açaí obtido pelo despulpamento pode ser imediatamente embalado e congelado ou passar por tratamento térmico.

4.4 PASTEURIZAÇÃO DO AÇAÍ

“Depois que é processado o açaí, ele vai ser pasteurizado ou embalado” – essa nova etapa, citada pelo empresário Ben Hur Borges, é efetuada principalmente dentro das indústrias de grande porte, em uma máquina operada por um técnico em produção, responsável por ajustar e fiscalizar o processo conhecido dentro do meio industrial como pasteurização. Trata-se de um tratamento térmico, com o qual a indústria ou fábricas buscaram transformar a bebida em um líquido de consistência pastosa ou pó, com um tratamento que evita a proliferação de bactérias ou doenças, tornando-se uma forma do produto destinado para exportação, sobretudo para o mercado externo. Esse

⁴⁰⁴ Conforme guia de conservação e boas práticas de manejo, comercialização e beneficiamento dos frutos do açaí (2014), é necessário que as empresas estabeleçam a padronização da densidade da bebida produzida nos estabelecimentos de comercialização.

⁴⁰⁵ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Paraense. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

sistema, anteriormente desconhecido entre batedores e amassadeiras, no meio industrial, passou a ser adotado empregando-se uma máquina, como uma alternativa de comercialização.

Nesse processo térmico, o açaí é bombeado para o trocador de calor, do tipo tubular, sob a temperatura entre 80°C a 85 °C, durante 10 segundos, sendo imediatamente resfriado no próprio trocador de calor, por meio de um grande maquinário. No final do tratamento, o produto deve ser retirado com a temperatura de 5°C. A pasteurização do açaí, feita em máquina térmica (Figura 11), tem o intuito de destruir as células vegetativas dos microrganismos presentes nos alimentos. Essa etapa, que também era aplicada a outras indústrias alimentícias, passa por um tratamento mais rigoroso, por afetar suas propriedades organolépticas e nutritivas, como é o caso das frutas, sendo necessário atrelar a pasteurização a outros métodos de preservação, tais como a refrigeração e o congelamento. Assim, o produto é submetido a um processo de resfriamento – o congelamento da polpa – para efetivar seu tratamento microbiológico. Esse método consistia, portanto, em efetuar a desidratação e a conservação do açaí, removendo parte ou a quase totalidade da água, de sorte a tentar evitar o crescimento de microrganismos ou o surgimento de outras reações de ordem química.⁴⁰⁶

Essa descrição presente no relatório da Embrapa a propósito do processo de pasteurização, regulado pela Lei 178/2010, desvela que tais procedimentos devem ser tomados em espaços adequados, utilizando-se técnicas e mecanismos que estejam de acordo com a Agência Nacional de Saúde, cabendo aos proprietários cumprir rigorosamente todos os cuidados para a exportação do produto. É esse novo procedimento, regulado por lei e desenvolvido dentro de fábricas de grande porte, que veio a fazer parte da cultura de trabalho com o açaí, o qual envolve alta tecnologia e intenso grau de automação, de maneira que os indivíduos não participam de forma direta dessa seção.

⁴⁰⁶ YARED, J. A. *Sistemas de Produção*, 4. 2. ed. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, Versão Eletrônica. Dez./2006. Disponível em https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Acai/SistemaProducaoAcai_2ed/paginas/processamento.htm



Figura 15: Pasteurizador para tratamento microbiológico de açaí.
Fonte: Poema/UFPA (s/d)

Todos esses procedimentos, que passaram a ser adotados dentro dos espaços das fábricas, na qual a máquina começou a desenvolver o processo de despulpamento, tinham o objetivo de aumentar o período de conservação da bebida, expandido a comercialização dessas empresas para outras regiões e culturas, as quais vieram a receber o açaí exportado do Estado do Pará. Essa oportunidade de comercializar o açaí no exterior, onde a bebida e seus derivados passaram a ser apreciados, só se tornaria viável se as empresas estivessem adequadas aos procedimentos de conservação. Por outro lado, principalmente na leitura dos trabalhadores mais tradicionais (batedores ou amassadeiras), havia nessas novas formas de trabalho com o açaí uma verdadeira ameaça à sua tradição: “Agora, com essas empresas, ficou mais difícil. Elas querem levar todo nosso açaí e não deixam nada pra gente.”⁴⁰⁷

Esse processo para aumentar a conservação do fruto despulpado, requisito utilizado nas fábricas de exportação do açaí para outros países, é diferente da forma usada pelos batedores de açaí, espalhados pela cidade de Belém. Rosildo Ribeiro lembra que armazenava a bebida, depois de despulpada, no *freezer* de seu estabelecimento comercial, seja para preservar o fruto do apodrecimento, seja como uma alternativa de comercialização, insistindo que os próprios batedores já desenvolviam formas de

⁴⁰⁷ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Nasceu em Ponta de Pedra, foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí, no bairro da Sacramento, em Belém. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015, em seu ponto de comercialização.

conservação da bebida, anteriores ao sistema implantado nas fábricas, com a pasteurização.

*Olha, a gente tenta comprar o açaí quando tá barato na feira, quando dá “tampa”, para a gente guardar e ter o açaí quando ele tiver caro. Mas se não tiver um freezer grande para guardar o fruto e também pra guardar o açaí que a gente bate e ensaca, aí fica difícil.*⁴⁰⁸

A possibilidade de armazenar o fruto em caroço ou a bebida depois de ser batida, além de possibilitar alternativas na comercialização e aumento das vendas, era como os batedores de açaí percebiam que estavam preservando as propriedades do fruto. Os trabalhadores perceberam que comprar o açaí barato na feira, trazê-lo, despolar nas máquinas e armazenar seria mais uma das alternativas no comércio do açaí. O empresário Edivaldo Freitas aponta para essa alternativa que os batedores já desenvolviam, em seus estabelecimentos, que ajudaria na comercialização da bebida pela cidade.

*Com essa supervalorização do açaí, nesses pontos por aí, seria se todo mundo tivesse um freezer na sua casa e nesse momento conseguisse encher o seu freezer, ia ter todo tempo para tomar açaí de 5 reais, só que ninguém faz isso.*⁴⁰⁹

Os batedores de açaí compreenderam que era oportuno armazenar o açaí, seja na forma de caroço, seja na forma de bebida: “A gente bate e ‘ensaca’ tudo, deixa tudo dentro do Prosdócimo guardado para vender para o freguês quando tá caro, que a gente sabe que vai dar uma boa venda, aí já deixa tudo de meio litro e um litro ensacado, bate cedo. Mas os fregueses gostam mesmo do açaí batido na hora.”⁴¹⁰ Eram alternativas, mas que, de certa forma, não agradavam os fregueses, os quais tinham o costume de beber açaí despolido nas batedeiras na hora, conforme as Figuras 12 e 13.

⁴⁰⁸ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta. Entrevistas realizadas em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

⁴⁰⁹ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Entrevista realizada em 24/05/2016, em Castanhal.

⁴¹⁰ RIBEIRO, Aldolina da Conceição Serrão, Vendedora de açaí, 53 anos, nasceu no município de Ponta de Pedra e hoje é batedora de açaí. Entrevistas realizadas em 15/06/12 e 12/08/14, em seu ponto comercial e em sua casa.



Figura 16: Batedeira elétrica
Fonte: Acervo do Autor (2000).



Figura 17: Açáí recolhido da batedeira
Fonte: Acervo do Autor (2000).

O açáí, que era processado nas fábricas, passando pelos processos de branqueamento ou de pasteurização, tinha como destino o consumo para outras regiões, pois o hábito alimentar dos moradores resistia a esse tipo de açáí: “Eu gosto de açáí batido na hora, fresquinho. Eu gosto de ver o cara batendo.”⁴¹¹ Mas também existe,

⁴¹¹ LEONARDO, Paulo. Consumidor frequente, bairro da Sacramentoa. 39 anos. Entrevista realizada em 15/04/2014.

entre os fregueses, a procura e o consumo de um açaí “batido antes”, às vezes gelado, como relata Silvano Costa, do bairro da Sacramento, que procurava comprar açaí gelado em períodos nos quais a bebida estivesse escassa no mercado: “Eu não tenho problema de consumir açaí gelado, quando eu vou no supermercado, o açaí já tá batido e fica na parte dos resfriados mesmo, só sei que sem açaí eu não vivo [risos].”⁴¹²

Esse açaí, que era armazenado nos *freezers* nos pontos tradicionais, lembra o processo de acondicionamento, realizado nas fábricas de açaí. Uma etapa que consistia no congelamento da bebida e dos derivados do fruto em câmaras de refrigeração, sendo a última etapa da linha de produção das fábricas, na qual a bebida passou pelo processo de embalagem e foi direcionada para o armazenamento para futuramente ser comercializada e exportada.

⁴¹² COSTA, Silvano. Consumidor frequente, bairro da Sacramento. 43 anos. Entrevista realizada em 22/08/2014.

4.5 CAROÇO DO AÇAÍ

Entretanto, antes de adentrarmos na etapa de embalagem e acondicionamento do fruto, é necessário entendermos os caminhos de destinação percorrido pelo caroço despulpado. Após o processo de produção da bebida nas fábricas, o caroço que foi despulpado terá qual fim? Essa talvez fosse uma pergunta difícil de responder, ao buscarmos na memória dos trabalhadores e de consumidores do açaí, na cidade de Belém, durante os anos 1980 e 1990.

João Ribeiro recorda que os caroços restantes das batidas de açaí, em seu estabelecimento de venda, possibilitaram aterrar um campo de futebol

Quando eu cheguei aqui era tudo alagado, aí eu fui jogando caroço e aterrei tudinho lá onde fica posto de saúde era só mato e água, era tudo alagado e eu fui jogando caroço até virou um campo de futebol, cheio de caroço, que vinham o monte de gente jogar bola.⁴¹³

Edivaldo lembra que, em Belém, o destino do caroço do açaí se transformou numa grande preocupação, não havendo uma definição sobre o tratamento do “resto do açaí”:

Antes, em Belém, há 10 anos, o caroço era um problema em Belém. Que tinha até a coleta de lixo separada, que passava a coleta de lixo normal e a noite passava a coleta de lixo que era só do caroço, isso era um problema para prefeitura de Belém.⁴¹⁴

A preocupação com o destino e possíveis falhas na coleta do caroço do açaí geravam conflitos fortes entre moradores, em alguns momentos: “[...] às vezes escorregava algumas pessoas no caroço e ficavam aborrecidos, mas a gente mantinha limpo a frente de casa para não ter brigas [risos].”⁴¹⁵ Além de acabar em situações inusitadas, como quedas, os caroços deixados em frente aos pontos de comercialização da bebida, quando não eram destinados ao aterramento de alguma área ou quando a coleta seletiva do município demorava ou falhava, poderiam provocar discussões entre

⁴¹³ RIBEIRO, João. Dono de terreno, marreteiro e batedor de açaí, 82 anos. Entrevistas realizadas em 22/12/11 – 12/03/2014 – 08/02/2015 – 18/05/2015.

⁴¹⁴ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

⁴¹⁵ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramenta. Entrevista realizada em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

os moradores, que reclamavam dos “restos” espalhados pela rua. “As crianças pegavam e ficavam jogando um no outro, aí espalhava todo o caroço”⁴¹⁶.



Figuras 18 e 19: Caroços despulpados em sacos, em frete ao ponto de venda em Belém.
Fonte: Acervo do Autor (junho de 2015)

Talvez as alternativas seriam mesmo aterrar os espaços alagados da cidade próximo as vendas de açaí ou jogar em terrenos “baldios”, como forma de se livrar dos amontoados de caroços na frente do ponto, que poderiam trazer um aspecto incômodo aos compradores. A certeza é que, nos anos posteriores, a presença desses caroços, além de se tornar uma questão de saúde, materializou a necessidade de se dar uma destinação ao material proveniente do processo de despulpamento na cidade. Afinal, a quantidade de estabelecimentos e de consumidores, com o passar do tempo, cresceu cada vez mais: “[...] aí ficava aquele caroço todo na frente da venda, aí a gente mandava, pagava na verdade, para os papudinhos levarem e jogarem fora. Porque se ficasse muito tempo era aquele cheiro velho de açaí.”⁴¹⁷

⁴¹⁶ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açaí e hoje é vendedor de açaí no bairro da Sacramentoa. Entrevista realizada em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

⁴¹⁷ RIBEIRO, Aldolina da Conceição Serrão, Vendedora de açaí, 53 anos, nasceu no município de Ponta de Pedra e hoje é batidora de açaí. Entrevistas realizadas em 15/06/12 e 12/08/14, em seu ponto comercial e em sua casa.

A memória de Edivaldo, remetendo a esse tempo de uma indefinição sobre os caroços despolpados, sublinha uma época na qual o aproveitamento dos caroços passou a ser reforçado, sobretudo quanto à alta produção das fábricas.

Hoje, têm vários destinos para o caroço, antes as fábricas tinham dificuldades também de jogar no lixão, porque não aproveitavam, tinham um gasto muito alto. Hoje com a criação de um silo⁴¹⁸ para armazenar esse caroço e facilitar carregar uma caçamba, esse caroço é usado... uma grande parte dele vendido para indústria de cerâmica, para fazer a fabricação do tijolo, para fazer a queima do tijolo, e parte dele é usado dentro da fábrica, que as fábricas utilizam o caroço na queima da caldeira.⁴¹⁹

As alternativas para o aproveitamento do caroço, através de pesquisas que reforçam a possibilidade de sua utilização, principalmente em comunidades ribeirinhas, como filtro, podem ser vistas como opções para os problemas das indefinições sobre o caroço. Nesse sentido, ressalta-se a pesquisa feita pelo estudante Edivaldo Nascimento Pereira, da Escola Estadual “Professora Ernestina Pereira Maia”, que venceu o prêmio da 27ª edição do Prêmio Jovem Cientista, no ano de 2013, cujo tema era “Água: desafios da sociedade”. Edivaldo Pereira desenvolveu um filtro de purificação de água, a partir de caroços do açaí, tendo como justificativa dois problemas comuns em cidades da Amazônia, onde a cultura de trabalho com açaí é significativa.⁴²⁰

A destinação desses caroços, também seguiu o caminho para utilização do artesanato, é uma alternativa, mas que não supri o grande quantitativo de caroços despolpado. A matéria da Rádio nacional, em seu site, aponta para essa alternativa dos caroços para o artesanato, gerando renda para alguns ribeirinhos da região do Alto Solimões, que produzem “biojoias”. Foi o que relatou Maria Melo, uma das representantes da Associação dos Artesãos de Tabatinga;

“Beneficiamos a semente e depois a utilizamos na fabricação de ecojoias e objetos para comercialização. O caroço de açaí, além do artesanato, pode ser transformado em energia elétrica, mecânica e gás combustível para uso em caldeiras, substituindo a

⁴¹⁸ Um recipiente que armazena os caroços despolpados e depois facilita o processo de coleta por caminhões que levam até as fábricas cerâmicas: “[...] esse material agora é utilizado na combustão para queima de tijolos e cerâmicas.”

⁴¹⁹ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

⁴²⁰ *Jornal O Globo*. Por Catarina Alencastro, 19/11/2013 15:17 / atualizado 19/11/2013 17:39. Leia mais sobre esse assunto em <http://oglobo.globo.com/sociedade/educacao/filtro-dagua-com-caroco-de-acai-ganha-premio-jovem-cientista-na-categoria-ensino-medio-10820213#ixzz4E2Cj9qs4>. Acesso em: 02/04/2015

lenha e o carvão, que liberam gases nocivos ao meio ambiente. Além de promover maior sustentabilidade ambiental, essa biomassa também é reutilizada na fabricação de ração para animais, café e até na produção de móveis.⁴²¹

Mas os empresários também construíram mecanismo e formas de aproveitamento e diminuição de custo em suas estruturas de produção. No espaço da fábrica, foram criados equipamentos ou utensílios para a própria destinação dos caroços despolpados. Empresas passaram a investir no descarte correto dos resíduos e na fabricação do produto conhecido como silo.

Depois daí o caroço, ele é despejado na parte que ele é armazenado no silo. Esse silo vai despachar o caroço que já é rejeito da produção, mas hoje esse caroço ele segue uma linha onde é vendido a carrada dele dentro de uma caçamba e quem mais hoje compra são as empresas de cerâmica, para queimar o tijolo, hoje elas se viram porque é muito difícil a questão de queimar madeira, devido tem que ter toda a parte de liberação com o Ibama e com isso facilitou muito porque ela leva já o caroço, o caroço tem o poder de queima bem maior que a madeira, com as substâncias que ele leva dentro do próprio caroço.⁴²²

A partir da produção em grande escala da indústria do açaí, novos caminhos e possibilidades do aproveitamento do caroço do açaí surgiram, quer direcionados para a indústria da cerâmica, na fabricação dos tijolos, quer na queima de caldeiras, quer ainda na própria fábrica, para o processo de pasteurização.

Então eles utilizam na queima das caldeiras, que servem para pasteurizar o açaí. Porque o açaí, [...] algumas fábricas que trabalham com exportação, ela é obrigado a pasteurizar o açaí, aí faz a utilização do próprio caroço, que veio do processo de despolpamento.⁴²³

A própria destinação dos resíduos das batidas ou do processo de despolpamento, hoje, tem encontrado outros caminhos, seja no reaproveitamento da indústria, na queima das caldeiras para o processo de despolpamento ou na indústria da cerâmica, para confecções de vasos e telhas, chegando a servir para a confecção de filtros caseiros para tratamento de água ou até na reutilização para adubos para plantações, como os açazais, gerando “lucro” e dando novos rumos para as histórias desse fruto agora não mais

⁴²¹⁴²¹ Jornal Rádio Nacional do Alto Solimões. Carvão de açaí é alternativa para artesanato no Alto Solimões. Em 24/02/2015. Disponível em: <http://radios.ebc.com.br/reporter-solimoes/edicao/2015-02/caroco-de-acai-e-alternativas-para-producao-de-artesanato-no-alto>

⁴²² FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.

⁴²³ Idem.

nivelando os terrenos alagados e servindo como espaços de brincadeiras e diversão entre as crianças pelas ruas e campos de futebol.

4.6 EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

Já percebemos algumas das transformações que ocorreram no processo de despulpamento do fruto que provocaram mudanças e alternativas no consumo. Mas, após esse processo no qual a máquina ou os batedores despulpavam o fruto nas fábricas, a bebida passava para uma próxima etapa, dentro desses espaços. O açaí agora será embalado ou envasado, sem ou com a presença de um trabalhador. O trabalho que anteriormente era feito através de habilidade do responsável pelo atendimento dentro dos pontos, amarrando com o próprio saco plástico o açaí que estava sendo armazenado ou com um fio (Figura 16), passou, dentro do espaço das fábricas, a ser prensado. Eram nas máquinas de envase que se efetuava o embalamento dentro das fábricas, “[...] o açaí na última etapa na fábrica passa pelo envasamento e vai ser acondicionado”.⁴²⁴



Figura 20: Embalagem industrial de açaí
Fonte: Ben Hur (s/d), acervo do autor.

⁴²⁴ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Entrevista realizada 24/05/2016, em Castanhal.



Figura 21: Ensacamento nos pontos tradicionais
Fonte: Acervo do Autor, 1999.

Essa última etapa, que contrasta com a memória do trabalho de aviamento nos pontos de venda pela cidade, quando os ajudantes ou o próprio batedor atendiam os fregueses de forma manual (Figura 17), passa a ser realizada nas fábricas de forma automatizada (Figura 16), efetuada por máquinas de envaze, demonstrando o processo de mecanização experimentado pela atividade de embalar a bebida pós-despolpamento. Porém, antes dessas duas formas, que necessitam de embalagens, sejam as padronizadas pelas empresas, sejam os sacos plásticos nos pontos, as memórias dos trabalhadores nos trouxeram para um tempo no qual a comercialização para os fregueses era feita utilizando as vasilhas.

Miraci Ribeiro rememora que, quando era amassadeira, os compradores, familiares e vizinhos traziam sua vasilhas e levavam para casa a bebida a ser consumida: “[...] a gente amassavam o açai e o pessoal já vinha com sua vasilhas.”⁴²⁵ Essas mudanças chegaram ao tempo do bater o açai nas máquinas, tempo no qual a filha de Miraci, Aldolina Ribeiro, se experienciou como batedora de açai, em que a bebida passou a ser processada nas máquinas elétricas, sendo o açai depois de ser despolpado, comercializado em sacos plásticos e “repassado” aos compradores: “[...] a gente vende o

⁴²⁵ RIBEIRO, Miraci Castro. Amassadora de açai, 73 anos. Entrevistas realizadas em 30/10/11 - 14/08/13.

açai nesses sacos de um litro. Aí coloca meio litro nele, mas também tem saco de meio litro, um litro e de dois litros”⁴²⁶.

Eram essas as embalagens e formas que os vendedores e consumidores encontravam para comercializar e levar para as casas dos consumidores a bebida a ser consumida.

É nessas diferentes formas de embalar a bebida, anteriores à presença das fábricas, em Belém, que visualizamos as transformações que vieram a fazer parte dessa cultura de trabalho com o açai. Era nesse tempo anterior ao açai ser embalado em máquinas de envase que Aldolina Ribeiro atendia os seus fregueses, amarrando os sacos com sua própria habilidade: “[...] ensacava ou amarrava com o fio o açai nos sacos plásticos”⁴²⁷, permitindo que os consumidores não trouxessem mais suas próprias vasilhas para levarem a bebida. Nessa habilidade de embalar a bebida, feita no aviamento dos fregueses, dentro do espaço das fábricas de grande porte, visualizamos a ausência de um indivíduo que realizasse tais práticas. Essas novas mudanças, que visavam a dinamizar a linha de produção da bebida, dentro das fábricas, foram incentivadas pela expansão de um comércio local, regional, para um comércio nacional e internacional, o qual fez com que as empresas investissem em tecnologias para aumentar sua produção: “[...] eu tive que mandar trazer máquinas de envase para aumentar a produção aqui na fábrica.”⁴²⁸

Essas máquinas eram utilizadas dentro do espaço das fábricas para acelerar o processo de armazenamento da bebida, que já havia sido despolpada e deveria ser armazenada nas câmaras de refrigeração. Essa etapa lembra o serviço feito pelos batedores nos pontos tradicionais, como fazia Rosildo Ribeiro: “Eu bato o açai e deixo tudo guardado aqui dentro do Prosdócimo para depois vender para os fregueses em dia em que tem pouco açai.”⁴²⁹ Essa estratégia adotada pelos batedores em seus pontos visava a se precaver nos dias de alta procura de açai pelos fregueses.

⁴²⁶ RIBEIRO, Aldolina da Conceição Serrão, Vendedora de açai, 53 anos, nasceu no município de Ponta de Pedra e hoje é batedora de açai. Entrevistas realizadas em 15/06/12 e 12/08/14, em seu ponto comercial e em sua casa.

⁴²⁷ Idem.

⁴²⁸ BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 e 15/05/2015, na fábrica Amazonfrut.

⁴²⁹ RIBEIRO, Rosildo Serrão. 53 anos. Nasceu no Município de Cametá. Foi apanhador de açai e hoje é vendedor de açai no bairro da Sacramento. Entrevistas realizadas em 08/10/13 e 22/04/14, em seu ponto de comercialização.

Todavia, diferentemente do que era feito pelos trabalhadores no pontos tradicionais, que armazenavam o açaí batido para atender os clientes em períodos de grande procura ou como uma forma de atenuar o cansaço dos batedores em seus estabelecimentos, o processo de armazenamento nas fábricas era feito por trabalhadores com intuito de congelar a polpa da fruta e conservar suas propriedades físicas para uma comercialização em âmbito nacional e internacional. Esse processo dentro das fábricas passava por duas etapas, após a retirada da bebida: o resfriamento e o congelamento, para depois ser comercializado.

O açaí, depois de embalado nas fábricas, era conduzido até um túnel de congelamento rápido, câmaras de congelamento, por trabalhadores, todos padronizados e vestimenta apropriada, com luvas e botas: “O funcionário todo equipado nesta seção entra no túnel de congelamento com temperaturas que variam em torno de 10° a 20°c negativos para armazenar o açaí.”⁴³⁰ Nessa etapa dentro das fábricas, como lembrado Ben Hur Borges, o funcionário adentrava em uma parte do galpão da fábrica, em temperatura abaixo de zero, para fazer o acondicionamento dos produtos que saíam da linha de produção. Armazenar o açaí despulpado e embalado na linha de produção em tonéis de aço ou em basquetas era função que deveria ser realizada pelo trabalhador dessa seção, nas fábricas: “[...] nessa última etapa ele vai armazenar nos tonéis o açaí embalado.”⁴³¹

Dependendo do tamanho e demandas das fábricas, na comercialização do açaí, essas empresas poderiam necessitar de empilhadeiras para fazer o armazenamento dos produtos e, depois serem carregados para os caminhões, que tomariam destinos diversos.

*Eles podem ser armazenados manualmente ou em fábricas de porte muito grande, com empilhadeira. Aí vai o operador de empilhadeira, para fazer esse armazenamento. Então, essa mesma pessoa que faz a empilhadeira é que carrega a carreta para poder seguir viagem para o destino.*⁴³²

⁴³⁰ BORGES, Ben Hur. Empresário, 70 anos. Nasceu em Curitiba. Entrevistas realizadas em 25/12/14 – 15/05/2015, na fábrica Amazonfrut.

⁴³¹ Idem.

⁴³² Idem.



Figura 22: Câmara fria para estocagem do açaí.
Fonte: Ben Hur (s/d)



Figura 23: Açaí acondicionado, direcionado para o congelamento.
Fonte: Acervo do Autor (2015).

Essa etapa de congelamento dentro das fábricas estava de acordo com as normas de comercialização nacional e internacionais de frutas despulpadas, que, nesse caso, visava a proporcionar uma melhor qualidade ao açaí, pois diminuía a possibilidade de ocorrência de alterações químicas, bioquímicas e microbiológicas, evitando a proliferação de doenças.

O açaí quando não-submetido a processos de conservação, tem a vida de prateleira muito curta, no máximo 12 horas, mesmo sob refrigeração. A sua alta perecibilidade pode estar associada, principalmente, à elevada carga microbiana presente no fruto, causada por condições inadequadas de colheita, acondicionamento, transporte e processamento. Os bolores e as leveduras estão presentes, naturalmente, na superfície dos frutos de açaizeiro, enquanto as contaminações por coliformes fecais, salmonelas e outros microrganismos patogênicos são devidos ao seu manuseio inadequado.⁴³³

Esses procedimentos adotados pela fábrica e empresários são exigências que buscam efetivar boas práticas agrícolas (BPA) e de fabricação (BPF), objetivando minimizar a probabilidade de contaminação microbiológica dos frutos e do açaí, durante o processamento, contribuindo para a conservação do produto. Trata-se de um conjunto de posturas e procedimentos almejando a obtenção de um produto seguro e de qualidade, por meio dos processos de branqueamento e pasteurização, sendo as etapas de congelamento ou a desidratação do açaí um complemento às normas de manipulação do fruto.

É possível notar que essas transformações que começaram a fazer parte da vida dos trabalhadores, quando o açaí passou a ser produzido nas fábricas, em sua grande maioria, destinavam-se a grupos de pessoas que não tinham uma vinculação histórica tão intensa, como tinham os consumidores menos desprovidos da cidade de Belém, onde a bebida se tornou alimento básico dos mais pobres, na região norte, mas que simbolicamente no preço se transformou em produto dos ricos. Conforme Ximenes (2016), o açaí é mais que um hábito alimentar, ele é identidade, comida e música! Um fruto sagrado para os paraenses, um alimento de origem vegetal, com a qual comunidades tradicionais desenvolvem o costume ligado ao seu consumo. Porém, com as alterações e proporções que o mercado do açaí alcançou, atualmente o açaí está sendo produzido e vendido em diversos lugares do mundo, adquirindo novas formas e sabores, de acordo com cada localidade. Por isso, o “[...] nativo perdeu o controle tecnológico

⁴³³ YARED, J. A. *Sistemas de Produção*, 4. 2. ed. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, Versão Eletrônica. Dez./2006. Disponível em: https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Acai/SistemaProducaoAcai_2ed/paginas/processamento.htm. Acesso em: 18/02/2015

sobre o açaí. O processo de auto-exotização da culinária paraense transformou o açaí em uma comida para turista ver.”⁴³⁴

É a partir dessas mudanças, quer vividas e experienciadas pelos trabalhadores, quer refletidas em números do crescente comércio desenvolvido pelas indústrias do açaí ou pela elevação do preço da bebida, nos pontos tradicionais, que verificamos as transformações nessa cultura de trabalho. O açaí veio, através da indústria, a estar presente não somente na mesa da comunidade ribeirinha e da população mais pobre, mas tem sido encontrado em “[...] restaurantes, hotéis e, principalmente, a indústria sorveteira, a parte de fabricação de sorvetes [...] supermercados, academias, lanchonetes, seja dentro ou fora do país. O destino final, agora não é só o Pará, agora vai para muitos postinhos pequenos de lanches, que o pessoal, usam misturando com guaraná e com os outros itens.”⁴³⁵

⁴³⁴ Entrevista ao *Jornal Beira do Rio*. Açaí é fonte de renda e prato principal de muitas famílias. *Jornal da Universidade Federal do Pará*, ano XXX, n. 130, abr./maio 2016. Disponível em: <http://www.jornalbeiradorio.ufpa.br/novo/index.php/2009/9-edicao-74/93-o-fruto-que-alimenta-cura-e-inspira>. Acesso em: 22/05/2016

⁴³⁵ FREITAS, Edivaldo. Empresário. 53 anos. Entrevista realizada em 24/05/2016, em Castanhal.

CONSIDERAÇÕES

Após a explanação sobre o processo de trabalho que envolve a comercialização do açaí, temos a convicção de que, longe de chegarmos a uma conclusão definitiva sobre essa realidade, temos ainda muito o que apreender desse universo de trabalho. Encerrar uma pesquisa que trate ou verse sobre o processo de trabalho, em diversas perspectivas ou profissões, seja em escala nacional, no Brasil, seja mesmo no Pará, não poderia ser conclusivo, porque sempre existirão novos temas, novos olhares, novas descobertas e novas fontes, os quais permitirão aos pesquisadores pensar e reescrever a história dos trabalhadores do açaí, cujo foco sejam os processos de trabalho de atividades tradicionais que passaram por transformações, neste caso específico, atividades ligadas ao trabalho com o açaí.

Porém, esperamos ter possibilitado a ampliação do olhar sobre o tema ora apresentado. É importante salientar que buscamos descrever as transformações na cultura de trabalho para além de um olhar economicista, uma vez que tentamos evidenciar as imbricações, as leituras de mundo e desafios colocados aos trabalhadores, em virtude das mudanças ocorridas a partir da expansão na cultura do açaí, entre os anos de 1984 a 2015.

É importante reforçarmos, que essa pesquisa tem por base a mesma perspectiva, na qual E. P. Thompson procura resgatar a formação de ações coletivas de movimentos populares da Inglaterra do século XVIII⁴³⁶, valorizando as manifestações culturais das classes baixas, permitindo uma visão da história que leve em consideração homens e mulheres esquecidos nas análises de historiadores marxistas afinados com teorias estruturalista. Essa dissertação tenta construir uma leitura das mudanças na cultura de trabalho com o açaí no Estado do Pará, levando em consideração a fala, a memória, as ações, a história e as experiências de vida de diversos sujeitos/trabalhadores, que vivenciam as transformações de forma ativa neste universo de trabalho, atentos para as ações do Estado no processo de fiscalização e da própria cultura do consumo, que passou a existir com a popularização da bebida.

Levar em consideração o modo de vida e as formas de trabalho que eram exercidas e foram lembradas pelos sujeitos revelaram como estes passaram a

⁴³⁶ THOMPSON. E.P. Costumes em comum. Estudos sobre a cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

perceber que as tarefas desempenhadas em suas infâncias sofreram alterações, no transcorrer do tempo. Tanto os sujeitos que apanhavam o fruto quanto os donos de terrenos, os meeiros e, por fim, os empresários interferiram nessa cultura, o que levou os trabalhadores a ressignificarem suas formas de trabalho e suas relações. Nesse movimento, buscou-se descrever e analisar as mudanças ocorridas nesse universo de trabalho, atentando para as formas tradicionais ou artesanais que eram praticadas e experienciadas pelos trabalhadores.

Há de se ressaltar que, a partir deste trabalho, foi percebido que o processo de extração do fruto pelas ilhas tem base em uma cultura familiar; com efeito, a memória dos trabalhadores ribeirinhos nos apresenta uma divisão social do trabalho, baseada no sexo e na idade. Os homens adultos e jovens eram responsáveis pela retirada do fruto das *Euterpe Olerace Mart* espalhados pela mata, sendo os mais velhos aqueles que ensinavam as técnicas aos mais novos, sublinhando o processo de escolha dos frutos, de maturação, de conhecimento das trilhas no interior da mata, para realização de extração de açazais silvestres, tomando-se os cuidados necessários ao se depararem, por exemplo, com áreas de várzeas, nas quais, na cheia das marés, havia o perigo da presença de cobras. Eram também os mais velhos, geralmente os pais, que ensinavam as técnicas para os mais novos apanharem o açai. E as mulheres? Um tópico deste trabalho focalizou como elas se inseriam nessa atividade, sendo-lhes delegado um espaço doméstico, posto que eram ensinados às filhas os afazeres concernentes ao despulpamento manual do fruto, isto é, o processo de amassar o açai, para obtenção da bebida. No entanto, não se pode desconsiderar que, em algumas situações, essas mulheres quebraram esses paradigmas e também foram até a mata, ao açazal, contribuindo nas tarefas de extração do fruto. Essas memórias destacam um tempo do amassar e do apanhar, no qual as atividades pelas ilhas estavam relacionadas à extração do açai, produção da farinha, criação de animais, retirada de pimenta etc.

Como o próprio Raymond William nos ajuda a compreender essa interação do homem e os espaços da natureza, em que devemos estar atentos para as mutações e transformações nesse processo de exploração dos recursos naturais, inseridos dentro de uma concepção capitalista, que leva em consideração os novos processos de extrativismo e da indústria.

“À medida que a exploração da natureza continuava em ampla escala, e sobretudo nos novos processos extrativos e industriais,

as pessoas que conseguiam maior lucro voltaram-se (e forma bastante engenhosas) para uma natureza ainda virgem para terras compradas e refúgios rurais. Desde então, passou a existir essa ambiguidade na defesa do que é chamado de natureza e das ideias associadas de conservação, em seu sentido fraco, e de reserva natural.”⁴³⁷

Para perceber os diversos mecanismos e formas de explorações do açaí, seja pelos ribeirinhos e empresários, com um processo de padronização dos açaizais, efetuando o manejo regular, com implantação de sementes e plantações em áreas de várzea, é que foi possível evidenciar na memória desses trabalhadores tradicionais, o distanciamento de uma cultura suplementar a outras atividades, na qual as famílias ribeirinhas, tinham sua divisão e própria organização no processo de retirada do açaí dos “terrenos” e açaizais em áreas de várzea.

Raymond William nos ajuda a pensar que é inviável fazer uma separação histórica entre os sujeitos e os espaços naturais, haja vista que, os homens sempre buscaram estabelecer mecanismos de utilização e exploração desses espaços, porém de formas e intensidades diferentes. “Uma separação entre o homem e a natureza não é apenas o produto da indústria e do urbanismo modernos, trata-se de uma característica de muitos tipos anteriores de trabalho organizado, incluindo o trabalho rural.”⁴³⁸

Pelas falas e memória dos sujeitos, foi percebida uma cultura ligada ao trabalho de subsistência, no qual o açaí se traduz como uma importante e intensa atividade, em meio a inúmeras outras que cercam e ajudam as famílias ribeirinhas, na sua sustentabilidade. Foi nesse universo, marcado pelas trocas de experiências, possivelmente em alguns momentos idealizadas pelos trabalhadores, no tempo presente, sobretudo os que apresentaram dificuldades de se adaptarem às novas demandas e exigências que foram sendo introduzidas nessa cultura de trabalho, que a memória contemplou seus medos e receios de um futuro incerto de trabalho também pelas ilhas.

A leitura ou a imagem idealizada do passado desses trabalhadores contrasta com as novas implicações do presente, na cadeia produtiva do açaí. Foi-nos possível perceber a expansão dessa cultura de trabalho, nas fontes orais e documentais, em que

⁴³⁷ WILLIAMS, R. IDEIAS SOBRE A NATUREZA in. **Cultura e Materialismo**. São Paulo: Editora Unesp, 2011. p.108.

⁴³⁸ WILLIAMS, R. IDEIAS SOBRE A NATUREZA in. **Cultura e Materialismo**. São Paulo: Editora Unesp, 2011. p.111.

identificamos um crescimento das áreas de açazais, agora presentes em terra firme, com plantações padronizadas, oriundas de sementes elaboradas em laboratório, que diminuíram o tempo de maturação dos frutos, estimulando uma produção para o mercado nacional e internacional. Nesse cenário se tornaram cada vez mais presentes as fábricas cravadas em um espaço rural, com isso, houve uma reorganização da cultura de trabalho com o açai, o que contribuiu para criar em torno da memória dos trabalhadores mais tradicionais um receio para com as transformações, como também gerou uma nova concepção sobre o trabalho com o açai, o qual passou a obedecer cada vez mais a um padrão e organização de todo o processo de fabricação do produto, nas suas diversas apresentações, sendo adotados procedimentos higiênicos para comercialização da bebida, de modo que a natureza não era mais o único fator condicionado à extração do açai, cooperando para a percepção de alguns trabalhadores quanto ao distanciamento de sua tradição.

É importante ressaltar que nosso objetivo foi descrever as transformações pelas quais passavam as atividades ligadas à cultura de trabalho com o açai, principalmente atentando para as formas mais tradicionais de extração e comercialização, a princípio associadas a uma cultura familiar, que experimentou transformações para atender às demandas e exigências de uma cultura capitalista, voltada para a exploração e a exportação do açai, que passou a se caracterizar pela presença de empresários e fábricas, na disciplinarização do trabalho.

Essa comercialização, antes restrita a uma população que historicamente desenvolvia elos com uma cultura interiorana, como as amassadeiras, que desenvolviam e repassavam os seus conhecimentos da atividade de amassar o açai a suas filhas, em suas residências, pelos diversos municípios do Estado do Pará, continuou presente na capital, influenciando na comercialização da bebida. Esse saber, antes restrito e direcionado às mulheres, com o tempo e o crescimento da cultura de consumo da bebida, na cidade, tornou-se uma prática comum entre os homens, os quais começaram a partilhar com as mulheres a comercialização nos pontos tradicionais de venda do açai, que posteriormente veio a contar com o auxílio das máquinas elétricas para desenvolver o despulpamento dos frutos.

O crescimento do trabalho com o açai impulsionou a reestruturação do Curral das Éguas, local de prostituição, brigas, sujeiras, por onde os barqueiros descarregavam o fruto vindo de outros municípios. A intendência municipal, junto com o Governo do

Estado, em 1985, realizou um obra de reestruturação desse espaço, o qual passou posteriormente a ser conhecido como Feira do Açaí, devido à grande demanda de embarcações que atracavam nessa parte da cidade, pela Baía do Guajará, com frutos, animais e pessoas que estabeleciam diversos laços e relações da cultural rural com a cidade de Belém. Foi esse mesmo local que, depois, veio a se instituir como espaço de sociabilidade e identidade, em que batedores de açaí, atravessadores, marreteiros e donos de terrenos construía e expressavam suas experiências e conhecimentos da maturação do fruto, do contexto da feira, da definição do preço e das estratégias que poderiam ser postas em práticas para a aquisição do fruto, fixadas nas negociações de compra e venda do fruto na Feira do Açaí. Foi esse mundo de comercialização que também viveu transformações, nos anos 2000, com a intensificação da presença de empresários no ramo da exportação, levando a leituras diferenciadas dos diversos sujeitos que faziam parte do cotidiano da feira.

Outro ponto que destacamos neste trabalho se refere ao medo sentido e expressado nas memórias dos batedores de açaí, ao verem sua tradição de trabalho ameaçada com a presença dos empresários, que, para eles, eram os causadores das dificuldades e das transformações no trabalho com o fruto. Sentindo e visualizando o aumento do preço na compra do fruto, a presença dos fiscais na feira e em seus estabelecimentos, o crescimento de noticiários acusando a proliferação do surto da doença de Chagas, pela falta de higienização, assim como as próprias leis que passaram a disciplinar o trabalho de batedor de açaí pelos bairros, os envolvidos enfrentaram tensões e o surgimento de novas estratégias, pelos batedores, na comercialização da bebida. Esses trabalhadores começaram a perceber a possibilidade de fechamento de seus pontos de comercialização mais intenso, tendo que frequentar cursos e capacitações que demonstram as transformações da estrutura desses espaços e a disciplinarização do trabalho pela cidade.

Os indivíduos que desenvolviam alguma atividade ou eram apreciadores da bebida notavam que a comercialização do açaí, antes restrita à venda em bairros, estava presente nas prateleiras dos supermercados, quebrando antigas formas de comércio, nas quais a freguesia era conquistada através da habilidade do batedor de valorizar seu ponto de açaí, estabelecendo, para tanto, em alguns momentos, uma relação de confiança, vendendo o açaí fiado para seu freguês ou engrossando a bebida para atraí-los.

O açaí passou a ser fiscalizado, padronizado, produzido em série e vendido de forma imparcial, quebrando-se o vínculo entre o batedor e o freguês. Na verdade, o trabalho com o açaí se adequou a normas e regras de manipulação, fazendo com que alguns trabalhadores mais tradicionais perdessem espaços, por não se adaptarem aos novos ditames do mercado capitalista. Agora, também orientados para atender a um mercado nacional e internacional, a cultura de trabalho e do próprio consumo do açaí começou a exigir que as antigas práticas não deveriam mais ser conservadas, sendo necessários novos padrões de manipulação e higienização no trato com o açaí. Essa nova ordem instituída concebia as mudanças como essenciais para o crescimento da economia e para o estabelecimento da comercialização, na cidade de Belém.

Há de se destacar que essas transformações tiveram como pano de fundo um discurso médico-higienista, o qual, em nome da saúde da população e, em maior proporção, em nome da vida, indicava ser necessário operar mudanças na forma de produção da bebida do açaí, do contrário, doenças como a de Chagas poderiam afetar sobremaneira os consumidores, levando inclusive a óbito. Esse aspecto aparece na fala dos sujeitos como responsável pelo decréscimo nas vendas, em pontos outrora tradicionais.

Essa padronização e disciplinarização sentidas pelos trabalhadores foram igualmente notórias no aumento do processo de produção do açaí, agora também desenvolvido dentro do espaço da fábrica, símbolo da “modernidade”: em uma linha de produção, a organização da forma de produção passou por uma nova etapa, agora direcionada para a exportação da bebida e de seus derivados. Um trabalho que buscava uma produção em série, dividido por seção, com trabalhadores contratados e assalariados, os quais perderam o domínio sobre todo o processo produtivo.

Além dessas mudanças na comercialização e no trabalho com o açaí, foi possível observar que, dentro dessa forma de organização do trabalho, dividido por seção, na qual os indivíduos passaram a desempenhar uma função isolada no processo global para a produção da bebida e seus derivados, eles estavam necessariamente submetidos a uma lógica de exploração sistemática, na qual recebiam salários de certa forma insignificantes, se comparados com a riqueza conseguida pela produção do açaí das fábricas. Aquele trabalhador de outrora detinha todo domínio e autonomia do trabalho, em seus pontos de comercialização do fruto, nos bairros, tornando-se agora submisso ao ritmo ditado pela máquina dentro das fábricas.

A bebida que passou a ser produzida nas fábricas, através de maquinários, diminuiu, em sua produção, a presença do indivíduo, de certo modo vinculado a uma tradição familiar, começando a ser comercializada nos supermercados e levando à diminuição da presença desses sujeitos no trabalho com açaí. Essa substituição estava atrelada ao modelo capitalista de produção, onde a máquina foi introduzida para produzir com maior velocidade, de uma forma que batedores de açaí não conseguiriam produzir. De certa maneira, foi o aumento da comercialização nos supermercados, a presença de empresários nessa cultura, os quais principiaram a ter os seus próprios açaiçais, ou comprando os frutos direto dos produtores, antes que este chegassem à feira, a intensificação das fiscalizações e o fechamento dos pontos de venda do açaí, que ajudaram esse trabalho familiar e tradicional, nos bairros e na feira, de certa forma a desaparecer.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, C. M. V. C. de; MÜLLER, M. W.; SENA-GOMES, A. R.; MATOS, P. G. G..2002. Pesquisa em Sistemas Agroflorestais e Agricultura Sustentável: Manejo do Sistema. In: WORKSHOP LATINO-AMERICANO SOBRE PESQUISA DE CACAU, Ilhéus, Bahia, 22-24 de outubro de 2002. **Anais** (com resumos expandidos), 2002 (CD-ROM).
- ARGOLO, A.; FELIX, M.; PACHECO, R.; COSTA, J. **Doenças de Chagas e seus principais vetores no Brasil**. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz. 2008.
- BURKE, Peter. Abertura: a Nova História, seu passado e seu futuro. In: _____. (Org.). **A escrita da História: novas perspectivas**. São Paulo: Editora Unesp, 1992.
- CARDOSO, H. H. P. Disciplina e controle no espaço fabril: o trabalhador têxtil em Minas Gerais. **Revista Brasileira de História**. São Paulo, v. 6, n. 11, 1986.
- CARVALHO, R.; GOMES, V.L. Trabalho de extração do açaí e as condições de vida das famílias ribeirinhas: um estudo na ilha do Combu. JORNADA INTERNACIONAL DE POLÍTICAS PÚBLICAS, III. São Luís – MA, 28 a 30 de agosto 2007. **Anais**, 2007.
- DECCA, E. S. **1930: O Silêncio dos Vencidos**. 11. ed. São Paulo: Brasiliense, 2013.
- DEL PRIORE, M. História do Cotidiano e da vida privada. In: CARDOSO, C. F. S. et al. **Domínios da História**. Ensaios de Teoria e metodologia. Rio de Janeiro: Campus, 1997.
- DERGAN, J. M. **História, memória e natureza: as comunidades da ilha do Combu – Belém-PA: Dissertação de Mestrado, UFPA, 2006**.
- FERREIRA, M. de M. História do tempo presente: desafios. **Cultura Vozes**, Petrópolis, v.94, nº 3, p.111-124, maio/jun., 2000.
- _____; AMADO, J. (Org.). **Usos e abusos da história oral**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1998.
- GINZBURG, C. **O inquisidor como antropólogo: uma analogia e suas implicações**. A micro-historia e outros ensaios. Lisboa: Difel,1989. p. 203-214.
- GONÇALVES, T. B.; SANTOS JÚNIOR, E. C. dos; ROCHA, C. I. L. da. Análise da cadeia produtiva do açaí: uma abordagem voltada ao estudo dos componentes de desempenho logístico. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E RESPONSABILIDADE SOCIAL, XXXII: As Contribuições da Engenharia de Produção Bento Gonçalves, RS, Brasil, 15 a 18 de outubro de 2012. *Anais...* 2012.
- HALBWACHS, M. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.
- HOBSBAWM, E. **Sobre História**. Tradução de Cid Knipel Moreira. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

HOMMA, A. K. O. et al. Açaí: novos desafios e tendências. Amazônia: **Ci. & Desenv.**, Belém, v. 1, n. 2, jan./jun. 2006.

THOMAS, Keith. O homem e o mundo natural: mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500 – 1800). Tradução João Roberto Martins Filho. São Paulo: Companhia das Letras, 2010.

_____; NOGUEIRA, O.; NICOLI, C. M. L. Açaí: Novos desafios e tendências. In: _____. **Extrativismo vegetal na Amazônia: história, ecologia, economia e domesticação**. Brasília, DF: EMBRAPA, 2014.

LE GOFF, J. **História e Memória**. 5. Campinas, SP: Editora UNICAMP, 2003.

LIMA, D.; POZZOBON, J. Amazônia socioambiental. Sustentabilidade ecológica e diversidade social. Dossiê Amazônia Brasileira II. **Revista Estudos Avançados**, São Paulo, v.19, n. 54, maio/ago. 2005.

LOPES, A. V. F.; SOUZA, J. M. S. de; CALZAVARA, B. B. G. **Aspectos econômicos do açaizeiro**. Belém: SUDAM, 1982.

LUI, G. H.; MOLINA, S. G. Ocupação humana e transformação das paisagens na Amazônia brasileira. **Revista de Antropologia Amazônica**, v. 1, n. 1, 2009.

MOURÃO, L. **Do Açaí ao Palmito: uma História ecológica das Permanências, tensões e Rupturas no estuário amazônico**. Belém: Açaí, 1999.

_____. História e Natureza: Do açaí ao Palmito. **Revista territórios e fronteiras**, v. 3, n. 1, p.74-96, jul./dez. 2010.

MONTENEGRO, Antonio. *História, metodologia, memória*. São Paulo: Contexto, 2010.

NORA, Pierre. Entre memória e história – a problemática dos lugares. Tradução: Yara Khoury. *Projeto História*. São Paulo, n. 10, p. 7-28, dez. 1993.

NOGUEIRA, O. L.; FIGUEIRÊDO, F. J. C.; MÜLLER, A. A. **Açaí**. Belém: EMBRAPA Amazônia Oriental, 2005.

OLIVEIRA, M. do S. P. de; CARVALHO, J. E. U. de; OLIVEIRA, W. M. **Açaí: (*Euterpe Oleracea Mart.*)**. Jaboticabal: FUNEP, 2000.

PENA, R. F. A. Automação da produção industrial. **Revista Geografia: espaço e vivência**. São Paulo: Atual, 2010.p.151.

PINSK, C. B. (Org.). **Fontes Históricas**. 2. ed. 2. reimpr. São Paulo: Contexto, 2010.

POLLAK, M. Memória, Esquecimento, Silêncio. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 2, 1989.

_____. Memória e identidade social. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, v. 5, 1992.

- PORTELLI, Alessandro. *Ensaio de história oral*. São Paulo: Letra e Voz, 2010.
- PORTELLI, Alessandro. O que faz a história oral diferente. Tradução Maria Therezinha Janine Ribeiro. *Projeto História*, São Paulo, n. 14, p. 25-39, fev. 1997.
- PROJETO Nova Cartografia Social da Amazônia; Feirantes e ribeirinhos dos portos públicos de Belém. Fascículo 7, fev. 2008.
- REIS, José Carlos. **O desafio historiográfico**. Rio de Janeiro: FGV, 2010.
- RICOEUR, Paul. *A memória, a história, o esquecimento*. Editora da UNICAMP, 2007.
- RÉMOND, René. *Uma História Presente* in: RÉMOND, René. *Por uma história política: Rio de Janeiro*: Ed. UFRJ/Ed. FGV, 1996.
- RODRIGUES, C. I. **Vem do bairro do Jurunas: sociabilidade e construção de identidades entre ribeirinhos em Belém-PA**. 2006. Tese (Doutorado em Antropologia,) – PPGA / UFPE, Recife, 2006.
- ROGEZ, H. **Açaí: preparo, composição e melhoramento da conservação**. Belém: EDUFPA, 2000.
- ROUSSO, H. A memória não é mais o que era. In: FERREIRA, M. de M.; AMADO, J. **Usos e Abusos da História Oral**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2002,
- RÜSEN, J. **Razão histórica: teoria da história: fundamentos da ciência histórica**. Brasília: Unb, 2001.
- SÁNCHEZ, C. T. **O mundo da vida no estuário amazônico: Ecologia política da biodiversidade no arquipélago de Belém do Pará**. Dissertação de Mestrado, UFPA, 2005.
- SANTOS, M. **Urbanização brasileira**. São Paulo: Hucitec, 1993.
- SILVA, J. R. Revisitando Paul Marcoy em sua passagem pelo Amazonas: viajantes naturalistas e a vulgarização científica no século XIX. In: ST CIÊNCIA E TECNOLOGIA: HISTÓRIA, EDUCAÇÃO E INSTITUCIONALIZAÇÃO. ANPUH-SP Franca-SP 2010. **Anais...**, 2010.
- SIMONIAN, L. T. L. **Açaí, ah! Belém do Pará tem!** Belém: NAEA, 2007.
- SOUZA, J. E. O. **Gestão logística da cadeia de suprimentos do açaí em Belém do Pará: uma análise das práticas utilizadas na empresa Point do Açaí**. UFPA, 2007.
- TAVARES, G. dos S.; HOMMA, A. K. O. Comercialização do açaí no Estado do Pará: alguns comentários. **Revista Eumednet**, Observatório da economia americana. Brasil, Sept. 2015.

THOMPSON, E. P. **A formação da classe operária inglesa**. 3 v. 3. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

_____. As peculiaridades dos ingleses. In: NEGRO, A. L.; SILVA, S. (Orgs.). **E. P. Thompson: as peculiaridades dos ingleses e outros artigos**. 3. ed. Campinas: Unicamp, 1998.

. _____. **Costumes em comum**. Estudos sobre a cultura popular tradicional. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

VARELLA, F.; MOLLO, H. M.; PEREIRA, M. H. de F.; MATA, S. da. (Org.). **Tempo presente e usos do passado**. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2012.

WILLIAMS, R. **O Campo e a Cidade na história e na literatura**. Tradução de Paulo Henriques Britto. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

_____. IDEIAS SOBRE A NATUREZA in. **Cultura e Materialismo**. São Paulo: Editora Unesp, 2011. pp. 88 – 114.

APÊNDICE

RELAÇÃO DE ENTREVISTADOS

	NOME	FUNÇÃO	Idade	Origem ou Bairro
1	Antônio Serrão	MARRETEIRO	48	Cametá
2	Erinaldo Serrão	MARRETEIRO	42	Barcarena
3	Marcio Nunes	MARRETEIRO	41	Ponta de Pedra
4	Álvaro santos	MARRETEIRO	47	Cametá
5	Luis Trindade	MARRETEIRO	58	Ponta de Pedra
6	Antônio José	MARRETEIRO	59	Ponta de Pedra
7	Ronaldo silva	MARRETEIRO	55	Souré
8	Joaquim Nélio	MARRETEIRO	58	Barcarena
9	Luis Vicente	MARRETEIRO	59	Ponta de Pedra
10	Armando Silva Serrão.	MARRETEIRO	57	Ponta de Pedra
11	Lourival Junior	MARRETEIRO	49	Cametá
12	Celso Silva	MARRETEIRO	48	Barcarena
13	Antônio Rodrigues	MARRETEIRO	46	Ponta de Pedra
14	Nilson Silva	ATRAVESSADOR	67	Ponta de Pedra
15	André Siqueira lima	ATRAVESSADOR	61	Barcarena
16	Welinton Martins	ATRAVESSADOR	49	Ponta de Pedra
17	Sérgio Vital	ATRAVESSADOR	58	Ponta de Pedra
18	Sergio Fagundes	ATRAVESSADOR	43	Barcarena
19	Renato Fárias (Sombra)	MAQUINEIRO	37	Barreiro
20	Rosenildo Serrão	MAQUINEIRO	38	Barreiro
21	Marcelo Costa mesquita	MAQUINEIRO	35	Sacramenta
22	Beto Lucena Nunes	MRRETEIRO	51	Cametá
23	Rosildo Serrão Ribeiro	MAQUINEIRO	53	Cametá
24	Rosemiro Serrão	MAQUINEIRO	50	Cametá
25	Albina Mesquita	MAQUINEIRO	53	Ponta de Pedra
26	Antônio Junior	MAQUINEIRO	30	Ponta de Pedra
27	André Ribeiro	MAQUINEIRO	51	Ponta de Pedra
28	Morais Jr.	MAQUINEIRO	28	Telegrafo
29	Aldoliro Serrão.	MAQUINEIRO	39	Tapanã
30	Aldolina da Conceição Serrão Ribeiro	MAQUINEIRA	54	Ponta de Pedra
31	Amelina Ribeiro	MAQUINEIRA	55	Ponta de Pedra
32	Carlos Antônio Ribeiro	MAQUINEIRO	48	Ponta de Pedra
33	Cesar Ribeiro,	MAQUINEIRO	38	Ponta de Pedra
34	Armino Ribeiro	MAQUINEIRO	48	Ponta de Pedra
35	Joaquina Pereira	AMASSADERA	65	Vigia
36	Nubia Andrade	AMASSADERA	68	Abaetetuba
37	Madalena de Souza Serrão	AMASSADERA	72	Cametá
38	Miraci de castro Ribeiro	AMASSADERA	73	Ponta de Pedra
39	Sandro Gomes Valentin,	BATEDOR INDUSTRIALIZADO	32	Tapanã
40	Michel Ribeiro Santos	APANHADOR	22	Ponta de Pedra
41	Vitor Siqueira lima.	APANHADOR	24	Ponta de Pedra
42	Cleber Lima	APANHADOR	20	Ponta de Pedra
43	Francisco Gaspar Vieira	APANHADOR	20	Ponta de Pedra
44	Adriano Gaspar Vieira	APANHADOR	23	Ponta de Pedra
45	Benedito Firmino.	DONO DE TERRENO	68	Ponta de Pedra
46	Maria Ribeiro	DONA DE TERRENO	57	Ponta de Pedra
47	João Ribeiro	DONO DE TERRENO, MARRETEIRO E	82	Ponta de Pedra

		BATEDOR DE AÇAÍ		
48	João Serrão Carneiro	DONO DE TERRENO	74	Cametá
49	Felipe Almeida (JUNIOR)	CARREGADOR	32	Pratinha
50	Miguel Silvino	CARREGADOR	29	Telégrafo
51	Douglas Coimbra.	CARREGADOR	31	Sacramenta
52	Cristiano Costa Ribeiro	Representante de empresa.	38	Belém
53	Sr. Benedito Alcântara	Representante de empresa	52	Belém
54	Charles Ribeiro	Representante de empresa	42	Belém
55	Célio Santos da Silva (Mãozinha)	FRETEIRO	46	Belém
56	Paulo Marcos	FRETEIRO	38	Belém
57	Valdo Sousa	FRETEIRO	43	Belém
58	Lucas Emanuel Quaresma.	BATEDOR INDUSTRIALIZADO	39	Belém
59	Anderson saraiva	CATADOR	25	Pratinha
60	Ana Lúcia	CONSUMIDORA NÃO FREQUENTE	38	Belém
61	João Paulo	BATEDOR INDUSTRIALIZADO	38	Belém
62	Robledo Dias.	CONSUMIDOR NÃO FREQUENTE	67	Belém
63	Rafael Castro.	CONSUMIDOR NÃO FREQUENTE	41	Belém
64	Marli Sena	CONSUMIDOR NÃO FREQUENTE	38	Sacramenta
65	Eliezer Nogueira.	CONSUMIDOR NÃO FREQUENTE	52	Belém
66	Antônio José Rocha	CONSUMIDOR NÃO FREQUENTE	49	Belém
67	Brígida de Castro	CONSUMIDOR NÃO FREQUENTE	54	Belém
68	Geovani Barbosa	CONSUMIDOR NÃO FREQUENTE	35	Belém
69	Fabio Ribeiro Ribeiro.	BATEDOR DE AÇAÍ, CONSUMIDOR FREQUENTE	35	Belém
70	Benedita da Conceição Silva	CONSUMIDOR FREQUENTE	46	Barcarena
71	Dona Maria José	CONSUMIDOR FREQUENTE	70	Igarapé Miri
72	Alzira Ribeiro,	BATEDOR DE AÇAÍ	56	Ponta de Pedra
73	Antônia Serrão	CONSUMIDOR FREQUENTE	39	Belém
74	Vera Rodrigues	CONSUMIDOR FREQUENTE	44	Barreiro/Sacramenta
75	Ana Rosa	CONSUMIDOR FREQUENTE	37	Belém
76	José Henrique	CONSUMIDOR NÃO FREQUENTE	40	Belém
77	Julio Almeida Xavier	CONSUMIDOR FREQUENTE	26	Sacramenta
78	Bem Hur Borges	Empresário	70	Curitiba
79	Edivaldo Freitas	Empresário	53	Castanhal

80	Jonas Rafael	Batedor industrializado	32	Belém
81	Antônio Curuja	Batedor de açai	61	Ponta de Pedra
82	Fernando Lima	Batedor de Açai	71	-----
83	Paulo Leonardo	Consumidor Frequente	39	Belém
84	Luis Vicente	MARRETEIRO	59	Ponta de Pedra
85	Armando Ribeiro	MAQUINEIRO	59	Ponta de Pedra
86	Armando Silva	Marreteiro	57	Ponta de Pedra