



**Universidade Federal do Pará
Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Amazônia Oriental**

Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas

Amintas Lopes da Silva Junior

Quando os paus de fruta da mata viram plantas:

O amálgama entre agricultura e floresta na Resex Arióca Pruanã, Oeiras do Pará

**Belém
2012**

Amintas Lopes da Silva Junior

Quando os paus de fruta da mata viram plantas:

O amálgama entre agricultura e floresta na Resex Arióca Pruanã, Oeiras do Pará

Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Pará. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Amazônia Oriental.

Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria das Graças Pires Sablayrolles

Coorientadora: Prof.^a Dr.^a Sônia Maria Simões Barbosa Magalhães Santos

**Belém
2012**

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) –
Biblioteca Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural / UFPA, Belém-PA**

Silva Junior, Amintas Lopes da

Quando os paus de fruta da mata viram plantas: o amálgama entre agricultura e floresta na Resex Arióca Pruanã, Oeiras do Pará / Amintas Lopes da Silva Junior: orientadora, Maria das Graças Pires Sablayrolles, coorientadora, Sônia Maria Simões Barbosa Magalhães Santos - 2012.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal do Pará, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural, Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Belém, 2012

1. Frutas tropicais – Oeiras do Pará (PA). 2. Agricultura familiar – Oeiras do Pará (PA). 3. Floresta – Administração – Oeiras do Pará (PA). I Título.

CDD – 22.ed. 634.6098115

Amintas Lopes da Silva Junior

Quando os paus de fruta da mata viram plantas:

O amálgama entre agricultura e floresta na Resex Arióca Pruanã, Oeiras do Pará

Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Pará. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Amazônia Oriental.

Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Maria das Graças Pires Sablayrolles

Coorientadora: Prof.^a Dr.^a Sônia Maria Simões Barbosa Magalhães Santos

Data de aprovação. Belém – PA, 30/08/2012

Banca examinadora

Dr.^a Sônia Maria Simões Barbosa Magalhães Santos

UFPA / NCADR (presidente)

Dr. Flávio Bezerra Barros

UFPA / NCADR (examinador interno)

Dr.^a Rumi Regina Kubo

UFRGS / PGDR (examinadora externa)

AGRADECIMENTOS

Ao Deus em cuja tradição fui criado, a Nossa Senhora, face feminina da divindade, e a todas as entidades que protegem as gentes desse mundo.

A Osmair Ferreira de Carvalho e Amintas Lopes da Silva.

A Janine, Guilherme, Ricardo, Márcia, Amanda e filhos.

A Evna Moura.

À CAPES.

A Graça Pires e Sonia Barbosa Magalhães Santos.

A Glaucy Costa, Maximiliano Niedfeld e Patrick Rabelo.

A Joenes Pereira, Bianca Lima, Diego Furtado e demais colegas do MAFDS.

A Lu Antunes, Gabriel Melo dos Santos e Adriano Quaresma.

A Dalva Mota.

A Noemi Porro, Flávio Barros e demais professores do MAFDS.

A Marlia Coelho-Ferreira.

Aos funcionários do NCADR.

A Cristiano Tierno e Toinha.

A Jorge Pinto, Josi Malheiros, Jorge Maciel, Sabaíco, Guanabara, Napoleão, Elias e Lorinho.

A Julie, Jaime, Renato e Rafael Pitt.

A Gustavo Assis, Kayo Pereira, Ronaldo Freitas, André Araújo, Sérgio Sakagawa e Haroldo Souza.

A Hermes, Alceanira, Zé Barreiros, Nazica, Marú, Rosa, Oleno, Dorimar, Edinoura, Duquita, Vicente, Manoel Nunes (Chapéu Velho), Eurídice, Nete, Gil, Eliana, Nazareno, Bena, Sabarão e Maroca.

E a todos aqueles que de alguma forma, contribuíram para a realização desse trabalho.

“O primeiro emprego humano da floresta é um trabalho de colheita. Todavia, ao mesmo tempo, a floresta brasileira adquiriu uma função agrícola. Enquanto que nas zonas temperadas as árvores foram as grandes inimigas das culturas, na América do Sul foram elas suas principais aliadas; e o trabalho agrícola não foi durante muito tempo possível senão com o auxílio da árvore.”

Pierre Deffontaines

RESUMO

O presente estudo consiste em uma investigação, empreendida a partir de uma abordagem qualitativa, acerca do uso alimentar de espécies vegetais silvestres pelos moradores da vila de Melancial, uma das maiores aglomerações humanas da Reserva Extrativista Arióca Pruanã, no Estado do Pará. As espécies vegetais silvestres alimentícias levantadas são todas produtoras de frutos comestíveis. Foram registradas as práticas de manejo, coleta, preparo e consumo destas espécies, assim como o papel dos membros da família em cada uma das etapas mencionadas. Foram empreendidos esforços no sentido de compreender os fatores que levam as pessoas a coletar e consumir estas espécies e de registrar o conhecimento que as pessoas detêm sobre elas. Além disso, buscou-se verificar se estas espécies se encontram de alguma forma ameaçadas. Constatou-se que as estratégias de obtenção de alimentos são diversificadas em Melancial e se coadunam em um calendário complexo que inclui atividades como agricultura, pesca, criação de animais, caça, coleta de frutas silvestres e compra de rancho. Entretanto, se estas atividades têm em comum assegurar o acesso à alimentação, também se encontram imbricadas nas práticas cotidianas, que, em seu conjunto, resultam no manejo da paisagem. O repertório de conhecimentos necessários à manutenção dos modos de vida dos moradores de Melancial extrapola aquele estritamente relacionado às espécies da flora e da fauna. Este arcabouço inclui ainda a capacidade de analisar fenômenos climáticos, pedológicos, topográficos e hidrográficos, em um contexto marcado por distintas práticas e eventos sociais, além de formas de apropriação dos recursos. Fatores como o apreço pelas frutas e a manutenção de vínculos de pertencimento e identidade condicionam tanto quanto fatores fisiológicos e econômicos a opção pelas frutas silvestres na dieta das famílias. A divisão sexual do trabalho se evidencia sutilmente nas etapas de manejo, coleta, preparo e consumo das frutas silvestres. À exceção da exploração madeireira, não pairam ameaças sobre as espécies vegetais silvestres de uso alimentício. O domínio sobre o território parece estar se circunscrevendo cada vez mais aos limites da área comunitária. Os terreiros e sítios se destacam enquanto interface entre agricultura e extrativismo. A agricultura depende da floresta e a reconfigura em capoeiras e sítios, assim como a floresta se insinua nos terreiros à medida que espécies vegetais silvestres são aí introduzidas por mãos humanas. O resultado deste manejo é o agroflorestamento da paisagem, face visível do amálgama entre agricultura e floresta.

Palavras-chave: Coleta de frutas silvestres. Alimentação. Floresta. Agricultura. Manejo.

ABSTRACT

The present study is a research, undertaken from a qualitative approach, about the food use of wild plant species by the people of the Melancial Village, one of the greatest human agglomerations of the Arióca Pruanã Extractivist Reserve, at Pará State. The wild food plant species are all listed as producers of edible fruits. Were registered management, collect, prepare and consume practices for these species, as well as the role of the family members in each one of the coted steps. Were undertaken efforts for understanding the factors that lead people to collect and consuming these species and register the knowledge that those people have about them. In addition, was sought to verify if these species are in some way threatened. It was found that the strategies of obtaining food are diversified in Melancial and match each other in a complex calendar that herein includes activities as agriculture, fishery, animal husbandry, hunting, collect of wild fruits and buying groceries. However, if these activities have in common the objective of ensuring the access to food, they too are found imbricate at the daily practices, which, in its whole, result in landscape management. The repertory of knowledge required to the maintenance of the lifestyle of the villagers from Melancial extrapolates that strictly related to the flora and fauna species. This outline includes yet the capacity of analyzing climatic, pedological, topographic and hydrographic phenomena, in a context marked by distinct practices and social events, in addition to ways of resource appropriation. Factors such as the esteem for the fruits and the maintenance of belonging and identity links condition as well as physiological and economic factors the choice for the wild fruits in the families' diet. The work sexual segregation evidences itself subtly at the management, collect, prepare and consume steps of the wild fruits. Except for the wood exploitation, there are no threats for these wild food plant species. The domain over the territory seems to be circumscribing itself increasingly to the limits of the community area. The yards and orchards stand as interface between agriculture and extractivism. The agriculture depends on the forest and reconfigures it in "capoeiras" and orchards, such as the forest penetrates at the yards as the wild plant species are introduced therein by human hands. The result of this management is the agroforestry of the landscape, visible face of the amalgam between agriculture and forest.

Key-words: Wild fruits collect. Feeding. Forest. Agriculture. Management.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Troncos de cumaru, cuja venda foi embargada na área de Melancial.	31
Figura 2: Produção de farinha em Melancial.....	32
Figura 3: Escola de Melancial.	34
Figura 4: Mapa de localização da Resex Arióca Pruanã..	35
Figura 5: Casas típicas de Melancial, cercadas pelos terreiros.....	36
Figura 6: Croqui situando as edificações existentes em Melancial.	37
Figura 7: Como se viaja pelo rio Oeiras.	38
Figura 8: Calendário sazonal.	55
Figura 9: Criação de porcos em Melancial.	64
Figura 10: Castanha e bacuri, frutos apanhados durante o retorno do roçado.....	72
Figura 11: Coleta de castanha em Melancial.....	74
Figura 12: Ouriços de castanha partidos na mata.....	75
Figura 13: Preguiça ao lado do "tempero" imprescindível, a castanha.	76
Figura 14: Parte da polpa do bacuri denominada localmente de "filho".	77
Figura 15: Colheita do bacuri para venda.....	78
Figura 16: Cupuaçu plantado em terreiro.	79
Figura 17: Paneiros utilizados para o transporte das frutas.	81
Figura 18: Bacurizeiro no terreiro de casa.....	84
Figura 19: Piquiá com farinha, merenda reforçada.	89
Figura 20: Cacho de inajá, fruto abundante em Melancial.....	91
Figura 21: Fruto de cacauí.	97
Figura 22: Árvore de cacauí.	98
Figura 23: Fruto do caramuci, infelizmente, já "passado".....	100
Figura 24: Ouriço de castanha e frutos de jabarana.....	101
Figura 25: Jabarana amontoado para coleta.	102
Figura 26: Rasas de bacaba descendo o rio..	105
Figura 27: O piquiá só é apanhado quando cai no chão.	117
Figura 28: Fruto de uxi roído por cotia.....	119
Figura 29: Casca do uxizeiro removida para uso medicinal.....	125
Figura 30: Mapa da área de Melancial.....	129

Figura 31: O amálgama entre agricultura e floresta dá a tônica do manejo da paisagem em Melancia.....133

LISTA DE SIGLAS

AMOREAP – Associação dos Moradores da Reserva Extrativista Arióca Pruanã
AMORERI – Associação dos Moradores da Reserva Extrativista do Rio Iriri
CAPES – Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CNS – Conselho Nacional das Populações Extrativistas
EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
GPS – *Global Position System*
IAN – Instituto Agrônomo do Norte
IBAMA – Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICMBio – Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
IDESP – Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Pará
INCRA – Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
INPE – Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais
MAFDS – Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável
NCADR – Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural
PFNM – Produtos florestais não madeireiros
POEMA – Programa Pobreza e Meio Ambiente na Amazônia
PPGAA – Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas
PRODES – Projeto de Monitoramento da Floresta Amazônica Brasileira por Satélite
RERI – Reserva Extrativista do Rio Iriri
SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SISBIO – Sistema de Autorização e Informação em Biodiversidade
STTROP – Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Oeiras do Pará
TAP – Termo de Anuência Prévia
UFPA – Universidade Federal do Pará

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	12
2. A CONSTRUÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO.....	18
2.1. LACUNAS	18
2.2. ITINERÁRIO METODOLÓGICO	20
2.3. A ESCOLHA DA ÁREA	28
2.3.1. Oeiras do Pará.....	28
2.3.2. Reserva Extrativista Arióca Pruanã.....	29
2.3.3. A vila de Melancial.....	33
3. O AMÁLGAMA ENTRE AGRICULTURA E FLORESTA OU O AGROFLORESTAMENTO DA PAISAGEM	39
3.1. AGROBIODIVERSIDADE	43
3.2. AS DISCUSSÕES SOBRE O EXTRATIVISMO	46
3.3. SEGURANÇA ALIMENTAR E ESCOLHAS	49
4. O CONTEXTO AMPLO DA OBTENÇÃO DE ALIMENTOS.....	53
4.1. PRELÚDIO	53
4.2. AGRICULTURA.....	55
4.3. A CAÇA E A PESCA	61
4.4. CRIAÇÃO DE ANIMAIS.....	63
4.5. O RANCHO COMPRADO.....	65
4.6. AS FRUTAS DA MATA	66
4.6.1. Três espécies, à guisa de exemplo	72
5. QUANDO OS PAUS DE FRUTA DA MATA VIRAM PLANTAS.....	80
5.1. PRÁTICAS DE COLETA E MANEJO	80
5.2. DOMESTICAÇÃO INCIPIENTE?.....	86
5.3. FATORES QUE CONDICIONAM A COLETA DAS ESPÉCIES VEGETAIS SILVESTRES DE USO ALIMENTAR	88

5.3.1. O porquê de se comer o que se come	88
5.3.2. O apreço.....	95
5.3.3. A identidade.....	100
5.3.4. A suplementação da renda ou a não alternatividade entre consumo e mercado.....	103
5.3.5. Qualidade de vida?	106
5.4. OS MEMBROS DA FAMÍLIA E AS FRUTAS DO MATO	109
5.4.1. As frutas que a menina come	109
5.4.2. O mundo dos adultos e os frutos do trabalho	110
5.4.3. Formas de preparo	113
5.5. CONHECIMENTOS E TRANSMISSÃO	116
5.6. AMEAÇAS.....	124
5.6.1. Depois que o fogo passou, imenso tucumanzal ficou.....	124
5.6.2. Domínio sobre o território	127
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	132
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	138

1. INTRODUÇÃO

A problemática ambiental se constitui em um dos grandes debates mundiais das últimas décadas, que assume contornos notáveis em um país megadiverso como o Brasil. Em decorrência, povos e comunidades que estabelecem laços mais estreitos com o ambiente em que vivem encontram-se no cerne desta questão. Estes grupos assumem, cada vez mais ativamente, a salvaguarda de um patrimônio que é comum a todos os habitantes do planeta, devido aos conhecimentos tradicionais que detêm, relacionados à adequada gestão dos recursos naturais, e porque são eles que sentem mais direta e intensamente os impactos da degradação ambiental.

As florestas tropicais do mundo servem de base de sustentação econômica de contingentes populacionais significativos, que chegam a centenas de milhões de pessoas, entre populações indígenas e tribais e segmentos da população rural dependentes de recursos florestais para sobreviver (ALLEGRETTI, 1996). Neste cenário, a militância dos seringueiros na Amazônia brasileira, que se iniciou em meados da década de 1970, trouxe à tona o extrativismo, como um dos vários temas de um debate mais amplo e, a partir de então, renovado, sobre o destino das florestas tropicais (DRUMMOND, 1996).

De fato, a categoria “povos da floresta”, que emerge em 1988, a partir de mobilizações políticas e reivindicações que agrupam, além dos seringueiros, castanheiros, quebradeiras de coco babaçu, ribeirinhos, quilombolas e povos indígenas, sintetiza o processo social e identitário pelo qual diversos setores da sociedade reconhecem que a floresta tropical não pode mais ser separada dos agentes sociais e povos que dela fazem uso regular (ALMEIDA, 2008).

Apesar das conquistas obtidas pelos povos indígenas e comunidades tradicionais, no tocante ao reconhecimento jurídico-formal da diversidade social e dos direitos territoriais específicos daí decorrentes, o Estado fracassou em promover o progresso preconizado nos discursos oficiais, dirimir conflitos sociais e litígios e construir uma alternativa aos índices alarmantes de devastação ambiental da Amazônia. O malogro das iniciativas estatais recrudescer a fabricação de discursos estigmatizantes das denominadas comunidades tradicionais (ALMEIDA, 2008).

Embora as elucubrações teóricas acerca do extrativismo não se constituam necessariamente enquanto discursos estigmatizantes das comunidades tradicionais, alguns argumentos amplamente disseminados neste âmbito podem contribuir para análises equivocadas do papel do extrativismo na economia amazônica. Nos debates acerca do tema, o

extrativismo esteve recorrentemente associado a situações de severa exploração humana (MAY, 1989) e mesmo ao passado da humanidade, enquanto atividade supostamente tendente ao desaparecimento e à substituição pela agricultura ou silvicultura, pertencente a uma etapa superada do desenvolvimento humano, caracterizada por baixa densidade demográfica e baixo padrão tecnológico (ALLEGRETTI, 1996).

A associação recorrente entre extrativismo e obsolescência faz parte de uma construção argumentativa na qual o primeiro se constitui também em reminiscência dos numerosos ciclos econômicos brasileiros (LESCURE; PINTON; EMPERAIRE, 1996). Em consonância, Allegretti (1996) aponta não somente para a persistência desta perspectiva, mas também para o discurso que sugere o extrativismo como atividade essencialmente predatória, que leva ao esgotamento dos recursos naturais, uma vez que não é acompanhada da reposição de estoques.

Ao analisar o extrativismo sob cunho eminentemente econômico, Homma (1993) aponta para o seu inexorável desaparecimento, em qualquer das hipóteses que formula para prever sua evolução. Para este autor, o crescimento do mercado e o progresso tecnológico induzem à domesticação e à busca por substitutos sintéticos dos recursos extraídos. Entretanto, a perspectiva de Homma parece descartar as possibilidades de inovação que as populações extrativistas poderiam protagonizar, condenando-as à impossibilidade de superar as condições de atraso da atividade extrativa por meio de um salto de qualidade das forças produtivas (RÊGO, 1999).

Além disso, em um contexto de grande diversidade biológica e cultural, enquadrar todas as distintas formas de extrativismo em um único modelo teórico pode não ser a opção intelectual mais adequada. Lescure, Pinton e Emperaire (1996) apontam para a universalidade desta prática, que persiste em sociedades e contextos tecnológicos variados, o que permite refutar

[...] a idéia de que o extrativismo é uma forma arcaica de explorar os recursos naturais cuja extinção pode ser prevista com segurança. Pelo contrário, isto mostra que esta atividade pode subsistir em qualquer modelo de desenvolvimento de uma sociedade. Deve-se voltar a atenção para a análise de suas diferentes formas e das suas capacidades para adaptar-se a diferentes realidades sócio-econômicas (LESCURE; PINTON; EMPERAIRE, 1996, p. 64).

Em consonância, o extrativismo faz parte, de forma inquestionável, do conjunto de estratégias econômicas que viabilizam a reprodução social das populações ribeirinhas

(ALLEGRETTI, 1996; LESCURE; PINTON; EMPERAIRE, 1996; MAYBURY-LEWIS, 1997; DIEGUES; ARRUDA, 2001; FRAXE; PEREIRA; WITKOSKI, 2007). Estas populações coletam da floresta itens que incluem alimentos, fibras, corantes, resinas, medicamentos, venenos de pesca, além de materiais de construção (HIRAOKA, 1992). Entre os alimentos coletados de origem vegetal, pode-se pressupor que boa parte é obtida a partir de espécies produtoras de frutas ou amêndoas. Contudo, Clement (1996) aponta para o fato de que nunca se deu atenção suficiente a estas espécies e sua capacidade de cobrir as necessidades humanas de proteínas e energia.

Em meados da década de 40, Josué de Castro, em sua compilação clássica “Geografia da Fome”, apontava para deficiências nutricionais crônicas entre as populações amazônicas. O mesmo autor afirmava que, à exceção do açaí, as frutas entram em muito pouca quantidade no regime alimentar habitual amazônico e considerava uma lenda a abundância frutífera da floresta equatorial (CASTRO, 2001). Estudos mais recentes também apontam para o baixo consumo de frutas entre populações ribeirinhas (MURRIETA, 2001; ADAMS; MURRIETA; SANCHES, 2005). Contraditoriamente, Cavalcante (2010) lista 163 espécies produtoras de frutos comestíveis na Amazônia, entre nativas e exóticas, e estima que esse número possa superar as duas centenas. O contraste entre a riqueza de espécies frutíferas e o consumo irrelevante de frutas na Amazônia registrado na literatura permite traçar alguns paralelos com a atual situação da agrobiodiversidade no planeta, no tocante à relação entre diversidade de espécies de potencial alimentício e espécies efetivamente consumidas.

Das cerca de 248.000 espécies de plantas superiores conhecidas pela ciência, em torno de 30.000 são potencialmente úteis ao ser humano. Destas, apenas 3.000 a 7.000 têm sido cultivadas ou coletadas para fins alimentícios. Não obstante, pouco mais de cem culturas são utilizadas na alimentação básica humana, das quais se destacam cerca de trinta espécies (RIGDEN; CAVALCANTI; WALTER, 2008). Além disso, à época da elaboração da Convenção sobre Diversidade Biológica, no âmbito da Reunião da Cúpula da Terra das Nações Unidas, realizada no Rio de Janeiro em 1992, levantamentos já davam conta de que mais da metade das variedades pertencentes aos vinte alimentos mais importantes para a humanidade já havia desaparecido desde o início do século passado, aí incluídos arroz, trigo, milho, batata, feijão, ervilhas, centeio e cevada (NOVAES, 1992).

Diante deste quadro de crescente homogeneização da dieta alimentar das populações da maioria dos países do mundo, à revelia de sua história cultural e dos seus hábitos alimentares (CARVALHO, 2003), e de acelerada erosão genética, que só vem se acentuando no decorrer dos últimos anos, a obtenção de informações sobre espécies vegetais alimentícias

crece em importância. Adicionalmente, dados sobre espécies silvestres coletadas para fins alimentares permanecem escassos na literatura científica. A existência desta lacuna se torna ainda mais preocupante nas regiões tropicais do planeta e sobretudo na Amazônia, onde as elevadas taxas de desmatamento implicam em pressão sobre inúmeras espécies de uso alimentar, potencial ou reconhecido.

Face ao exposto, vale ressaltar que as populações ribeirinhas da Amazônia, assim como outras populações tradicionais¹, possuem grande conhecimento sobre as espécies vegetais encontradas nos ambientes em que vivem. Entre essas espécies, inúmeras são utilizadas na alimentação humana, de forma que as pessoas as consomem em casa juntamente com suas famílias ou as comercializam para obter renda. Entretanto, se os hábitos alimentares parecem estar se modificando em todo o mundo, em decorrência da oferta crescente de gêneros alimentícios industrializados nos mercados locais e regionais, também a pressão das atividades humanas sobre o meio ambiente está diminuindo a disponibilidade de alimentos outrora comuns, obtidos através da caça, pesca e coleta de plantas silvestres. Assim, se as populações de determinadas espécies estão diminuindo, o conhecimento sobre as formas de manejo e utilização dessas mesmas espécies, além das técnicas, práticas, crenças e tradições correlatas, pode também estar sob o risco de desaparecer.

O presente trabalho resulta da tentativa de inventariar as espécies vegetais silvestres que os moradores da vila de Melancial, na Reserva Extrativista Arióca Pruanã (REAP), no município de Oeiras do Pará, utilizam na alimentação. Em vários locais, estas espécies não são apenas utilizadas, mas também ativamente manejadas pelos seres humanos, o que não é diferente em Melancial.

Parto da constatação feita por Kinupp e Barros (2010), de que há carência de informações básicas sobre a disponibilidade de recursos alimentares silvestres que contribuem para a segurança alimentar das populações humanas no Brasil. Especialmente porque são recursos que não entram no circuito de mercado e/ou são negligenciados na literatura.

A estreita relação existente entre agricultura e floresta tem sido discutida na literatura científica produzida acerca da Amazônia sob os mais variados enfoques. Entretanto, parece-me que há uma preponderância daqueles que ressaltam o papel da agricultura itinerante enquanto atividade que aproveita o capital energético da floresta em recomposição, para usar a expressão de Pedroso Júnior et al. (2008). Outra interface entre agricultura e florestas,

¹ No âmbito do presente estudo, o termo “populações tradicionais” será utilizado em alusão à Lei nº 9.985, de julho de 2000, que institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação, no qual se inserem as Reservas Extrativistas.

representada pelos esforços empreendidos por grupos humanos no sentido de cultivar espécies silvestres, tem sido, em larga medida, negligenciada.

Homma (2008) aponta para a existência de um processo de domesticação de espécies vegetais que se encontra em curso nos quintais interioranos, sem descrevê-lo. Em alguns trabalhos, o autor apenas tangencia o tema, ao relacionar o adensamento de espécies vegetais silvestres por agricultores, brevemente descrito, às crescentes demandas de mercado (HOMMA et al., 2007; 2006). Clement (1990; 1999; 2001) se detém na domesticação propriamente dita, ora como um fenômeno histórico, ora focando nas potencialidades agrônomicas de domesticação de espécies nativas. Além disso, Kerr e Clement (1980), Kerr (1997) e Clement (1990) evidenciaram as implicações genéticas das práticas agrícolas de populações amazônicas. Entretanto, a menção às práticas que os agricultores perpetram nesse âmbito é inexpressiva, resumindo-se à seleção massal. A impressão que tenho ao consultar a literatura é que o processo é meramente biológico, apartado do contexto cultural em que ocorre. Embora não possa afirmar que os moradores de Melancial estejam domesticando espécies vegetais silvestres de uso alimentício, os dados obtidos deixam claro que estas são cultivadas e selecionadas para tanto. A seleção empreendida, como nos estudos citados, também é massal, baseada em caracteres como tamanho, teor de polpa e sabor agradável.

Não obstante, os motivos que levam ao plantio se sobrepõem àqueles que condicionam as escolhas alimentares e, como no caso destes últimos, fatores ecológicos, econômicos, culturais, sociais, simbólicos e psicológicos estão envolvidos. A meu ver, esta é a maior contribuição do presente estudo: tentar analisar o uso alimentar das espécies vegetais silvestres e o repertório de conhecimentos correlatos em um contexto amplo, caracterizado por inúmeras imbricações que se reconfiguram com o passar do tempo.

O estudo está dividido em seis capítulos, dos quais o primeiro é o introdutório. O Capítulo 2 trata da trajetória percorrida desde a formulação dos questionamentos relacionados à temática até a escolha de Melancial como área de estudo. As leituras que nortearam os questionamentos, assim como o itinerário metodológico adotado para a execução da pesquisa são apresentadas nesse capítulo. O Capítulo 3 apresenta a revisão de literatura empreendida com o intuito de orientar a análise dos dados coletados. O Capítulo 4 se constitui em um apanhado das atividades que concorrem para a obtenção de alimentos na vila de Melancial. Pretendi também demonstrar que as atividades e os fatores que as influenciam se coadunam em um calendário complexo, cujo entendimento somente é possível se todo o conjunto for levado em conta. O Capítulo 5 apresenta a maior parte dos resultados obtidos e a discussão empreendida no sentido de torná-los compreensíveis. Aqui analisei os fatores que

condicionam a coleta das espécies vegetais silvestres de uso alimentar; o papel dos membros da família no manejo, na coleta, no preparo e no consumo das espécies enumeradas e as formas de apropriação dos recursos. Busquei ainda tecer considerações sobre os conhecimentos relacionados ao uso das espécies enumeradas e as formas pelas quais são transmitidos; bem como sobre as ameaças que pairam sobre as espécies enumeradas e o domínio que as pessoas detêm sobre o território em que vivem. Finalmente, as considerações finais são apresentadas no sexto capítulo.

2. A CONSTRUÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO

A partir do acúmulo teórico proporcionado pelas disciplinas cursadas no decorrer do primeiro ano do Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável (MAFDS)² e pelas discussões desenvolvidas no âmbito da orientação ministrada pela Prof.^a Dr.^a Maria das Graças Pires Sablayrolles, decidi investigar o uso alimentar de espécies vegetais silvestres em uma reserva extrativista, a partir de uma abordagem qualitativa. A opção por semelhante abordagem foi motivada pelo caráter das questões formuladas naquele momento, cujas respostas são eminentemente enumerativas e descritivas: i) quais são as espécies vegetais silvestres utilizadas na alimentação pelos moradores de uma dada reserva extrativista? ii) Quais são as técnicas e práticas de manejo, coleta, preparo e consumo destas espécies e os membros da família responsáveis por sua concepção, aplicação, transmissão e aprimoramento? iii) O que leva as pessoas a coletar e consumir estas espécies? iv) Como as pessoas aprendem sobre essas espécies? v) Quais são as histórias, crenças e tradições relacionadas a estas espécies? vii) Quais são as ameaças que pairam sobre essas espécies?

Desta forma, pretendi, a partir do presente estudo, registrar o conhecimento que os moradores de uma reserva extrativista possuem sobre espécies vegetais silvestres de uso alimentício, conferindo-lhe visibilidade e contribuindo, assim, para que outros grupos de nossa sociedade entendam o papel desempenhado por essa população humana na conservação da diversidade biológica, por meio do uso que dela fazem. Além disso, almejei identificar possíveis pressões ou ameaças às espécies levantadas, de forma a subsidiar a proposição de estratégias que assegurem a reprodução de suas populações locais.

2.1. LACUNAS

Após o advento das reservas extrativistas enquanto proposta de uso sustentável dos recursos naturais e de regularização fundiária dos territórios ocupados por populações tradicionais, inúmeras análises acerca da viabilidade socioeconômica do extrativismo na Amazônia foram empreendidas (ALLEGRETTI, 1989; 1996; HOMMA, 1989; 1993; MAY, 1989; LESCURE; PINTON; EMPERAIRE, 1996). Não obstante, estas análises se restringem ao extrativismo voltado ao mercado, negligenciando aquele que viabiliza ou pode viabilizar a

² Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas (PPGAA), do Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural (NCADR), da Universidade Federal do Pará (UFPA).

produção de bens consumíveis diretamente pelos produtores ou utilizáveis em escambos locais (DRUMMOND, 1996).

Desta forma, os estudos que versam sobre esse outro extrativismo, recorrentemente referido como coleta de produtos vegetais (DRUMMOND, 1996; LESCURE; PINTON; EMPERAIRE, 1996), são escassos. Com relação à coleta de espécies alimentícias para consumo familiar na Amazônia, existem ainda menos trabalhos. Clement (1990; 1996; et al., 2001) tem se dedicado ao estudo de espécies frutíferas amazônicas, embora foque nas possibilidades de domesticação destas. Shanley e Rosa (2005) realizaram um inventário etnobotânico abrangente em Ipixuna, Estado do Pará, em que listaram espécies nativas de usos variados, incluindo alimentícias. Alguns autores tratam de frutas amazônicas coletadas como o uxi (SHANLEY; GAIA, 2004) e o bacuri (HOMMA; CARVALHO; MENEZES, 2010), mas em alusão à demanda crescente de mercado.

Embora existam inúmeros estudos sobre a produção de açaí no estuário amazônico (JARDIM; ANDERSON, 1987; ANDERSON; IORIS, 1992; CASTRO, 1996; 2000; BRONDÍZIO; SIQUEIRA, 1997; BRONDÍZIO, 2005; 2006; SILVA; SANTANA; REIS, 2006; HOMMA et al., 2006;), o comércio deste fruto *in natura* e a decorrente diversificação de sua cadeia produtiva alcançaram tamanha amplitude que as análises realizadas fogem do âmbito do estudo aqui proposto. Além disso, os trabalhos citados apontam, de modo geral, para o avanço no sentido de consolidação da domesticação, amparados na descrição do manejo amplamente disseminado na região estuarina como uma modalidade de sistema agroflorestal.

Outras espécies de palmeiras têm sido estudadas com relação aos seus diversos usos, incluindo o alimentar (BALICK, 1984; JARDIM; CUNHA, 1998; ROCHA; SILVA, 2005). Ao questionar a hipótese da escassez de proteína como fator limitante ao crescimento populacional na Amazônia, Beckerman (1979) atribuiu às palmeiras o papel de principal fonte proteica vegetal na alimentação humana. Posteriormente, Kahn (1996) ressaltou a importância alimentar destas plantas em ecossistemas florestais amazônicos, como fornecedoras de gorduras e amido, a partir de seus frutos, amêndoas e palmitos. Não obstante, as formas de uso e manejo de inúmeras espécies – não apenas de palmeiras, mas também daquelas pertencentes a outros taxa botânicos – praticadas por populações amazônicas, permanecem pouco investigadas.

Esta agrobiodiversidade nativa, negligenciada na literatura, contribui efetivamente para a segurança alimentar das famílias ribeirinhas, embora não resulte necessariamente em retornos monetários. Diante disso, pretendi, por meio do estudo proposto, contribuir para

reduzir a carência de informações básicas sobre a disponibilidade de recursos alimentícios nativos, apontada por Kinupp e Barros (2010).

Contudo, as lacunas informacionais não existem apenas em função da temática proposta, mas também da localização geográfica. Se a Amazônia tem despertado o interesse de homens ligados à ciência desde as primeiras décadas do século XVIII (FERREIRA, 2004), ainda assim, a carência de informação científica alusiva a diversas porções do território amazônico persiste, a exemplo de Oeiras do Pará, município onde a presente pesquisa foi realizada. Estudos circunscritos aos limites municipais de Oeiras são praticamente inexistentes para todas as áreas do conhecimento. A parca literatura científica que faz menção ao município analisa dados em escala espacial mais ampla, geralmente em nível estadual.

2.2. ITINERÁRIO METODOLÓGICO

Minha primeira experiência profissional em uma localidade rural se deu entre os anos de 2000 e 2003, quando morei no Vale do Mar e Guerra, no município de Pirenópolis – GO. Lá atuei no desenvolvimento de tecnologias apropriadas, que eram demonstradas em um centro de referência, aberto à visitação pública e com oferta constante de cursos correlatos. Embora não tenha trabalhado com extensão rural neste período, interagi bastante com os moradores do referido vale, que trabalhavam ocasionalmente na área do centro de referência, onde também participavam de cursos.

Após esta experiência, me mudei para a Amazônia, onde atuei na extensão rural propriamente dita, em organizações não governamentais que desenvolvem atividades em diversos municípios dos estados do Amazonas e Pará. Posteriormente, prestei serviços, também como extensionista, para uma empresa do ramo de cosméticos que compra matéria-prima de produtores familiares em diversos municípios próximos a Belém – PA. Além disso, tanto no Goiás quanto no Amazonas e no Pará, realizei vários trabalhos voluntários junto a movimentos sociais do campo, sempre na perspectiva de geração participativa de tecnologias apropriadas nas áreas de produção orgânica de alimentos, construção com materiais disponíveis localmente, tratamento de efluentes, captação e armazenamento de água e geração de energia. Em decorrência desta trajetória profissional, optei por cursar o MAFDS, tendo obtido aprovação neste curso no ano de 2010. Depois de finda a fase das disciplinas constituintes da grade curricular do curso, eu e minha orientadora iniciamos a construção do projeto de pesquisa.

O presente estudo foi originalmente proposto para a Comunidade³ de São Francisco, localizada na Reserva Extrativista Rio Iriri (RERI), no município de Altamira – PA. Empreendi a articulação necessária à realização da pesquisa junto à Associação dos Moradores da Reserva Extrativista do Rio Iriri (AMORERI), assim como ao Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), por meio de solicitação protocolada via Sistema de Autorização e Informação em Biodiversidade (SISBIO). Realizei também uma visita prévia que funcionou como fase de pré-campo. Na ocasião, consultei os moradores da referida comunidade quanto ao interesse em contribuir com a pesquisa e à pertinência da temática proposta e os mesmos se mostraram favoráveis ao desenvolvimento das atividades concernentes.

Entretanto, por motivos alheios à minha vontade, não pude retornar à RERI para realizar a pesquisa de mestrado. Por uma infeliz coincidência, eu e minha orientadora ficamos doentes durante o segundo semestre de 2011. Isso representou para mim gastos extras com tratamento de saúde, além de ter reduzido nossa produtividade no trabalho, de forma que não conseguimos arrecadar os recursos financeiros necessários para cobrir as despesas com passagens, alimentação, combustível e outros materiais de consumo e resolver os problemas relacionados à logística de deslocamento até a referida localidade.

Posteriormente, ao atuar no apoio logístico à equipe⁴ responsável pelo processo de formação do Conselho Deliberativo da REAP e pela realização do diagnóstico socioambiental necessário à elaboração do plano de manejo desta unidade de conservação, vislumbrei a possibilidade de mudar a área do estudo. Após uma nova fase de pré-campo, cheguei à conclusão de que a REAP preenchia os requisitos necessários à realização da pesquisa, sem que isso implicasse na mudança do foco da investigação, que prosseguiu sendo o uso alimentar de espécies vegetais silvestres.

Em decorrência, redigi um pedido formal de desculpas, encaminhado através de carta aos moradores de São Francisco e aos funcionários do ICMBio responsáveis pela gestão da RERI. No referido documento, agradei a boa recepção que os moradores me deram durante minha visita à localidade, pedi desculpas por não retornar e listei os motivos pelos quais não poderia fazê-lo.

³ Os moradores utilizam o termo “comunidade” para se referir a São Francisco, porque várias famílias se juntaram no local com o objetivo de facilitar a obtenção, junto aos órgãos governamentais competentes, de serviços de educação, saúde, armazenamento de água e geração de energia, entre outros. Nas palavras de um dos moradores: “foi por isso que nós juntamos aqui e formamos a comunidade”.

⁴ Majoritariamente constituída por funcionários do ICMBio e membros da diretoria da associação de moradores da reserva, além de consultores e estudantes de mestrado.

A nova área de estudo escolhida foi a vila de Melancial⁵, localizada no extremo sul da REAP, na qual desembarquei pela primeira vez como integrante de uma equipe coordenada pelo ICMBio e pela Associação dos Moradores da Reserva Extrativista Arióca Puanã (AMOREAP). Como o quadro de membros da AMOREAP é bem conhecido pelos moradores da reserva, quando retornei à vila, as pessoas me identificavam como um funcionário do ICMBio. Embora eu tenha me esforçado para desatrelar minha imagem à do ICMBio e vinculá-la à UFPA no decorrer do período de campo, senti os efeitos da minha “filiação” institucional inicial até os últimos momentos de minha interação com as pessoas em Melancial.

Inicialmente, realizei uma conversa com a comunidade local logo após uma celebração eucarística, na qual os moradores que confessam a fé católica foram informados sobre os objetivos da pesquisa. Nesta ocasião, requeri a anuência prévia da comunidade para a realização da pesquisa, que deveria ser formalizada por meio da assinatura do Termo de Anuência Prévia (TAP). Entretanto, os moradores presentes solicitaram mais tempo, de forma que pudessem organizar uma reunião com toda a comunidade, para discutir o documento supracitado (do qual foi deixada uma cópia com as lideranças) e decidir sobre a pertinência da pesquisa. A reunião foi realizada alguns dias depois sem minha participação, conforme solicitado pelos próprios moradores, e as 25 pessoas presentes concordaram que eu poderia desenvolver o estudo proposto.

Paralelamente, solicitei junto ao SISBIO, vinculado ao ICMBio, autorizações para: i) realização de pesquisa em unidade de conservação federal; e ii) coleta e transporte de material biológico, em virtude da necessidade de coleta de material botânico para identificação e depósito em herbário.

A abordagem qualitativa norteou a pesquisa, que se constituiu em um estudo de caso. Fiz esta opção em função do caráter predominantemente descritivo das respostas às perguntas formuladas. Pretendi analisar as práticas e os fatores que as condicionam, tentando compreender o grupo envolvido com a pesquisa da maneira abrangente sugerida por Becker (1994), pela qual se procura conhecer seus membros, as modalidades das atividades que desempenham e as interações que estabelecem recorrentemente neste âmbito. Embora o foco da pesquisa tenha sido o extrativismo voltado ao atendimento do consumo familiar de alimentos, parti do pressuposto de que não é possível entendê-lo sem atentar para as relações entre os membros do grupo e destes com atores externos. Ainda, o estudo de caso poderia se

⁵ O processo de escolha será descrito no tópico 2.3.

constituir em uma tentativa de elaborar proposições teóricas mais gerais a partir da análise das situações observadas localmente.

Em decorrência da diversidade das informações passíveis de coleta, a realização do estudo de caso exigiu atenção redobrada em relação ao foco da pesquisa. Em decorrência da minha experiência profissional anterior como extensionista, sempre estive envolvido com “outras” questões que os moradores de Melancial consideravam importantes. Lembrei-me constantemente de Box (1989), que ao reconstituir o histórico de uma pesquisa que conduziu na República Dominicana durante a década de 1980, reproduz o alerta que lhe fez um agricultor:

[...] compreendo que você queira saber. Você é um cientista e quer saber. Mas só há uma forma de saber o que eu sei sobre a mandioca. Fale comigo; não como os outros o fizeram. Pergunte-me da minha vida e eu falarei a você sobre a mandioca (BOX, 1989, p. 29).

De fato, as pessoas gostavam muito de conversar, sobre todos os assuntos. À medida que falavam sobre suas vidas, às vezes me davam pistas do que eu queria saber e as informações assim obtidas sempre me pareciam mais convincentes do que aquelas que me repassavam no decorrer das exaustivas conversas intencionalmente direcionadas à temática que me propus a estudar. Talvez fosse apenas uma impressão, decorrente da lembrança de que pessoas como aquelas, em outras épocas, foram companheiros e companheiras de luta e não simplesmente o grupo observado.

Não obstante, se a abrangência das informações transmitidas pode impor limites ao estudo de caso, apresenta também aspectos positivos, porque:

Prepara o investigador para lidar com descobertas inesperadas e, de fato, exige que ele reorientar seu estudo à luz de tais desenvolvimentos. Força a considerar, por mais que de modo rudimentar, as múltiplas inter-relações dos fenômenos específicos que observa. E evita que ele faça pressuposições que podem se revelar incorretas sobre questões que são relevantes, ainda que tangenciais, para seus interesses principais (BECKER, 1994, p. 119).

Provavelmente, ao analisar o conjunto de informações diversificadas que coletei, não consegui tirar proveito delas à maneira ideal assinalada na citação acima. Entretanto, em um momento anterior a este, ainda em campo, quando me deparei com o conteúdo abrangente das falas das pessoas e seu aparente desinteresse em contribuir com a pesquisa dentro dos moldes por mim propostos, ambicionei explicar, tanto quanto possível, a coleta de espécies vegetais

silvestres de uso alimentício a partir daquilo que as pessoas se propunham espontaneamente a dizer.

Para a realização do estudo de caso, lancei mão de diversas técnicas de coleta de dados: observação participante, entrevistas semiestruturadas, trilhas guiadas⁶, calendário sazonal, levantamento de dados em fontes secundárias, registro fotográfico, coleta de material botânico para identificação e até mesmo um esboço de mapeamento. Categorias êmicas de classificação de fisionomias vegetais, ambientes, estágios de sucessão ecológica, espécies e frutos foram confrontados com categorias de uso consagrado na literatura concernente. Um total de 11 famílias participou das atividades. À luz da temática proposta para o estudo, uma das maiores limitações metodológicas experimentadas esteve relacionada à permanência em campo apenas durante a estação chuvosa, época em que boa parte das espécies observadas frutifica. Para o restante do ano, período das entressafras, eu disponho somente dos dados declarados pelas pessoas. Além disso, alguns conteúdos que seriam mais adequadamente avaliados do ponto de vista sociológico foram colocados de lado porque privilegiei um recorte restrito à alimentação produzida, com ênfase no consumo de alimentos oriundos de espécies vegetais silvestres. Desta forma, um assunto tão interessante quanto o papel do rancho comprado enquanto elemento de diferenciação social foi apenas tangenciado no presente estudo.

A observação participante se constitui em uma tentativa de colocar observador e observados em um mesmo patamar, permitindo ao observador vivenciar as situações cotidianas da forma como os membros do grupo experimentam, a partir do sistema de referência destes (MANN, 1973). Neste sentido, procurei participar, na medida do possível, das atividades dos moradores para além daquelas estritamente relacionadas com o foco do estudo. Não apenas acompanhei a coleta de frutos e carreguei paneiros⁷ cheios às costas, mas também participei de bingos, celebrações eucarísticas e jogos de futebol. Compartilhei da labuta agrícola e acompanhei pessoas em visitas aos parentes de outras comunidades. Coloquei malhadeira e ensinei crianças a fotografar. Remei um bocado pelas águas do rio Oeiras. As pessoas estavam familiarizadas com minha presença, embora algumas tenham permanecido desconfiadas com minha condição de forasteiro até o momento em que parti.

Registrei os dados coletados por meio da observação participante e das conversas informais daí decorrentes em ocasião apropriada no diário de campo e quando foi o caso,

⁶ Caminhada transversal, explicada a seguir.

⁷ Cesto confeccionado com talas, de trançado largo, utilizado no transporte de inúmeros produtos agrícolas ou extrativos na Amazônia.

aprofundei questionamentos correlatos em momentos posteriores, por meio do emprego de outros procedimentos. No transcorrer do período em campo, as conversas informais travadas no âmbito da observação participante se constituíram em importante fonte de obtenção de dados. Cabe ressaltar que alguns fatores impuseram limites à aplicação desta técnica, no âmbito da presente pesquisa de mestrado, como o curto espaço de tempo disponível para a realização do trabalho de coleta de dados. Realizei três viagens até a Vila de Melancial, tendo lá permanecido durante um total de trinta dias, distribuídos em três períodos sucessivamente mais longos: o primeiro de cinco, o segundo de dez e o terceiro e último de quinze dias. Daí a necessidade da aplicação concomitante de outras técnicas de coleta, além do registro fotográfico pormenorizado das situações com as quais me deparei. Todas as fotografias que ilustram o presente trabalho são de minha autoria. Evitei fotografar apenas nos momentos que antecediam entrevistas, para não intimidar meus interlocutores, e não pude fazê-lo de maneira alguma nos intervalos de tempo entre as recargas da bateria do equipamento, às vezes prolongados, em virtude da precária disponibilidade de energia elétrica.

Realizei entrevistas semiestruturadas a partir de um roteiro previamente elaborado. Neste tocante, apresentei tópicos ao entrevistado com o objetivo de estimular a descrição das práticas de exploração e manejo adotadas e a transmissão das percepções acerca destas, o detalhamento dos sistemas classificatórios dos recursos naturais explorados e/ou manejados, a atribuição de significados à natureza e a narração de mitos a ela relacionados. No tocante à alimentação, procurei investigar a composição da dieta local e a importância atribuída às plantas silvestres coletadas.

A caminhada transversal é uma técnica de observação que possibilita explorar as características espaciais da área de estudo (DRUMMOND, 2002). Esta técnica consistiu em percorrer transversalmente o lugar onde vivem as pessoas, acompanhado por bons conhecedores da área, observando os ecossistemas e agroecossistemas pelos quais passamos e indagando sobre o histórico de exploração produtiva (PEREIRA; LITTLE, 2000). Durante a fase de campo, optei por denominar a técnica de trilha guiada, expressão mais fácil de explicar e de entender. A aplicação da técnica permitiu: i) corroborar informações levantadas por meio de outras técnicas, tais como a observação participante e as entrevistas semiestruturadas; ii) complementar a elaboração dos mapas; e iii) coletar material botânico para a identificação de algumas das espécies.

No âmbito do presente estudo, apliquei a técnica pelo menos uma vez junto a cada uma das famílias participantes, ocasião na qual um dos membros se reportou às respectivas áreas de produção familiar. Empreendi a listagem das espécies vegetais coletadas para fins

alimentícios, sobretudo, durante a realização destas trilhas. Antes de iniciar uma trilha, eu explicava ao guia do que se tratava a atividade e como ela se inseria no contexto mais amplo da pesquisa.

Embora as pessoas não se mostrassem muito animadas no começo, após um tempo de caminhada regada a muita conversa, a tensão inicial parecia se dissipar, deixando-nos, guia e candidato a pesquisador, bem à vontade. Neste ponto, as pessoas pareciam encarar a caminhada como uma oportunidade de expressar saberes, opiniões, ideias, inquietações, desejos e preferências, em uma concatenação de raciocínios que não raro nos distanciava bastante da temática do estudo. Todavia, esse aparente distanciamento do foco resultou em belos depoimentos que, se não puderam ser aproveitados no presente trabalho, me restam como lições de vida.

O calendário sazonal consistiu no detalhamento da rotina agroextrativista anual da comunidade, empreendido de forma individual com alguns moradores. Originalmente, tive a intenção de aplicar a referida técnica em uma reunião coletiva, o que não aconteceu. As pessoas estiveram, durante os meses que antecederam a pesquisa, bastante envolvidas com atividades relacionadas à gestão da REAP⁸, o que acarretou na participação em inúmeras reuniões e certo contragosto diante da possibilidade de participar de outras. Acrescente-se como elemento a instigar esta aversão, a socialmente cobrada participação nas reuniões comunitárias de praxe.

Não obstante, a aplicação desta técnica, em moldes um tanto distintos do habitualmente prescrevido, ainda assim permitiu a percepção, no decorrer do ano, da ocorrência de fenômenos ambientais, da variação inerente à utilização de recursos ambientais pela comunidade, do encadeamento das atividades relacionadas à implantação e manutenção de cultivos e da realização de festejos, em conformidade com os usos sugeridos por Drummond (2002). Apesar do foco desta pesquisa se restringir ao uso alimentar de espécies vegetais silvestres, o leque de informações que almejei obter a partir da elaboração do calendário sazonal foi tão amplo quanto sugere a citação acima, embora talvez eu nem sempre tenha logrado êxito em fazê-lo.

No tocante ao levantamento de dados secundários, estes foram obtidos a partir da consulta a trabalhos científicos realizados sobre a temática e à escassa literatura sobre o município em que se localiza a área estudada. Consultei publicações avulsas, assim como livros, jornais, revistas e sítios da internet que apresentam matérias sobre a região, além de

⁸ Como o cadastramento dos moradores e a indispensável capacitação dos cadastradores para realizá-lo, o diagnóstico socioambiental e a formação do conselho deliberativo da reserva.

documentos da AMOREAP, do ICMBio e do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), sempre com consentimento prévio de seus depositários legais.

Coletei, presei e remeti material botânico ao Herbário IAN⁹ da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA Amazônia Oriental), localizado em Belém, Pará, para identificação e, desde que cumprindo os requisitos para tanto, depósito. As espécies tiveram o nome local registrado, além dos respectivos ambientes de coleta. Pontos referentes a algumas áreas de exploração das espécies foram marcados com auxílio de aparelho de *Global Position System* (GPS) e posteriormente plotados na base cartográfica elaborada como descrito a seguir.

A princípio, também pretendi facilitar um processo de mapeamento participativo dos recursos naturais em uma reunião com todos os membros da comunidade, mas em virtude dos motivos anteriormente expostos, não consegui aplicar a técnica em tempo hábil. Contudo, alguns moradores da comunidade participaram da elaboração coletiva de mapas no âmbito das atividades voltadas ao levantamento de dados para o diagnóstico socioambiental da REAP, material ao qual tive acesso. Estes mapas permitiram a visualização espacial, talvez um tanto precária¹⁰, dos recursos naturais locais e dos tipos de uso do solo, conforme sugestão de aplicação feita por Drummond (2002), à exceção da infraestrutura de produção, que não constava no material supracitado.

Não foi possível localizar com exatidão os estoques naturais de espécies vegetais coletadas, em virtude da dispersão das populações destas, mas os mapas ajudaram a compreender como a exploração destes estoques se insere no cotidiano de atividades das famílias. Elaborei, à parte, com dois moradores, alguns croquis da área da comunidade, que foram posteriormente sobrepostos aos referidos mapas e também a imagens de satélite Landsat 5 disponibilizadas pelo Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (INPE). Também utilizei mapas do Projeto Tracksource, disponíveis para o software GPS TrackMaker¹¹. O mapa que será apresentado mais adiante, no tópico 5.6.2, resulta da junção do conteúdo destes materiais.

Analisei o conjunto de dados coletados a partir da comparação com resultados de outros estudos apresentados na literatura referente ao tema ou a assuntos correlatos. A costura

⁹ Instituto Agrônômico do Norte, antigo nome da unidade da EMBRAPA mencionada logo em seguida.

¹⁰ Porque elaborados em escala bem menor, de forma a abranger toda a área da reserva e adjacências, com óbvias consequências para o nível de detalhamento.

¹¹ Disponíveis em: <<http://www.tracksources.org.br/index.php/downloads-mapas.html>>. Acesso em: 23 de abril de 2012.

ambicionada entre as breves revisões que compõem o Capítulo III norteou também a escolha dos autores com os quais houve interlocução durante a utilização deste recurso analítico.

2.3. A ESCOLHA DA ÁREA

A escolha da Vila de Melancial se deveu ao interesse manifestado pelas lideranças locais durante minha primeira passagem pela localidade, enquanto integrante da expedição destinada à mobilização dos moradores para a participação nas atividades de cadastramento e diagnóstico socioambiental e à capacitação dos cadastradores. Os moradores de Melancial interagem há algum tempo com membros de entidades como o Conselho Nacional das Populações Extrativistas (CNS), o Programa Pobreza e Meio Ambiente na Amazônia (POEMA) e a Cáritas Brasileira, além de agentes da cooperação técnica internacional, de forma que têm sido contemplados com a execução de projetos na área de abastecimento e distribuição de água e produção de mudas.

Neste contexto, alguns moradores demonstraram, por ocasião desta primeira visita, estar preocupados com o que consideram ser a perda de uma considerável parcela da produção de frutos (cultivados e silvestres) e idealizavam um projeto comunitário que viabilizasse o aproveitamento integral desta. Em meios às famílias residentes na área da comunidade, os responsáveis (tanto homens como mulheres) por 30 delas declararam trabalhar com algum tipo de produção frutícola, oriunda de cultivo ou da coleta de frutos silvestres, durante as entrevistas realizadas no âmbito do diagnóstico socioambiental supracitado¹². Em decorrência, a chegada de um pesquisador interessado na temática das espécies vegetais silvestres de uso alimentar foi encarada com bons olhos pelas lideranças e alguns moradores.

2.3.1. Oeiras do Pará

Oeiras do Pará é o único dos sete municípios constituintes da Microrregião de Cametá que não é banhado pelo Tocantins, mas pelo Rio Pará e seus afluentes. Entretanto, assim como Abaetetuba, Igarapé-Miri, Limoeiro do Ajuru, Cametá, Mocajuba e Baião, municípios do Baixo Tocantins pertencentes à referida microrregião, Oeiras do Pará também possui na

¹² Dados coletados até 14 de fevereiro de 2012 pelo ICMBio em parceria com a AMOREAP, para subsidiar a elaboração do plano de manejo da reserva.

oscilação tipicamente estuarina das marés um dos condicionantes da vida das populações locais (ALMEIDA, 2010).

A economia municipal tem no extrativismo vegetal uma importante atividade, com destaque para a exploração madeireira e para a produção de açaí e castanha-do-pará (IDESP, 2011). Em decorrência da também expressiva participação da agricultura na economia de Oeiras do Pará, o agroextrativismo pode ser entendido como o alicerce econômico do município. Ainda neste tocante, a prática concomitante de agricultura e extrativismo pelos mesmos produtores aponta para a associação íntima entre ambas as atividades, situação exemplar entre as famílias residentes na REAP e que fundamenta um dos argumentos centrais do presente trabalho.

Complementarmente, dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) compilados pelo Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Pará (IDESP), apontam para o fato de que mais de 70% da população municipal se dedica a atividades agrícolas, entendidas como o conjunto que inclui agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal e pesca (IDESP, 2011).

2.3.2. Reserva Extrativista Arióca Pruanã

Diante do quadro traçado, a criação da REAP em novembro de 2005 se constituiu em um evento emblemático do histórico eminentemente agroextrativista de Oeiras do Pará, em decorrência do fato de que a referida unidade de conservação ocupa mais de um quinto da área total do município. A criação da referida reserva ocorreu em resposta às reivindicações realizadas pela população local no sentido de assegurar o controle sobre o território que tradicionalmente ocupava e os recursos naturais de que usufruía, ameaçado pela exploração madeireira indiscriminada e a grilagem de terras trazida em seu bojo. A própria inserção do conceito de reserva extrativista no rol das unidades de conservação brasileiras se deve ao acúmulo de lutas travadas em circunstâncias semelhantes (SANTOS, 2009), desde os “empates” promovidos pelos seringueiros do Acre, iniciados ainda na década de 1970 (DIEGUES, 2008). Na primeira década do século XXI, demandas populares por regularização fundiária diante de grilagem, desmatamento e exploração madeireira predatória acarretaram a criação de várias reservas extrativistas, tais como a Verde para Sempre (WATRIN; OLIVEIRA, 2009), a Riozinho do Anfrísio e a do Iriri (VELÁSQUEZ; BOAS; SCHWARTZMAN, 2006), para citar alguns exemplos.

Um total de sete madeiras de grande porte e mais de uma centena de pequenas serrarias já atuaram na área que atualmente se encontra dentro dos limites da REAP, comprometendo a base de recursos florestais explorada pelas comunidades. Além disso, com o objetivo de conferir aparência de legalidade para as ações ilícitas que perpetravam, os madeiros se declaravam proprietários das porções de terra em que atuavam, expulsando moradores de longa data. Em reação, a população local criou a Comissão Contra a Grilagem de Oeiras do Pará e, também à maneira do que aconteceu em outros lugares, a participação de instituições como o Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Oeiras do Pará (STTROP) e o CNS nas discussões e mobilizações empreendidas no âmbito das reivindicações pela criação da referida unidade de conservação foi decisiva (MAIA, 2008).

Entretanto, embora a criação da REAP tenha arrefecido a exploração madeira, seis anos depois o problema ainda persiste. A ação dos madeiros é facilitada pelo acesso terrestre à unidade de conservação, possível a partir de vários municípios. Além disso, o mercado local para produtos agrícolas ou florestais não madeiros, bastante restrito, impõe preços pouco atrativos para os produtores. Neste contexto, uma das estratégias de obtenção de renda adicional encontrada por algumas famílias é a comercialização de madeira para pequenas serrarias. É comum encontrar tocos recentes de grandes árvores nas matas da REAP, assim como toras à espera de remoção ou cuja venda foi embargada pelo ICMBio, além de resíduos do beneficiamento rudimentar de madeira.

No âmbito do presente estudo, a exploração madeira na referida unidade de conservação impôs ainda a necessidade de atenção a outros aspectos. Diversas espécies vegetais silvestres de uso alimentar, a exemplo da castanha-do-pará, do bacuri e do piquiá, são bastante procuradas pelos madeiros, o que pode implicar em ameaça à segurança alimentar das famílias ribeirinhas, que consomem e comercializam a amêndoa e os frutos destas espécies. O assunto será abordado novamente no tópico 5.6.1.

Figura 1: Troncos de cumaru, cuja venda foi embargada na área de Melancial.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

A população ribeirinha residente na REAP combina, como veremos, agricultura, extrativismo vegetal, pesca, criação de animais¹³ e caça. A produção procedente destas atividades atende ao consumo familiar, mas é também comercializada, à exceção da carne obtida por meio da caça¹⁴. Todas as atividades concorrem para o sustento das famílias, desempenhando papel mais central ou meramente secundário no conjunto das estratégias econômicas familiares, a depender da conjunção de diversos fatores que se encontram em constante rearranjo durante o transcurso do calendário, conforme demonstrarei no tópico 4.1. Os principais produtos agrícolas são a farinha de mandioca, item imprescindível da dieta local e maior fonte de renda das famílias; o arroz, o milho, o feijão, a melancia, o maxixe, a banana,

¹³ Principalmente galinhas, patos e porcos, embora existam criações de gado bovino, em número reduzido.

¹⁴ Provavelmente devido ao receio de punições legais. A caça voltada ao consumo doméstico tem sido tolerada pelos órgãos governamentais responsáveis pela fiscalização ambiental, devido ao reconhecimento da importância alimentar desta atividade para muitos habitantes da região amazônica. Entretanto, a caça comercial é proibida por lei no Brasil (OLIVEIRA; CARVALHO JUNIOR; CHAVES, 2004). Embora eu tenha presenciado uma venda de pequena quantidade de carne de caça em outra comunidade da REAP, não tive notícia de acontecimento similar em Melancial durante o período de minha estadia em campo. Observei apenas o presenteio entre famílias. Os moradores ouvidos declararam que não comercializam carne de caça e vários deles, que nem mesmo caçam, comportamento recorrente em todas as localidades da REAP pelas quais passei e me lembrei de questionar as pessoas sobre o assunto.

o cacau e o cupuaçu¹⁵. O extrativismo vegetal inclui o açai, a castanha-do-pará, o bacuri, o tucumã-açu ou jabarana, o piquiá, a bacaba e o uxi, entre outras espécies exploradas apenas para consumo doméstico, além da já mencionada retirada de madeira.

Figura 2: Produção de farinha em Melancial.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Os dois rios que emprestam os nomes à reserva são tributários do rio Oeiras, desaguando na margem esquerda deste. O rio Arióca deságua no rio Oeiras a 35,3 km da sede do município, a montante. A foz do Pruanã encontra-se a cerca de 7 km da sede municipal, a jusante. A REAP protege as cabeceiras de ambos os cursos d'água. Não obstante, o rio Oeiras

¹⁵ As espécies cultivadas encontram-se identificadas na Tabela 1, apresentada no tópico 4.2.

é a principal artéria de tráfego fluvial da referida unidade de conservação, percorrendo-a de Norte a Sul e apresentando a maior concentração populacional às suas margens. A área abrangida por esta unidade de conservação, correspondente a 83.445,125 hectares, localiza-se totalmente no município supracitado, correspondendo a cerca de 21,66 % de toda a área municipal.

O solo predominante na área da reserva é do tipo Latossolo Amarelo Distrófico (IBAMA, 2003). O clima local é do tipo equatorial Am, da classificação de Köppen, com temperatura média elevada, pequena amplitude térmica e umidade relativa do ar bastante alta (IDESP, 2011). A precipitação anual gira em torno de 2.100 mm e o período chuvoso tem início entre novembro e dezembro, prolongando-se até abril ou maio (IBAMA, 2003).

As fitofisionomias predominantes ao longo do curso do rio Oeiras, na área pertencente à REAP, são a Floresta Ombrófila Densa Latifoliada, a Floresta Ombrófila Densa-Mista e a Floresta Ombrófila Densa Aluvial (IBAMA, 2003). Algumas das espécies florestais comumente observadas nas paisagens da reserva incluem *Bertholletia excelsa* H. B. K. (castanha-do-pará), *Astrocarium jauari* Mart. (jauari), *Pachira aquatica* Aubl. (munguba), *Euterpe oleraceae* Mart. (açai), *Carapa guianensis* Aubl. (andiroba), *Dipteryx odorata* (Aubl.) Willd. (cumaru), *Caryocar villosum* (Aubl.) Pers. (piquiá), *Endopleura uchi* (Huber) Cuatrec. (uxi), *Platonia insignis* Mart. (bacuri), *Dinizia excelsa* Ducke (angelim-vermelho).

De acordo com dados do PRODES, monitoramento sistemático do desflorestamento da Amazônia, realizado pelo INPE, até o ano de 2010, a REAP possuía 11,2% de área desmatada, fato que até então a posicionava no quinto lugar no ranking do desmatamento em unidades de conservação dessa categoria. Não obstante as preocupações daí decorrentes, vale ressaltar que mais de 88% da cobertura florestal na reserva ainda permanece íntegra. Ou seja, existe uma situação de pressão sobre os recursos florestais que demanda atenção, mas sem que a REAP deixe de se constituir em um *locus* adequado para a realização de estudos relacionados ao uso e manejo da floresta por populações humanas.

2.3.3. A vila de Melancial

A vila de Melancial é composta por 40 famílias, de um total de 521 que residem em toda a área da REAP¹⁶. É uma das maiores aglomerações humanas dentro da referida unidade de conservação. Os moradores contam com um posto de saúde, uma escola que oferece aulas

¹⁶ Dados coletados até 14/02/2012, constantes do cadastro dos moradores e usuários da REAP, realizado pelo ICMBio em parceria com a AMOREAP, em cumprimento a exigências legais.

até o sexto ano do ensino fundamental (antiga 5ª série) e, pasmem, um telefone público em funcionamento. Em decorrência, moradores de outras localidades se dirigem constantemente até Melancial, motivo pelo qual o movimento é intenso na vila.

Figura 3: Escola de Melancial.

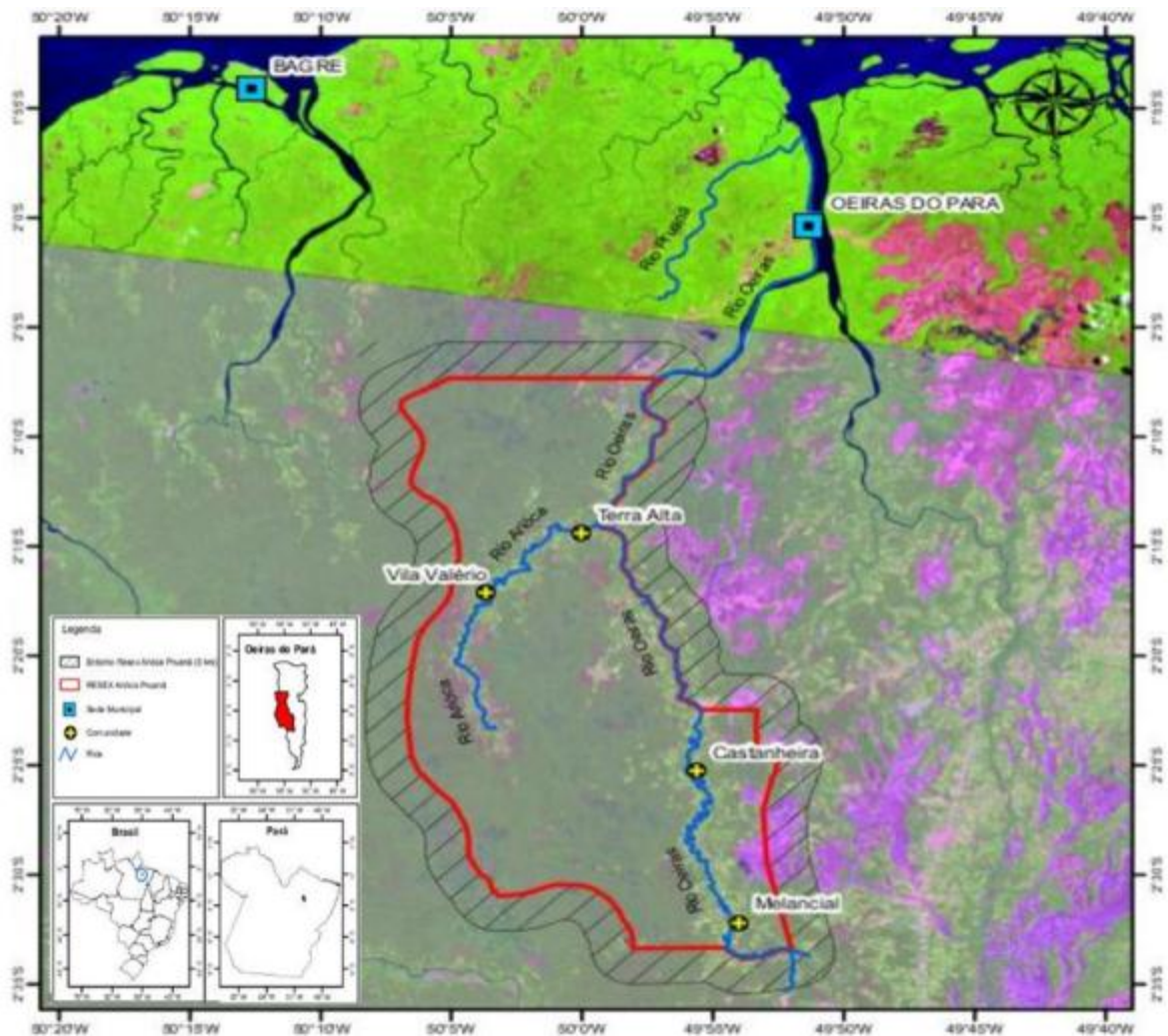


Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

O sítio em que se localiza o núcleo central da comunidade, à margem direita do rio Oeiras, nas coordenadas 2°32'14,82" S e 49°54'2,48" W, encontra-se a 21 m acima do nível do mar¹⁷. A localização da vila em relação aos limites da REAP e à sede do município de Oeiras pode ser visualizada na Figura 4.

¹⁷ Dados obtidos em campo com o auxílio de aparelho de GPS.

Figura 4: Mapa de localização da Resex Arióca Pruanã. O contorno em vermelho indica os limites da referida unidade de conservação. A comunidade de Melancial se encontra no extremo sul.



Fonte: Material elaborado por Patrick Jacob, analista ambiental do ICMBio, a partir de imagens de satélite Landsat disponibilizadas pelo INPE.

As casas são predominantemente de madeira, mas existem algumas de alvenaria, construídas com recursos de um programa de habitação implementado pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), para as reservas extrativistas. Cada casa é contornada por um “terreiro” não delimitado por cercas, também pertencente à família residente e identificável pelas inúmeras espécies vegetais cultivadas, principalmente ornamentais, alimentícias e medicinais. Os terreiros são palcos privilegiados para o fenômeno que dá nome ao presente trabalho, como veremos mais adiante. Na Figura 5, pode-se vislumbrar o aspecto florestal que os terreiros conferem à paisagem na vila de Melancial.

Figura 5: Casas típicas de Melancial, cercadas pelos terreiros. As árvores ao redor das casas parecem compor um *continuum* paisagístico com a mata secundária localizada logo atrás da vila.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

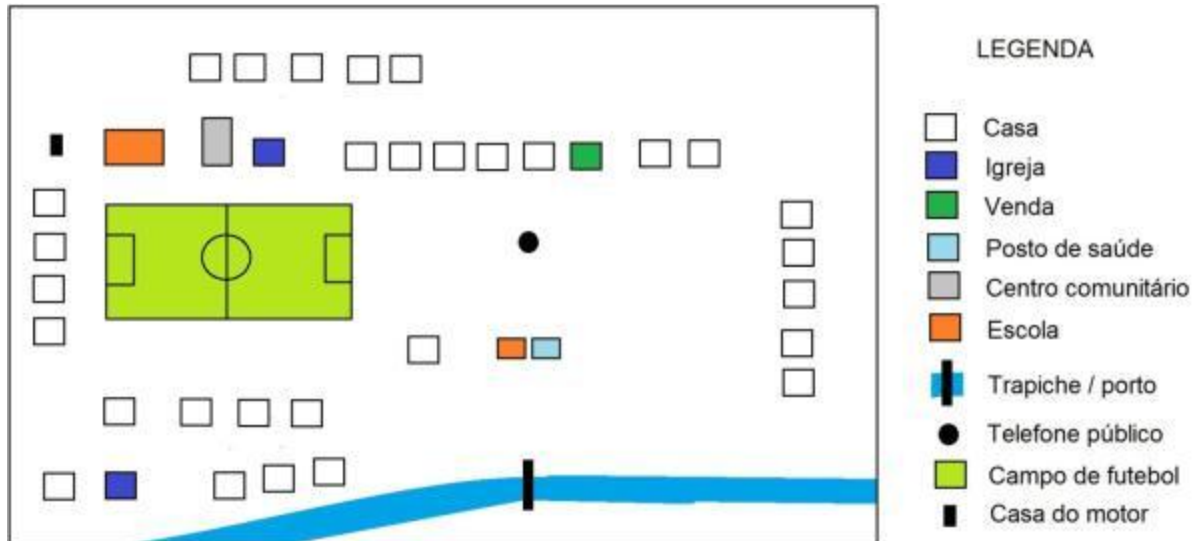
As casas se dispõem em quatro fileiras paralelas ao rio e duas laterais, perpendiculares àquelas. A escola, o centro comunitário, a igreja católica e duas fileiras de casas, perpendiculares entre si, encontram-se à margem do campo de futebol. A igreja evangélica se encontra mais afastada, quase à margem do rio. Há uma pequena venda no lado oposto da vila e o telefone público encontra-se em uma posição bem central em relação ao conjunto das casas. O posto de saúde e uma das salas de aula da escola, separada do prédio principal, são as primeiras edificações que se alcança após o desembarque no trapiche que funciona como o porto da vila. Três ramais partem da vila de Melancial, um com destino a Bela Vista, localidade vizinha ao norte; outro em direção ao campo de natureza mais próximo¹⁸; e um terceiro com destino à Transcemetá. O segundo se bifurca em determinado ponto do trajeto, a partir do qual se pode chegar até Bela Vista por um caminho alternativo¹⁹. O terceiro também se bifurca em determinado ponto do trajeto, com destino a Repartimento, última localidade ainda dentro dos limites da REAP. Estes caminhos podem ser visualizados no mapa

¹⁸ Ver tópico 5.6.2. *Domínio sobre o território*.

¹⁹ Acredito que este caminho é utilizado apenas pelos moradores de Bela Vista, para chegar até o campo de natureza.

apresentado no t3pico 5.6.2. A figura a seguir mostra a disposi33o das edifica33es existentes na vila de Melancial.

Figura 6: Croqui situando as edifica33es existentes em Melancial.



Fonte: Material elaborado por Amintas da Silva Jr.

A maior parte das resid3ncias conta com fornecimento de 3gua, viabilizado por meio de um sistema de distribu33o que conta com dois reservat3rios suspensos, com capacidade de armazenamento total de 20.000 litros. Diariamente, um grupo-gerador fornece energia el3trica 3 noite para toda a comunidade durante tr3s horas, no hor3rio em que s3o transmitidas as novelas e o telejornal, consumindo para tanto cerca de 5 litros de 3leo diesel adquirido por meio de uma contribui33o mensal de cada uma das fam3lias.

Um barco de linha parte da sede do munic3pio todas as quintas-feiras, com destino a Repartimento, localidade 3 montante. Esta embarca33o 3 o principal meio de transporte dos moradores de Melancial e importante instrumento de escoamento da produ33o. Quando as pessoas viajam at3 a cidade, aproveitam para comercializar sua produ33o em condi33es que consideram mais vantajosas, ou simplesmente levam alguma coisa para vender e “ajudar na despesa da viagem”. O retorno do barco 3 sede geralmente ocorre na madrugada de domingo para segunda-feira. Outra embarca33o tamb3m faz a linha, embora sem frequ3ncia certa. As viagens s3o realizadas mais comumente apenas pelo marido ou apenas pela esposa, acompanhados de um ou dois filhos, provavelmente para reduzir os custos.

Os deslocamentos s3o ocasi3es ideais para colocar as conversas em dia; transmitir recados aos parentes, compadres, amigos e conhecidos que moram em outras localidades; entregar ou fazer encomendas; obter mudas de uma planta desejada ou ingredientes para

remédios caseiros, para citar apenas alguns exemplos de interações perpetradas por viajantes e que não necessariamente motivam a decisão de viajar. Além disso, práticas comuns em outros contextos são reproduzidas durante o percurso da viagem, como a reciprocidade, manifesta no compartilhamento das “merendas” ou a indistinção entre a produção destinada ao autoconsumo e aquela voltada à comercialização, assuntos que serão abordados nos tópicos 5.3.1 e 5.3.4, respectivamente. As sacas de farinha, produto comercial por excelência, viajam separadas das pessoas, armazenadas em local próprio dentro do barco. A farinha que será consumida no decorrer da viagem fica embalada em pequenos vasilhames ou sacolas plásticas, ao alcance fácil dos viajantes. As sacas de frutas que serão comercializadas, por sua vez, viajam em meio às bagagens de mão das pessoas, sem um lugar específico para armazená-las. As pessoas as abrem constantemente, retiram frutas para comer e também as oferecem aos outros passageiros. A venda destas frutas ajudará a fazer frente às despesas da viagem e o seu consumo no decorrer do trajeto, a reduzi-las. O que se vende é o que se come.

Figura 7: Como se viaja pelo rio Oeiras.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

3. O AMÁLGAMA ENTRE AGRICULTURA E FLORESTA OU O AGROFLORESTAMENTO DA PAISAGEM

Os moradores da Resex Arióca Pruanã vivem ao modo das comunidades²⁰ ribeirinhas que há séculos moldam seus estilos de vida e culturas às margens dos grandes e pequenos rios da região amazônica (FRAXE; PEREIRA; WITKOSKI, 2007). Entretanto, para além de indicar a proximidade entre as residências de ampla parcela das populações humanas e os cursos d'água desta região, o termo “ribeirinho” remete também a uma afirmação identitária. Ao tratar da emergência de novas identidades coletivas na Amazônia, Almeida (2008) inclui os ribeirinhos entre as populações que afirmam tais identidades a partir do engajamento em distintas formas de extrativismo e cultivos agrícolas em unidades familiares.

Na citação acima, chamo a atenção para as atividades mencionadas pelo autor, tão imprescindíveis para essas populações, a ponto de se constituírem em elementos de afirmação de suas identidades. No âmbito do presente estudo, em meio à diversidade de estratégias produtivas e reprodutivas adotadas pelas populações humanas amazônicas, interessa principalmente o amálgama entre o extrativismo e a agricultura, esta última, embora talvez não tão obviamente quanto o primeiro, também plenamente incorporada à vida na floresta, dependente e reconfigurante desta. Essa estreita relação possui antecedentes históricos que remontam aos milênios nos quais a agricultura de corte e queima, também denominada coivara, tem sido praticada nas regiões tropicais do planeta (PEDROSO JÚNIOR; MURRIETA; ADAMS, 2008).

De fato, os efeitos da interferência humana sobre as florestas amazônicas provavelmente se fazem sentir desde tempos remotos, como consequência da horticultura indígena, para usar a expressão de Balée (1989), ou principalmente a partir do advento da agricultura, não obstante os impactos de outras atividades humanas que a antecederam, da forma como propõe Adams (1994). Embora os vestígios de antigas perturbações humanas

²⁰ No trabalho citado, Fraxe, Pereira e Witkoski (2007) utilizam o termo “comunidade” em uma das acepções coloquiais do termo, sem referência às comunidades eclesiais de base, que “são pequenos grupos organizados em torno da paróquia (urbana) ou da capela (rural), por iniciativa de leigos, padres e bispos” (BETTO, 1985), de atuação marcante em várias áreas da região amazônica desde meados do século XX (MAUÉS, 2010). Os moradores chamam Melancial de “comunidade”, em decorrência da origem católica da vila e do trabalho de evangelização que vem sendo desenvolvido desde então no âmbito do distrito paroquial no qual se insere. O termo vila também é utilizado, mas aparentemente em contraposição ao “centro”, termo que designa as áreas de terra firme afastadas das margens do rio, onde se localizam a maior parte dos roçados, sítios e capoeiras, além dos pontos de coleta e caça, e onde são construídos “retiros” e “tapiris” (moradas provisórias). Um dos moradores, ao se referir à aglomeração de casas que recebe o nome de Repartimento, localizada à montante, declarou que “lá não é comunidade, é só um lugar mesmo, onde as águas do rio se repartem pra dois lados diferentes. Daí é só uma localidade, porque lá não tem a organização da igreja”. Durante a estadia em campo, não reparei se os moradores evangélicos utilizam o termo “comunidade”.

sejam sutis, eles se exemplificam por toda a Amazônia na presença de espécies fora de sua área de ocorrência natural; na dominância de espécies indicadoras de perturbação tais como palmeiras, bambus ou cipós; nas ilhas de cerrado e nos antigos castanhais (BALÉE, 1989).

Desta forma, a paisagem encontrada pelos colonizadores europeus não foi de florestas intocadas, mas resultado de milhares de anos de interação entre grupos humanos e espécies florestais que as coabitavam (SILVEIRA, 2012). Adams (1994), ao sistematizar dados de pesquisas realizadas à época, propõe que extensas áreas de florestas consideradas primárias abrigam, na realidade, florestas secundárias que resultaram de um manejo complexo perpetrado por populações ancestrais. É de se esperar que as paisagens decorrentes de tal manejo sejam indistinguíveis de hipotéticas florestas virgens, o que pode ter contribuído para a disseminação do mito prístino desmentido por Denevan (1992).

Referindo-se às práticas agrícolas dos Kayapó, Anderson e Posey (1991) afirmam que o modo como os índios alteram a estrutura de suas roças ao longo do tempo parece seguir um modelo de sucessão similar ao natural. Concomitantemente, Adams (1994) considera a agricultura de coivara ainda intensamente praticada nos trópicos, um exemplo de sistema policultural complexo. Para a autora, “as espécies utilizadas no cultivo substituem espécies selvagens com nichos ecológicos semelhantes, simulando a estrutura e função do ecossistema natural” (ADAMS, 1994, p. 5).

A agricultura itinerante praticada pelos Kayapó da forma como descrita por Posey (1986), envolve a formação de capoeiras que, nas palavras do autor, são tudo, menos campos de cultivo abandonados. A partir do estágio inicial de roça de tubérculos, espécies úteis cultivadas e espontâneas continuam sendo colhidas indefinidamente nas capoeiras em sucessão. Estas áreas passam por uma espécie de estágio de roça residual com pomar, quando cumprem as funções de campo de caça e de provimento de itens como iscas para pesca, tinturas, repelentes, material de construção, fibras e principalmente medicamentos, até que finalmente a floresta alta se restabeleça (POSEY, 1986).

Em consonância, Anderson e Posey (1985) já descreviam alguns anos antes o manejo indígena praticado pelos Kayapó como uma sucessão de plantios de ciclos de vida cada vez mais longos, até o momento em que os índios introduzem espécies florestais de grande porte, tais como a castanha-do-pará. Este exemplo evoca a proposição de Adams (1994), segundo a qual:

A coexistência de populações humanas com as florestas trouxe um acúmulo de conhecimento que permitiu, através de um tipo de agricultura não

destrutiva, a interferência nestes ecossistemas de forma pacífica, e muitas vezes até benéfica. Vários autores levantam a possibilidade de que a interferência humana no processo sucessional acabou funcionando como fonte de variabilidade (ADAMS, 1994, p. 4).

É conveniente sublinhar que a interferência humana nos estágios sucessionais da regeneração, através do enriquecimento com espécies úteis, a exemplo do que fazem os Kayapó (ANDERSON; POSEY, 1985; 1991; POSEY, 1986), incide justamente sobre a cobertura vegetal já resultante de alterações antropogênicas. Contribuindo para tornar ainda menos evidente a já tênue distinção entre extrativismo e agricultura que os exemplos citados denotam, outros estudos também dão conta das consequências genéticas de práticas indígenas sobre espécies frutíferas silvestres (KERR; CLEMENT, 1980; KERR, 1997). Esse agroflorestamento da paisagem dá a tônica de um manejo no qual “nem sempre é fácil distinguir plantas silvestres de cultivadas, uma vez que existem estágios intermediários” (LÉVI-STRAUSS, 1997, p. 20).

Ao empreender uma revisão acerca das características da agricultura indígena e da influência desta sobre a produção agrícola familiar contemporânea, Alves (2001) amplia a abrangência da similaridade entre ambientes silvestres e cultivados observada localmente por Anderson e Posey (1991) para toda a Amazônia. Para Ribeiro (1990), a combinação desta agricultura estritamente integrada ao meio com a coleta de produtos vegetais, a caça e a pesca se constitui no manejo indígena da floresta transmitido ao agricultor ribeirinho. Neste sentido, hábitos ribeirinhos como o de plantar fruteiras nos roçados, para o estabelecimento subsequente de sítios em meio às capoeiras, apontado por Morán (1990) e verificado mais recentemente por Santos (2006) e Pereira et al. (2006), provavelmente foram incorporados da agricultura indígena.

Ainda no âmbito desta discussão, alguns trabalhos identificam os ribeirinhos como agricultores, seja pelo caráter de manejo agroflorestal inerente ao extrativismo que praticam (BRONDÍZIO; SIQUEIRA, 1997), ou pela constatação da grande complexidade da agricultura amazônica nativa propriamente dita, em evidente contraste com o paradigma da monocultura europeia moderna (ADAMS; MURRIETA; SANCHES, 2005; MARTINS, 2005; PINTON; EMPERAIRE, 2004). Estes estudos ainda corroboram a descrição dos sistemas de produção amazônicos empreendida, no âmbito do extrativismo, por autores como Lescure e Pinton (1996) e Lescure, Pinton e Empereire (1996), que incluem atividades tão diversas quanto agricultura, pesca, caça, coleta e criação de animais, consideradas

indissociáveis entre si. Estes são também os modos de vida ribeirinhos dos quais tratam Fraxe, Pereira e Witkoski (2007), mencionados ao início deste tópico.

No século passado, marcado pela gradativa emergência de novos paradigmas ambientais, o meio ambiente se tornou uma questão relevante para o planejamento agrícola no Brasil, após a modernização da agricultura ancorada no ideário da revolução verde na década de setenta (BRANDENBURG, 2005), que trouxe em seu bojo toda uma série de impactos. Em decorrência, teve início a busca por alternativas sustentáveis para a produção agrícola, dentre as quais os sistemas agroflorestais ganharam crescente destaque nas últimas décadas, principalmente em regiões que se caracterizam pela predominância florestal como a Amazônia. Para Hecht (2002), novas estratégias de produção, açambarcadas pelo também emergente paradigma agroecológico, contudo, guardam estreitas relações com práticas agrícolas ancestrais, em uma visão que remete ao quadro anteriormente traçado para a relação entre florestas e práticas agrícolas na região.

Neste contexto, também é importante ressaltar que, de acordo com alguns autores, o enriquecimento de capoeiras com espécies úteis pode ser considerado uma prática agroflorestal (DUBOIS; CASTRO, 1996), ou uma modalidade de sistema agroflorestal tradicional (SMITH et al., 1998). Em que pesem as controvérsias quanto às distintas tipologias existentes para tais sistemas, mais uma vez, a correspondência entre as definições apresentadas e as práticas agroextrativistas de populações amazônicas é evidente.

Em consonância, Noda, Noda e Martins (2002) consideram a roça, a capoeira, o quintal, o extrativismo vegetal, a caça e a criação animal como componentes do que denominam sistemas agroflorestais tradicionais da Amazônia. No âmbito do estudo aqui proposto, interessa, à revelia da pertinência das definições supracitadas, a ideia que lhes é subjacente: a de que as várias atividades que compõem os sistemas de produção ribeirinhos não podem ser consideradas isoladamente. A combinação da policultura de queimadas com outras atividades produtivas se constitui em uma forma de habitar as paisagens florestadas sem eliminá-las, que vem sendo desenvolvida por décadas ou mesmo por séculos pelas populações caboclas (DRUMMOND, 1998).

Embora, em cada comunidade, um determinado produto agrícola, florestal ou pesqueiro predomine nas trocas comerciais, isso ocorre sem detrimento da manutenção de uma rica diversidade de estratégias econômicas (FRAXE; PEREIRA; WITKOSKI, 2007). Em consonância, Adams, Murrieta e Neves (2006) afirmam que os modos de vida dos ribeirinhos são diversos e não especializados. Esta diversificação tem assegurado a manutenção da base de recursos explorada pelos ribeirinhos. Isto apesar da condição de invisibilidade econômica e

social alimentada, em parte, pelas formas inadequadas através das quais são interpretados seus sistemas de produção, e que resultam em ausência de políticas públicas (BRONDÍZIO, 2006).

Diante do exposto, assumi, no âmbito do presente estudo, que os moradores da Resex Arióca Pruanã compartilham destes modos de vida, comuns à maioria dos camponeses que vivem às margens dos rios amazônicos. Como afirma o antropólogo Eduardo Viveiros de Castro, citado por Silveira (2012), essas pessoas se caracterizam não por serem passivamente adaptadas à floresta, mas pela história em comum que com ela possuem.

Enfim, os agroecossistemas implantados e/ou manejados por essas pessoas, constituídos por roças de ciclo curto implementadas a partir da queima de pequenas porções de mata seguida de pousio implicam em práticas de manejo da paisagem que alternam, continuamente, perturbação e regeneração da cobertura vegetal. No âmbito da discussão que aqui pretendo desenvolver, a capoeira, resultado do pousio característico da agricultura itinerante, pode ser compreendida como o primeiro ponto de interseção entre ambientes cultivados e silvestres, entre agricultura e florestas. Entretanto, se as capoeiras se constituem no substrato privilegiado para a implantação de sítios, ambiciono sustentar que os quintais das casas, denominados localmente de terreiros, também abrigam em seu seio amostras da floresta.

3.1. AGROBIODIVERSIDADE

A agrobiodiversidade é um conceito ainda em construção. Produto da intervenção criativa do homem sobre os ecossistemas em sua contínua interação com o ambiente natural, a agrobiodiversidade engloba todos os elementos que interagem na produção agrícola (SANTILLI, 2009). Os três níveis de complexidade que caracterizam a biodiversidade também se organizam hierarquicamente de forma similar na agrobiodiversidade: diversidade dentro de espécies, entre espécies e de ecossistemas (MACHADO; SANTILLI; MAGALHÃES, 2008).

Desta forma, não há maiores controvérsias quanto à inclusão no conceito, de espécies animais domesticadas, espécies vegetais cultivadas e seus parentes silvestres, plantas espontâneas em cultivos, parasitas, predadores, patógenos, polinizadores, simbioses, e da diversidade genética a eles associada, além dos ambientes cultivados propriamente ditos e áreas de pastagens naturais. Não obstante, as práticas de manejo, cultivo, criação e seleção de espécies, desenvolvidas e compartilhadas por agricultores e criadores de todo o mundo ao

longo dos últimos dez a 12 mil anos, foram responsáveis, em grande parte, pela enorme diversidade existente de plantas cultivadas, animais domésticos e de agroecossistemas que os abrigam (SANTILLI, 2009).

Em consonância, Pereira (2008) ressalta a abrangência do conceito de agrobiodiversidade proposto pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), considerando-o amplo o suficiente para englobar desde a riqueza biológica representada por espécies, variedades, populações e ecossistemas relacionados aos sistemas de cultivo até os conhecimentos relacionados ao manejo destas espécies e ecossistemas. De fato, devido ao

forte vínculo com os seres humanos, o conceito de agrobiodiversidade envolve necessariamente a compreensão de que o elemento humano é a chave para a diferenciação do que é agrobiodiversidade dentro da biodiversidade (STELLA; KAGEYAMA; NODARI, 2006, p.44).

Em decorrência, não se pode prescindir da atenção às intervenções humanas em quaisquer tentativas de se compreender a agrobiodiversidade, aí incluídas as diferentes práticas de manejo dos agroecossistemas, os saberes e conhecimentos agrícolas tradicionais, além daqueles relacionados ao uso culinário, às festividades e cerimônias religiosas (MACHADO; SANTILLI; MAGALHÃES, 2008). Neste tocante, a ampla diversidade de contextos, processos e práticas culturais e socioeconômicas que incidem sobre os componentes biológicos, ecológicos e agrícolas da agrobiodiversidade não deve ser ignorada em detrimento destes (SANTILLI, 2009).

Todavia, se a consideração de aspectos culturais e socioeconômicos na formulação de uma definição de agrobiodiversidade parece gozar de consenso, Santilli (2009) alerta para a resistência de alguns autores em incluir plantas e animais selvagens nessa definição, pelo fato de que entendem que estes elementos não fazem parte dos sistemas agrícolas (WOOD & LENNÉ apud SANTILLI, 2009). Por outro lado, um dos adendos à Convenção sobre Diversidade Biológica (CDB), a Decisão V/5, adotada por ocasião da 5ª Conferência das Partes da CDB, realizada em Nairóbi, entre 15 e 26 de maio de 2000, inclui na definição de agrobiodiversidade todos os componentes da biodiversidade que têm relevância para a agricultura e a alimentação (SANTILLI, 2009). A partir desta acepção, as espécies vegetais silvestres coletadas para fins alimentícios são, inequivocamente, componentes da agrobiodiversidade.

Em consonância, a FAO, em documento posterior ao analisado por Pereira (2008), considera a agrobiodiversidade²¹ um conjunto que inclui, além daqueles recursos que compõem a fração cultivada da paisagem: os recursos não domesticados (selvagens) dos campos, florestas, extensões de terra e ecossistemas aquáticos incluindo produtos das árvores, peixes e animais selvagens capturados para alimentação; e mesmo espécies não colhidas, desde que ocorrentes nos ambientes mais amplos que apoiam de alguma forma a produção de alimentos nos ecossistemas cultivados (FAO, 2005).

Desta maneira, a agrobiodiversidade pode ser compreendida como a parcela da biodiversidade que apresenta fortes relações com os seres humanos, representada por um conjunto de organismos e ecossistemas que podem ser domesticados, semi-domesticados, cultivados ou apenas manejados pelo homem (STELLA; KAGEYAMA; NODARI, 2006). Além disso, Stella, Kageyama e Nodari (2006) entendem como formas de uso da agrobiodiversidade importantes na realidade cotidiana da agricultura familiar, das comunidades locais e dos povos indígenas, as plantas medicinais e aromáticas, as variedades crioulas, os sistemas agroflorestais, e o manejo agroextrativista de recursos nativos. Diante do exposto, pode-se argumentar que a agrobiodiversidade gerida pelas populações extrativistas inclui, entre outros componentes, a diversidade vegetal silvestre, em consonância com a definição compilada por Santilli (2009). Ainda corroborando com essa visão, as práticas produtivas agroextrativistas abordadas no tópico anterior remetem a uma íntima relação entre as florestas e a agricultura na Amazônia, que torna difícil distinguir entre o que é silvestre e cultivado.

Por fim, no tocante à temática abordada no decorrer deste tópico, cabem ainda algumas últimas considerações. Para Santilli (2009), a redução da agrobiodiversidade favorece a padronização de hábitos alimentares e a desvalorização cultural das espécies nativas (SANTILLI, 2009). Além disso, a operacionalização do conceito de agrobiodiversidade não diz respeito tão somente às formas de produção de alimentos e aos elementos que a possibilitam, mas pode também desempenhar papel fundamental na promoção da qualidade destes. Uma alimentação diversificada, equilibrada em proteínas, vitaminas, minerais e outros nutrientes, é condição fundamental para a boa saúde. Neste quesito, os sistemas produtivos agrobiodiversos favorecem dietas mais nutritivas e equilibradas (SANTILLI, 2009), o que remete a um conceito que será abordado ainda neste capítulo: a segurança alimentar.

²¹ Também denominada, no âmbito do referido documento, biodiversidade agrícola ou recursos genéticos para a alimentação e agricultura.

Antes disso, permito-me sugerir que a adequada apreciação das discussões que vêm sendo empreendidas acerca do extrativismo na Amazônia, só se torna possível a partir da constatação prévia de que as populações extrativistas da região forjam um amálgama entre agricultura e floresta, do qual resulta, em boa parte, a agrobiodiversidade que manejam.

3.2. AS DISCUSSÕES SOBRE O EXTRATIVISMO

Lescure, Pinton e Empeaire (1996) consideram extrativismo e coleta duas práticas distintas, relacionando o primeiro à exploração de produtos da floresta regulada pelos mercados regionais, nacionais ou internacionais. A coleta, para estes autores, incide apenas sobre produtos destinados ao consumo interno ou a trocas locais e é regida por uma lógica de atendimento às necessidades da unidade doméstica.

Homma (1993), por sua vez, distingue o extrativismo predatório, ou de aniquilamento, do não predatório, ou de coleta. No primeiro caso, a obtenção do recurso implica na extinção da fonte ou, ainda, em uma velocidade de regeneração inferior à capacidade de extração. A extração fundamentada na coleta de produtos, na qual é mantida a integridade da planta-matriz geradora do recurso, constitui-se no segundo caso.

Contudo, Homma (1996) sugere a possibilidade de aniquilamento mesmo no extrativismo de coleta e aponta para a tendência inequívoca à domesticação ou substituição de produtos extrativos por análogos sintéticos. Esses são alguns dos pontos que alicerçam a crítica deste autor a uma economia baseada no extrativismo, cujo fim inexorável, acredita, será o desaparecimento (HOMMA, 1993).

Rêgo (1999) contra-argumenta, questionando a pertinência de se definir o extrativismo como coleta limitada aos estoques naturais. Para este autor, não se pode admitir como objeto do extrativismo uma natureza intocada, uma vez que todo uso humano da biota implica em alterações na cobertura florestal e alguma forma de manejo dos ecossistemas é empreendida pelas populações humanas desde tempos remotos, posição sustentada por inúmeros trabalhos (ANDERSON; POSEY, 1985; POSEY, 1986; ANDERSON; POSEY, 1991; BALÉE, 1989; ADAMS, 1994; DIEGUES, 2008).

Em decorrência, Rêgo propõe a existência do que denomina neoextrativismo, que é a combinação das atividades extrativistas propriamente ditas com técnicas de cultivo, criação de animais e beneficiamento da produção, imersas em um ambiente social dominado pelo universo cultural singular das populações extrativistas, incluindo diversificação, consórcio de

espécies, imitação da estrutura das florestas e uso de técnicas desenvolvidas a partir das práticas e saberes tradicionais relacionados aos ecossistemas regionais (RÊGO, 1999).

Em uma visão complementar à apresentada acima e também divergente daquela proposta por Homma (1989; 1993; 1996; 2005a; 2005b; 2008), Allegretti (1996) entende economia extrativista como:

[...] o conjunto de riquezas materiais existentes em estado natural, que permitem a sobrevivência humana em ecossistemas peculiares, nos quais os recursos naturais são vistos como recursos produtivos, ou seja, como capital. O valor dos produtos que existem nestas áreas decorre, não somente de seu potencial de mercado, de sua oferta em relação à demanda, mas do conjunto das funções desempenhadas na manutenção dos sistemas básicos de suporte para a vida humana (ALLEGRETTI, 1996, p. 19).

Concomitantemente, há um entendimento de que o extrativismo praticado na região amazônica, na maior parte dos casos, preserva a diversidade biológica e a capacidade de regeneração da floresta. O respeito aos limites biológicos de regeneração dos recursos, sem emprego de meios mecanizados na extração, altera pouco os ecossistemas florestais (BAHRI, 2000). A partir desta perspectiva, Allegretti (1996) assume que a economia extrativa mantém a floresta em pé, porque esta é a base de sua sustentação.

A partir da década de 1980, a militância dos seringueiros, liderados pelo falecido Chico Mendes, assume dimensões nacionais e internacionais. Estes atores se apropriam do discurso ambientalista e atrelam os requisitos de sua sobrevivência enquanto trabalhadores às vantagens do uso predominantemente extrativo das florestas amazônicas (DRUMMOND, 1996). É neste contexto que as Reservas Extrativistas surgem como proposta de exploração sustentável e conservação de recursos florestais. Nas palavras do próprio Chico Mendes:

O que nós queremos com a reserva extrativista? Que as terras sejam da União e que elas sejam de usufruto dos seringueiros ou dos trabalhadores que nela habitam, pois não são extrativistas só os seringueiros. Nessa região o seringueiro é ao mesmo tempo castanheiro, mas em outras regiões tem o castanheiro, tem os trabalhadores do babaçu, tem outras espécies de trabalhadores extrativistas [...] (MENDES apud GRZYBOWSKI, 1989, p. 24).

As lutas empreendidas pelos extrativistas culminaram na criação da figura jurídica da Reserva Extrativista, em 1990. O decreto que criou a Reserva Extrativista do Alto Juruá,

primeira do país, é do mesmo ano (ALMEIDA et al., 2002). No ano 2000, as Resex foram incluídas no Sistema Nacional de Unidades de Conservação, integrando o Grupo das Unidades de Uso Sustentável (CUNHA; LOUREIRO, 2009). No âmbito dos debates que antecederam o surgimento das referidas unidades de conservação, Allegretti (1989) propôs que:

Reserva Extrativista [...] é a regularização fundiária de áreas historicamente ocupadas por [...] uma população que se utiliza de produtos florestais para subsistência e comercialização, de forma compatível com as características do ecossistema amazônico (ALLEGRETTI, 1989, p. 3).

Entretanto, vale ressaltar que as práticas extrativistas não estão circunscritas às Resex e, tão pouco, à Amazônia. À revelia da localização geográfica, interessa ainda, no âmbito do estudo proposto, enfatizar que a economia extrativista tal como se verifica na Amazônia²² geralmente se caracteriza pela utilização de grandes extensões de áreas silvestres em relação a áreas agrícolas de menores proporções (CUNHA; ALMEIDA, 2002). Além disso, o extrativismo praticado pelas populações amazônicas, entre as quais as ribeirinhas, não depende de grandes insumos de capital e tecnologia, de forma que os estoques são repostos por processos naturais numa escala de tempo compatível com a cultura humana (Drummond, 1998).

O crescente interesse pelo uso sustentável de recursos naturais, que estimulou o debate acerca da viabilidade do extrativismo, também trouxe à tona, posteriormente, o conceito de produtos florestais não madeireiros (PFNM). Este conceito surge num contexto em que se conjugam a inserção das comunidades tradicionais ao mercado e a preservação das florestas, como contraponto à exploração indiscriminada de madeira em formações florestais. A FAO considera como PFNM todos os produtos de origem biológica provenientes de florestas e formações florestais que não sejam madeira (FAO apud SARAIVA, 2009). Outros autores ampliam o conceito de forma que as formações florestais não são consideradas as únicas fontes de PFNM.

Os produtos florestais não-madeireiros (sic) são recursos biológicos provenientes de florestas nativas, sistemas agroflorestais e plantações, e incluem plantas medicinais e comestíveis, frutas, castanhas, resinas, látex,

²² Economia extrativa comunitária, em contraposição à economia extrativa baseada na apropriação privada dos recursos e no uso de força de trabalho contratada.

óleos essenciais, fibras, forragem, fungos, fauna e madeira para fabricação de artesanato (SHANLEY; PIERCE; LAIRD, 2006, p. 21).

Isto é particularmente interessante no caso do presente estudo, porque as espécies vegetais silvestres comestíveis, como manejadas em Melancial, encontram-se na interface entre agroecossistemas silvestres e cultivados. Embora não tenha feito um uso instrumental do conceito no decorrer do trabalho, acho pertinente citá-lo, uma vez que, desta perspectiva, as espécies que observei podem ser classificadas como PFMN.

3.3. SEGURANÇA ALIMENTAR E ESCOLHAS

Uma noção de segurança alimentar pouco abrangente, embora ainda assim bastante pertinente é aquela utilizada por Silva (2009), que a considera como a disponibilidade de alimentos (produtos agrícolas ou do extrativismo, de origem animal e vegetal) ao longo do ano. Não obstante, há mais a se considerar. Em consonância com os debates realizados nas sucessivas Cúpulas Mundiais de Alimentação, os participantes da II Conferência Nacional sobre Segurança Alimentar e Nutricional, realizada em Olinda – PE, no ano de 2004, definiram segurança alimentar e nutricional como:

a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (SAMPAIO; KEPPLER; SEGALL-CORRÊA, 2006, p. 65).

O avanço nas discussões acerca da temática redundou na promulgação da Lei nº. 11.346, em 2006, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. Para Gubert, Benício e Santos (2010), a segurança alimentar e nutricional de que trata a referida lei se constitui em um processo multidimensional, que abrange toda a cadeia alimentar, desde a produção agrícola, passando pela distribuição e acesso econômico aos alimentos pela população, até as próprias escolhas alimentares, baseadas em componentes culturais. Este último ponto me interessa salientar.

Em busca da satisfação de uma necessidade de ordem fisiológica, passível de concretização a partir de sua condição onívora biologicamente determinada, o ser humano não pode prescindir da alimentação, mas suas escolhas neste âmbito são baseadas no sistema cultural do qual comunga, que só permite alimentar-se do que é aceito culturalmente

(JOMORI; PROENÇA; CALVO, 2008). Neste tocante, o antropólogo brasileiro Roberto DaMatta já afirmava:

Em todo o planeta os homens têm o que comer, mas cada sociedade define ao seu modo o que é comida. Todas elas estabelecem o que se deve comer com regularidade e o que não se deve comer nunca sobre pena de que o comedor se transforme em animal ou monstro (DAMATTA, 1987, p. 22)²³.

Assim, se a alimentação humana é impregnada pela cultura, os sistemas alimentares podem ser entendidos como sistemas simbólicos nos quais códigos sociais intermediam as relações dos homens entre si e com a natureza (MACIEL, 2005). Mesmo algumas das características biológicas do ser humano onívoro, expressas em nível de indivíduos, podem ser incorporadas pela cultura e, como parte desta, reintroduzidas em cada nova geração (GARCIA, 2005).

Entretanto, sem demérito para a influência da cultura aqui apontada, cabe ressaltar que as escolhas alimentares são influenciadas ainda por preferências individuais e fatores ecológicos, econômicos e sociais (SILVA, 2007). Em consonância, Murrieta (2001) entende as escolhas alimentares como:

o resultado da interação dialética entre as estruturas habituais do cotidiano, os ciclos ecológicos dos recursos naturais, a dinâmica político-econômica dos mercados locais e regionais e as representações de classe e preferências individuais (MURRIETA, 2001, p. 41).

Dentre os fatores enumerados, cabem algumas considerações acerca dos aspectos econômicos relacionados à questão, pelo tanto que se relacionam com as situações observadas no âmbito do presente trabalho. Na Amazônia, ainda existe a possibilidade de se manejar e usar a floresta para obter inúmeros produtos cujos valores de mercado crescem vertiginosamente, como no caso do açaí ou do bacuri. Cada vez mais, surgem oportunidades de obtenção de rendas adicionais com a comercialização destes e de outros produtos florestais. Todavia, mesmo diante da inviabilidade de transportar produtos da mata para os centros urbanos, comum entre moradores do interior, o uso destes produtos no âmbito doméstico pode reduzir gastos com alimentação e enriquecer a dieta familiar (SHANLEY et al., 2005). Desta forma, as escolhas alimentares das populações extrativistas amazônicas

²³ Como não tive acesso à versão original em português, me permiti traduzir o trecho citado a partir de uma versão em espanhol, assumindo os riscos em fazê-lo de forma inadequada.

também são determinadas por fatores situados entre a disponibilidade ecológica e as opções econômicas das famílias.

Além disso, o conjunto de circunstâncias que configura tal contexto ainda inclui a grande diversidade de estratégias de captura, produção e consumo alimentar existente em sociedades humanas amazônicas (MURRIETA, 2001), em um quadro comumente caracterizado pela restrita disponibilidade de recursos monetários. Não obstante a ênfase dada no passado à renda como condicionante da situação de insegurança alimentar em alguns estudos (HOFFMANN, 1995; MONTEIRO, 1995), autores que realizaram análises mais recentes como Corrêa (2007), Panigassi et al. (2008) e Gubert, Benício e Santos (2010), se por um lado, seguiram sem questionar a forte correlação entre ambas, por outro também apontam para o fato de que somente a variável renda não é suficiente para explicar a insegurança alimentar. “Há famílias que, embora abaixo da linha de pobreza, por alguma circunstância estão em segurança alimentar – e o oposto também é verdadeiro” (CORRÊA, 2007, p. 145).

Embora a maior parte dos estudos acima citados inclua dados de populações urbanas e rurais brasileiras²⁴, a discrepância entre os quesitos renda e segurança alimentar parece se tornar mais evidente no meio rural. Ao analisar dados referentes aos estados do Amazonas e Goiás, Corrêa (2007) sugere que a renda não é um indicador adequado para verificar se famílias se encontram em situação de insegurança alimentar em zonas rurais. Esta provável inadequação remete à contribuição de Menasche, Marques e Zanetti (2008), que associam as práticas de produção de alimentos voltadas ao autoconsumo de famílias agricultoras no sul do país à promoção de segurança alimentar e às suas estratégias de reprodução social. Analogamente, outros autores apontam para o fato de que:

antes considerada sinal de atraso, antítese da modernização da agricultura, a produção de alimentos para autoconsumo constitui elemento-chave para o acesso a uma alimentação segura – em face das flutuações da renda monetária própria da atividade agrícola (GADELHA; MALUF, 2008, p. 40).

Na Amazônia, embora a literatura que trata do tema seja escassa, há indícios de que o autoconsumo das famílias extrativistas complementa os rendimentos monetários auferidos, constituindo-se em um dos principais suportes para sua manutenção (MACIEL, 2003). Desta forma, a produção familiar extrativista depende apenas parcialmente do mercado para a aquisição de produtos ou bens e serviços necessários à sua manutenção, especialmente a

²⁴ À exceção daquele realizado por Panigassi et al. (2008).

biológica, pois parte de suas necessidades de consumo são satisfeitas com a produção para autoconsumo (MACIEL et al., 2010). Embora os autores, nos trabalhos citados, não discriminem pormenorizadamente a composição da produção para autoconsumo a que se referem, parto do pressuposto de que ela inclui a coleta de espécies vegetais silvestres, até porque a alimentação assim obtida é coerente com os hábitos de consumo locais, atendendo assim, como o referido autoconsumo sulista, a um dos princípios da segurança alimentar (GRISA; GAZOLLA; SCHNEIDER, 2010).

Por fim, a definição de segurança alimentar e nutricional consolidada desde a referida conferência sobre o tema, realizada em 2004, evidenciou a necessidade da adoção de práticas produtivas voltadas à geração de renda ou à obtenção de alimentos propriamente dita, que sejam mantenedoras da integridade ambiental. Neste tocante, pode-se acrescentar que as práticas extrativistas das populações tradicionais amazônicas têm sido recorrentemente reportadas como constituintes de um modo de vida conservador das florestas. Esta proposição se deve tanto ao respeito aos limites biológicos de regeneração dos recursos que é imputado a esse modo de vida (BAHRI, 2000), quanto ao fato de que a economia extrativa mantém a floresta, base de sua sustentação, em pé (ALLEGRETTI, 1996).

4. O CONTEXTO AMPLO DA OBTENÇÃO DE ALIMENTOS

4.1. PRELÚDIO

O foco da presente estudo reside nas espécies vegetais silvestres de uso alimentício, que, em Melancia, são todas produtoras de frutos comestíveis, as “frutas do mato”. Entretanto, entender a contribuição das frutas do mato na dieta de uma população agroextrativista amazônica somente é possível dentro de um contexto mais amplo, no qual as imbricações entre natureza e cultura se evidenciam a cada momento na rotina das famílias.

A abertura para o mundo, típica de uma população como a que habita há décadas as margens do Oeiras, é o que permite sua reprodução: seu modo de vida tende à não especialização das atividades, embora o nível de detalhamento das informações necessárias ao exercício de cada uma delas seja elevado. Entre o generalismo e a minúcia, os saberes que as pessoas detêm vão muito além daqueles relacionados à fauna e à flora locais, mas englobam ainda aspectos do clima, dos solos, da topografia e da hidrografia, implicações das distintas fases lunares, comportamento de materiais e outras preciosidades, em um conjunto verdadeiramente enciclopédico, jamais desvinculado da prática, embora baseado em pressupostos compartilhados com o grupo social de seus detentores (CUNHA; ALMEIDA, 2002). Esse conhecimento somente se torna inteligível se os saberes que o constituem não são apartados uns dos outros, de forma que todas as atividades que subsidiam se combinam em um calendário complexo.

As águas das chuvas que facilitam ou dificultam o transporte e escasseiam ou abundam o pescado, à medida que fazem correr mais ou menos caudalosos os rios e igarapés, demandam atenção especial quando encharcam o solo destinado à produção agrícola. Neste momento, os tubérculos da mandioca, mesmo se já graúdos, não estarão bons para o fabrico da farinha, assim como a melhor macaxeira não se colhe nessa época e a mandiocaba²⁵, o mais sensato é deixar estiar para arrancar.

A perspicácia na análise de fatores climáticos é determinante para que a implantação do roçado chegue a bom termo: um determinado intervalo de tempo deve ser observado entre a derrubada e a queima. Esta última, por sua vez, somente será bem-sucedida se não houver chuva, que, entretanto, é imprescindível no momento do plantio das manivas²⁶.

Ainda, a quantidade certa de chuva viabiliza a floração desta ou daquela árvore na mata, assim como impõe o aborto das flores ou a queda de frutos específicos, forragem para a

²⁵ Variedade de mandioca caracterizada pelo alto teor de açúcar, que não se presta ao fabrico da farinha.

²⁶ Caule da mandioca cortado para plantio.

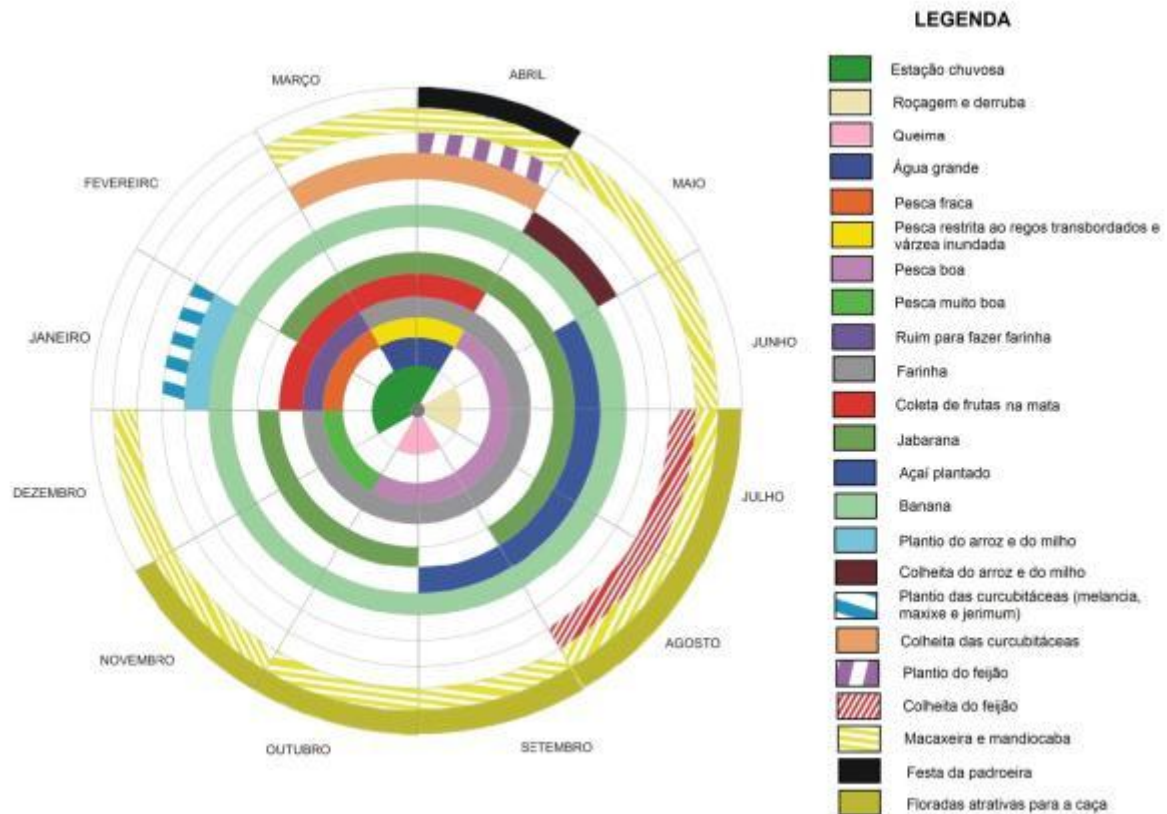
fauna cinegética. A presença da carne de caça apreciada à mesa depende do desvendar destas sutilezas. Do contrário, é contar apenas com a sorte.

A fertilidade do solo determina o que se pode plantar: o milho e o arroz são mais “melindrosos” que a mandioca e, portanto, não podem ser replantados como esta no mesmo roçado, após a primeira colheita. É necessário derrubar e queimar a capoeira novamente para colher os grãos. Porém há mais o que observar: cada plantio e cada colheita exigem uma conjunção de fatores; os locais de pesca mudam no decorrer do ano, assim como os apetrechos e as espécies de peixes capturados; a análise criteriosa da topografia do terreno permite identificar o local adequado para plantar o açcaizal ou o sítio com as fruteiras “do seco”. No âmbito das práticas ribeirinhas, a leitura da paisagem e a análise das circunstâncias são empreendidas paralelamente.

Se nos quatro primeiros meses do ano, a floresta se apresenta dadivosa pela abundância de frutas comestíveis, no resto do ano, ainda se pode contar com espécies de menor importância como o inajá ou o jatobá, mas também com o indispensável tucumã-açu ou jabarana ou com o tão estimado açcaí que se planta. Impossível deixar de notar a semelhança com o quadro vivenciado pelos índios Urubu-Kaapor, descrito por Darcy Ribeiro (1974). Entretanto, os saberes acerca destas espécies não se restringem apenas àqueles necessários à efetivação da coleta. As floradas se converterão na próxima safra de frutas, mas antes disso, em proteína animal, porque a caça as consome. Além disso, se a agricultura altera a mata, esta também se insinua sobre a agricultura, na medida em que as frutas silvestres se tornam acessíveis nos sítios e quintais.

Os exemplos da diversidade e abrangência dos saberes ribeirinhos são profusos e não cabe aqui continuar a enumerá-los. Basta lembrar que eles incluem ainda uma enorme gama de práticas sociais tais como a reciprocidade, as festividades, a religiosidade e eventos esportivos, entre outras. Longe de esgotar as possibilidades neste âmbito, o calendário sistematizado na figura a seguir apresenta a disponibilidade de parte dos alimentos no decorrer do ano, além de fenômenos de alguma forma correlatos e o evento social mais importante de Melancial: a Festividade de Nossa Senhora do Desterro, padroeira da vila, realizada em abril, ao final da estação dadivosa, que mobiliza boa parte dos moradores em sua organização.

Figura 8: Calendário sazonal. A disponibilidade de parte dos alimentos produzidos em Melancial no decorrer do ano é salientada, além de fenômenos e eventos correlatos.



Fonte: Material elaborado por Evna Moura e Amintas da Silva Jr.

A seguir, estão particularizados os lugares de cada uma das atividades e suas inter-relações.

4.2. AGRICULTURA

Os moradores da REAP se identificam principalmente como agricultores. A prática da agricultura se dá exclusivamente nas áreas de terra firme, apesar da existência de ambientes de várzea na reserva, sazonalmente inundados pela água da cheia, denominada localmente “água grande²⁷”. A variação diária das marés, típica da região estuarina, só é sentida na comunidade de Melancial no mês de novembro, quando o rio Oeiras se encontra em seu nível mais baixo. Entretanto, a variação diária no nível das águas, determinada pela subida e descida da maré, não ultrapassa os 50 centímetros.

²⁷ A “água grande” é determinada pelo aumento da vazão nas cabeceiras do rio – a variação é sazonal e o pico máximo da cheia ocorre no mês de abril (a estação chuvosa é denominada “inverno”).

A principal atividade econômica das famílias é, sem dúvida, a agricultura. Não obstante, o extrativismo vegetal, a pesca e a criação de pequenos animais, se não contribuem com aportes monetários na mesma medida que a primeira, com certeza possuem importância significativa na composição da dieta das famílias. Todas as famílias de Melancial possuem roçados, à exceção de algumas chefiadas por funcionários públicos.

A mandioca é o principal cultivo, realizado por todas as famílias. Não obstante, o arroz e o milho são bastante plantados. De acordo com um dos moradores, “não se planta mais, porque não consegue vender”. O preço de compra do milho torna pouco atraente até mesmo o plantio destinado à alimentação das criações, motivo pelo qual algumas famílias preferem comprá-lo. A diversidade por roçado familiar gira em torno de três a cinco manivas diferentes, cada uma possivelmente representando uma etnovarietade.

Existem dois tipos básicos de sistemas de produção agrícola nas reservas, que são as roças e os sítios. Roça ou roçado é a denominação local, embora recorrente em toda a Amazônia e comum em outras regiões do país, para o cultivo da mandioca, nitidamente aquele de maior expressão na REAP. As áreas de roçado provêm grande quantidade de tubérculos que são a matéria-prima para a produção do principal item comercializado pelos agricultores da referida unidade de conservação: a farinha.

Não obstante, a mandioca não é a única espécie presente nos roçados de Melancial, onde também são plantados os já citados arroz e milho, o feijão-da-colônia, o maxixe, o cará, a melancia, o jerimum, a batata-doce, o ária e o abacaxi, além da macaxeira e da mandiocaba. Também são implantados cultivos de banana e de pimenta-do-reino²⁸, mas em áreas distintas daquelas destinadas aos roçados de mandioca.

Os sítios são pomares distantes das casas da vila, constituídos por consórcios de plantas perenes úteis que geralmente sucedem os roçados, com predominância de fruteiras. Estes agroecossistemas possuem equivalentes estruturais nos quintais domésticos que circundam as residências, denominados localmente de “terreiros”. A distinção entre sítios e terreiros não é simples, uma vez que as adjacências das casas de forno ou “retiros” podem ser cultivadas com espécies perenes úteis também, o que configura uma espécie de quintal destas “moradas” provisórias. Estes locais são comumente afastados da vila, embora os consórcios de espécies vegetais aí presentes não se originem obrigatoriamente da introdução de espécies perenes em roçados. No âmbito do presente estudo, assumi que os sítios são os pomares afastados da vila e os terreiros são os quintais domésticos, embora os sítios possam estar também nos terreiros,

²⁸ À exceção da pimenta-do-reino, *Piper nigrum* L., todas as outras espécies citadas encontram-se identificadas na Tabela 1.

o que permite supor que as pessoas utilizem ambos os termos indiscriminadamente²⁹. De forma geral, nos sítios e terreiros predominam espécies de grande valor econômico e plantio amplamente disseminado, como pupunha, banana, abacate, limão, laranja, manga, araçá, graviola, taperebá, caju, mamão, carambola, muruci, cacau, jambo, goiaba, biribá, cupuaçu e açai. Além destas, o bacabi, o tucumã-açu ou jabarana e o bacuri também são comumente encontrados. O bacabi é uma espécie que não ocorre naturalmente na região, pertencente ao gênero *Oenocarpus*, o mesmo da bacaba e do patauá, e trazida por agricultores que moraram em outras regiões. O jabarana e o bacuri, abundantes na cobertura vegetal nativa, têm sido sistematicamente introduzidos nas áreas dos sítios e nos terreiros, seja por meio de plantio premeditado ou como consequência da ocupação de espaços com edificações rústicas como as casas de forno, também chamadas de retiros, locais para onde convergem fontes de germoplasma de inúmeras espécies. Entretanto, toda esta agrobiodiversidade ainda coexiste com outras espécies, fruteiras, medicinais, madeireiras ou fornecedoras de utensílios domésticos, a exemplo da cuieira.

Desta forma, espécies silvestres frutíferas podem ser encontradas próximas às casas (terreiros) ou mais distantes (nos sítios) por inúmeros motivos: i) alguns indivíduos já estavam presentes e foram preservados durante o processo de limpeza; ii) alguns indivíduos foram plantados “de semente”, premeditadamente; iii) alguns indivíduos foram simplesmente “zelados” após a rebrota que sucede a queima destinada à limpeza do terreno para construção ou à implantação de roçados; e iv) frutos foram trazidos para utilização na alimentação e o acúmulo de sementes nas adjacências permitiu que alguns indivíduos germinassem e “vingassem”. A tabela a seguir enumera as espécies alimentares cultivadas em roçados, sítios e terreiros³⁰.

Tabela 1: Agrobiodiversidade estritamente cultivada em Melancial.

Nome popular	Nome científico	Variedades
Arroz	<i>Oryza sativa</i> L.	Agulhão
Melancia	<i>Citrullus vulgaris</i> Schrad.	Brasil, branca
Banana	<i>Musa</i> sp.	Branca, roxa, quarenta-pencas, costela-de-vaca, inajá, chorona,

²⁹ “Sítios” são plantios de árvores frutíferas perenes, de forma que se pode entender que eles estão presentes nos quintais da vila também. Ao mesmo tempo, as casas de forno ou tapiris, “moradas” provisórias distantes da vila, possuem “terreiros” também, nos quais se encontram inúmeras espécies frutíferas perenes.

³⁰ Apenas aquelas que não são encontradas em estado silvestre, à exceção do cupuaçu, cuja importância agrícola parece suplantiar em muito a da coleta.

Mandioca	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	prata, d'água, ouro, três-quinas Seriana, mamaluca, pescada, tachi-branca, tachi-preta, tucumantina, pacajá, maranhão, fita, mitação, jacundá, pecuí, aparecida, tartuária
Milho	<i>Zea mays</i> L.	-
Feijão-da-colônia	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp	-
Jerimum	<i>Cucurbita</i> sp.	-
Maxixe	<i>Cucumis anguria</i> L.	-
Macaxeira	<i>Manihot utilissima</i> Crantz	-
Mandiocaba	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	-
Cará	<i>Dioscorea</i> sp.	-
Batata-doce	<i>Ipomea batatas</i> L.	-
Ariá	<i>Maranta lutea</i> Jacq.	-
Abacaxi	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill	-
Cacau	<i>Theobroma cacao</i> L.	-
Cupuaçu	<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. Ex Spreng.) Schum.	-
Açaí	<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	-
Pupunha	<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	-
Abacate	<i>Persea americana</i> Mill.	Comum, de quilo
Manga	<i>Mangifera indica</i> L.	Mangão, cametá, mangarita, abacate, peito-de-pomba, cheirosa, manga-rosa, bacuri e mamão
Laranja	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	Cidra, da terra
Jambo	<i>Syzygium malaccensis</i> Merr. & Perry	-
Goiaba	<i>Psidium guajava</i> L.	-
Araçá		
Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	-
Graviola	<i>Annona muricata</i> L.	-
Biribá	<i>Rollinia mucosa</i> (Jacq.) Baill	-

Taperebá	<i>Spondias mombin</i> L.	-
Bacabi	<i>Oenocarpus mapora</i> Karsten	-
Caju	<i>Anacardium occidentale</i> L.	-
Limão	<i>Citrus limon</i> (L.) Burn.	Tangerina, cidra, galego, de resma
Muruci	<i>Byrsonima</i> sp.	-
Mamão	<i>Carica papaya</i> L.	-
Ingá	<i>Inga edulis</i> Mart.	-
Maracujá	<i>Passiflora edulis</i> Sims	-

Fonte: Informações compiladas por Amintas Silva Jr.

O trabalho do extrativismo não atrapalha o da agricultura, pelo contrário, eles são complementares. “A gente [eu e meu marido] prefere trabalhar no roçado pela manhã e apanhar as frutas pela tarde, que daí trabalha na sombra quando o sol está forte” (M. A. C. M., mulher, 34 anos). Estas palavras, proferidas por uma das moradoras, me remetem à conclusão de Lévi-Strauss (1987), para quem a exploração da farta variedade de alimentos silvestres e a agricultura incipiente tenderam antes à associação do que à exclusão mútua em toda a América do Sul.

Neste contexto, os sítios e terreiros me parecem emblemáticos do modo de vida da comunidade, porque é neles que desaparece a já tênue linha que separa a agricultura do extrativismo. Produtores que lançam mão de inúmeras estratégias de sobrevivência, das quais a agricultura e o extrativismo vegetal são as mais importantes, nos sítios e terreiros, realizam o amálgama entre estas duas atividades, transformando em plantios o que a natureza já lhes oferece desde sempre.

O açai é apenas plantado. A espécie ocorre naturalmente apenas em áreas de várzea nos cursos baixos dos rios que cortam a reserva e vêm sendo aí adensados nos últimos anos. Em Melancial, os produtores têm plantado às margens de pequenos igarapés ou em áreas de terreno em depressão, localmente denominadas “baixo” ou “baixio”. Os açazais plantados são classificados como sítios também.

As roças são do tipo itinerante, caracterizadas pelo preparo das áreas feito por meio do sistema de derruba e queima. Nos meses de julho e agosto, ocorre a roçagem da área, sucedida pela derrubada da cobertura vegetal remanescente. Entre setembro e outubro, a área é queimada pela primeira vez³¹. Após a passagem do fogo, o material lenhoso que persiste é

³¹ Não há consenso quanto ao melhor mês para realizar a queima. A discordância é motivo de discussões entre os agricultores e denota um acúmulo de conhecimento em relação à mudança do regime de chuvas, distinto daquele

amontoado em coivaras e novamente queimado, procedimento que antecede o plantio propriamente dito, realizado quando “a chuva firma”, geralmente em meados de dezembro. “Botar roçado é assim: roça o mato, os paus pequenos, derruba as árvores e queima. O que sobrar, encoivara e queima de novo. Depois, planta” (M. C. M., homem, 70 anos).

As áreas ocupadas pelos roçados são advindas de capoeiras e mais raramente de matas primárias, porque já existem extensões consideráveis cobertas por vegetação em algum estágio de sucessão. Em áreas de capoeiras, os roçados permanecem em um mesmo local por no máximo dois anos, quando o solo já se encontra esgotado, devido à perda da fertilidade³², e se acentuam os ataques de pragas e doenças e a infestação por ervas espontâneas, o que dificulta o manejo do roçado e aumenta a necessidade de mão-de-obra.

A mandioca, espécie predominante nos roçados, é apreciada pela rusticidade (“não é melindrosa”) e diversidade de derivados que podem ser obtidos a partir dos tubérculos, tais como a goma³³, a tapioca³⁴, os beijus, o tucupi³⁵, a crueira³⁶ (oferecida aos animais e usada também para fazer mingau que serve como alimento para pessoas), além da imprescindível farinha.

Existem plantios de pimenta-do-reino e bananais, mas geralmente separados dos roçados. Os bananais são mais identificados com os sítios, enquanto os pimentais não são roçados propriamente ditos, mas também não são sítios: “é um plantio”.

A mão-de-obra agrícola é predominantemente familiar, com troca de diárias entre famílias, denominada “troca de dias” e mutirões que reúnem membros de diversos grupos familiares. Estes eventos são denominados localmente “puxiruns”, quando o “dono” do roçado fornece a alimentação, situação em que os outros trabalhadores são seus “convidados”. As ocasiões em que cada um dos trabalhadores deve levar a própria comida são apenas mutirões e o fruto do trabalho coletivo realizado geralmente é aproveitado por toda a comunidade e não apenas por uma família. A oferta escolar restrita ao ensino fundamental é apontada como um limitante da força de trabalho familiar porque os filhos deixam a comunidade para dar continuidade aos estudos, justamente quando poderiam ajudar mais

verificado há algumas décadas e atualmente, menos previsível. A partir da justaposição dos depoimentos, o período apontado como ideal pelos moradores escutados se estende de setembro a novembro: “em setembro, às vezes, a gente já está queimando” ou “depende do verão, a queima do roçado, entre outubro e novembro”.

³² E, provavelmente, à acidez elevada.

³³ Amido da mandioca.

³⁴ Farinha obtida a partir da goma.

³⁵ Molho culinário obtido a partir do resíduo líquido da prensagem da mandioca ralada para o fabrico da farinha.

³⁶ Fragmentos grosseiros da mandioca ralada para o fabrico da farinha, que não passam pela peneira, após a retirada da prensa.

intensivamente no trabalho. A mão-de-obra é tida comumente como insuficiente: “a gente quer fazer mais e não pode”.

As áreas familiares ocupadas com roçados variam entre meio e quatro hectares; as formas de exploração são consideradas deficitárias em ferramentas e equipamentos pelos próprios agricultores. As benfeitorias agrícolas existentes são as casas de forno, que se destinam ao processamento de derivados de mandioca, em número reduzido, além de pequenos cercados para porcos.

Existe uma casa de forno comunitária na vila, utilizada por inúmeras famílias. Apenas duas famílias têm casas de forno próprias, que também são utilizadas por várias famílias além das proprietárias. Existe um barco comunitário que se encontra atualmente em reforma, o qual se pretende utilizar, entre outros fins, para escoar a produção.

Os produtos agrícolas da comunidade são comercializados localmente junto aos regatões, nas comunidades próximas e na sede do município de Oeiras do Pará. O escoamento se dá por meio de canoas equipadas com motores rabeta e barcos de linha.

É consenso entre os moradores que a maior parte da alimentação local é provida pela agricultura: “a maior sustança do povo do interior é a farinha e essa é feita aqui mesmo, são poucos que compram” (J A. B., homem, 71 anos).

4.3. A CAÇA E A PESCA

A caça cumpre papel secundário na economia doméstica, constituindo-se em uma das fontes proteicas das famílias, assim como a pesca, ambas praticadas rotineiramente, embora nem sempre com sucesso. “Tem dia que a gente sai e volta de mão abanando” (B. D. M. M., homem, 61 anos).

Em alguns depoimentos, transparece uma motivação ambientalista na opção por não caçar, atrelada à tomada de consciência ecológica que teria alicerçado a mobilização para criação da reserva. “Nós não podemos destruir os animais da natureza, foi por isso que criamos a reserva, essa foi a nossa luta” (H. A. M., homem, 55 anos).

Além disso, a caça tem sido considerada gradativamente mais escassa pelos moradores e os relatos do consumo de animais incluem um leque amplo de espécies. Durante a estadia em campo, a preguiça, cuja carne é muito apreciada, foi o animal mais caçado. Entretanto, nos depoimentos, os moradores fizeram menção a espécies que envolvem desde o queixada, o

caïtutu, veados, a paca, a anta, tatus e o jabuti, reputados como de “carne fina”, até o mambira e a mucura³⁷, que não gozam de consenso quanto ao sabor da carne.

Vale ressaltar que, à exceção do jabuti e dos tatus, os moradores acreditam que as populações de espécies da fauna cinegética têm se reduzido nas últimas décadas, um dos motivos pelos quais se caçaria menos no presente. As espécies caçadas teriam desaparecido com a pressão de caça exercida pela população humana, que, além disso, teria aumentado bastante nos últimos anos. Em todos os depoimentos transparece um entendimento de que as derrubadas da vegetação não interferem nas dinâmicas populacionais das espécies. Neste sentido, o ambiente criado a partir do preparo da área para o roçado seria inclusive apreciado pelos animais: “os bichos gostam de se esconder ali”. “É mais um lugar onde tem o que comer pra eles, né?”.

Preguiça, macacos como os guaribas e o jabuti são as caças apreciadas no leite de castanha. Ao contrário do que já pude presenciar em outras localidades amazônicas, outras caças não são apreciadas no leite. De acordo com um dos relatos colhidos, a preguiça pode ainda ser cozida nos vinhos³⁸ de bacaba ou patauá, embora eu não tenha presenciado esta forma de consumo. Analogamente, Silva (2007) afirma que a carne de certos animais de caça cozida no suco de frutas de palmeiras, como a bacaba e o patauá é considerada uma iguaria.

A pesca é voltada exclusivamente para a alimentação e também tem sido considerada escassa. Os moradores se queixam de pesca intensa nas cabeceiras do rio³⁹, que impede a descida dos peixes novamente, após a procriação. Embora as pessoas se queixem da escassez de pescado ao ponto de comprometer a pesca, pude observar a atividade sendo realizada em várias ocasiões. Alguns depoimentos apontam para um gradativo abandono da atividade, outros para sua persistência. “Todo mundo pesca nessa época”. Esta afirmação é de uma professora, esposa de um agente de saúde que saía todos os dias para botar malhadeira no rio. Entre os peixes capturados à época da estadia em campo, no mês de janeiro, estavam o mandubé, o capadinho, a pescada e o cachorro-de-padre⁴⁰.

³⁷ Alguns dos animais citados neste trecho estão identificados pelo nome científico na nota de rodapé referente à Tabela 3, no tópico 4.5, à exceção da anta (*Tapirus terrestris*), do jabuti (*Geochelone denticulata*) e da mucura (*Didelphis marsupialis*). Os nomes científicos atribuídos às espécies foram retirados do laudo biológico de criação da REAP (IBAMA, 2003).

³⁸ A expressão “vinho” se refere ao macerado das frutas de palmeiras em água.

³⁹ Segundo os moradores, esta pesca é praticada por forasteiros que chegam por estrada (Transcametá e ramais) e abastecem caminhões refrigerados com a produção obtida.

⁴⁰ Mandubé = *Ageneiosus inermis*; Acará = *Acarichthys heckelii* e *Aequidens tetramerus*; jacundá = *Crenicichla* sp.; jijú = *Hoplerythrinus unitaeniatus*; mandí = *Auchenipterus nuchalis*; tamatá = *Megalechis thoracata* e *Hoplosternum littorale*; traíra = *Hoplias malabaricus*; tucunarés = *Cichla* sp.; aracu = *Schizodon* sp. e *Leporinus* sp. Nomes científicos das espécies atribuídos com base no laudo biológico de criação da REAP (IBAMA, 2003). Para as outras espécies de peixes citadas no decorrer do texto, não encontrei nenhuma informação.

Nos meses da água grande, a pesca é considerada ruim por alguns moradores, porque “os peixes podem estar em qualquer lugar”, em decorrência da inundação. Não obstante, alguns moradores aproveitam a época para botar malhadeira na mata alagada, técnica cuja aplicação sempre resulta em algum pescado. De acordo com as informações transmitidas nos depoimentos, a pesca melhora entre os meses de maio e dezembro, com um pico de produtividade em novembro e dezembro, quando os peixes (principalmente o aracu) sobem os rios para desovar e podem ser capturados facilmente na descida.

No inverno, pesca-se mais nos regos⁴¹ e na várzea. As espécies capturadas nessa época incluem a traíra, o acará, o mandubé, o mandi e o aracu. No verão, a pesca é realizada nos poços do rio mesmo. As espécies incluem o jiju, acará, sarapó, jacundá, tucunaré-tinga, tamatá e icanga. Durante a estadia nos meses de março e abril, presenciei a captura da traíra, do acará, do mandubé, do mandi e da pescada, sempre em pequenas quantidades, para consumo da família e, no máximo, presentear algum parente. Os apetrechos utilizados na pesca incluem malhadeira, caniço, espinhel e zagaia. Outras espécies mencionadas foram o pacu, a piranha e a arraia, embora sem alusão à época de captura.

Houve menção ainda à pesca de “bicho de casco”, a “embuscada”, realizada com o auxílio de uma linha comprida amarrada em uma rama, com anzol iscado com poraquê⁴² (“que é pixé⁴³ e atrai o bicho de casco”). Esta mesma armadilha pode ainda capturar tucunarés e traíras, desde que o anzol seja iscado com jiju ou acará. O “bicho de casco” capturado através desta técnica é principalmente o cabeçudo⁴⁴.

Um pescador da comunidade, bastante experiente, afirma que “dá pra pescar o ano todo em Melancial, mas nem todo mundo pesca” (R. O. A. M., 55 anos). Não obstante o grau de dificuldade enfrentado para o desempenho da pesca nos dias de hoje, o pescado ainda é uma constante na dieta das famílias, que podem chegar inclusive a comprá-lo. Observei a venda de mapará na comunidade, trazido da sede do município de Cametá.

4.4. CRIAÇÃO DE ANIMAIS

Além da pesca e da caça, a criação de pequenos animais (porcos, galinhas e patos) é uma prática bastante difundida na reserva, importante como fonte de alimentos proteicos. Com a redução sazonal dos estoques de pescado apontada pelos moradores e a escassez da

⁴¹ Cursos d'água intermitentes que desembocam nos rios e igarapés.

⁴² Provavelmente *Electrophorus electricus*.

⁴³ O que tem odor forte e pronunciado. “Pitiú”.

⁴⁴ Espécie não identificada no âmbito do presente trabalho.

fauna cinegética, essa atividade cumpre importante papel na salvaguarda da segurança alimentar da população local. Além disso, deve-se ressaltar a disponibilidade de inúmeras fontes de alimentos para animais de criação, tanto em ecossistemas nativos como cultivados.

Figura 9: Criação de porcos em Melancial.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Os sistemas de criação animal observados em Melancial destinam-se basicamente ao consumo familiar, com alguma comercialização esporádica. Na grande maioria dos casos, os animais são criados soltos, não recebem tratamentos específicos e buscam considerável parte da dieta por conta própria. Alguns moradores montam estruturas simples (cercados), mas funcionais, para impedir que os porcos ataquem plantios alheios. Alimentos disponíveis em maior quantidade podem ser oferecidos aos animais em algum momento do dia, sem maiores critérios. Cruzeira e milho são os principais itens constantes na ração ofertada aos plantéis. Frutos de palmeiras como o inajá e o tucumã-í também podem ser eventualmente coletados e oferecidos aos animais que se encontram confinados em pequenos cercados.

O trânsito constante dos animais pelos quintais, sítios mais próximos das casas e capoeiras proporciona o suprimento de algumas de suas necessidades nutricionais. Fruteiras de cultivo amplamente disseminado, como goiabeiras e mangueiras, além de espécies vegetais

silvestres, contribuem de forma decisiva para a nutrição de galinhas, porcos e patos, à medida que os frutos caem no chão ou ramos com folhas palatáveis se encontram ao alcance dos animais.

É importante ressaltar que na área da reserva, os animais são criados em pequena escala e regime extensivo. Nem todos os moradores se dedicam à criação animal, e aqueles que o fazem, geralmente não almejam retorno financeiro com a atividade, que se constitui em uma das estratégias alimentares das famílias.

Algumas famílias criam gado bovino, mas os plantéis são reduzidos. O leite é consumido esporadicamente, porque inexistem currais que permitam recolher as vacas e ordenhá-las. Além disso, a área reduzida e a precariedade dos pastos disponíveis implicam em uma situação de leite escasso até mesmo para os bezerros. A atividade parece se constituir em um investimento no qual o rebanho funciona como reserva de valor para a família, como apontado na literatura acerca da economia camponesa.

4.5. O RANCHO COMPRADO

Conforme mencionado no tópico 2.2, o “rancho” comprado é fundamental na composição da dieta alimentar e na rede de relações sociais e econômicas dos moradores de Melancia. Quando realizam viagens às sedes dos municípios de Oeiras ou Cametá, os moradores vendem seus produtos (farinha e frutas) e adquirem o “rancho” no comércio local com parte do ganho monetário auferido. O “rancho” é constituído por itens alimentícios como café, açúcar, sal, óleo de cozinha, arroz, macarrão, feijão, margarina, charque, leite em pó, bolachas e conservas e, em escala bem menor, temperos como cebolas e alho⁴⁵, frango, carne bovina, “verduras⁴⁶” e pescado salgado.

A principal fonte de proteína animal comprada é o charque, embora as pessoas se queixem bastante dos preços cada vez mais proibitivos, motivo pelo qual o feijão também tem estado gradualmente mais ausente à mesa das famílias, de acordo com os depoimentos. O frango e a carne bovina, além do custo elevado, ainda apresentam um empecilho adicional, representado pela falta dos meios adequados à conservação. Em decorrência, parece ser costume trazer um único frango de granja ou um quilo de carne bovina da cidade, preparados para as refeições realizadas imediatamente após o retorno à comunidade.

⁴⁵ Na falta destes, sempre se pode contar com os temperos produzidos localmente: cebolinha, coentro, chicória, pimentas, colorau (urucum).

⁴⁶ Principalmente repolho, batatas, tomates e cenouras.

O sal desempenha um papel fundamental no aporte proteico à dieta das famílias, na medida em que permite a conservação por períodos mais prolongados de parte do pescado e de carnes de caça. Além disso, o pescado salgado ofertado no comércio citadino tem se constituído em uma alternativa ao charque, pelos preços mais convidativos.

O arroz e o macarrão comprados contribuem com sua cota de carboidratos na alimentação, mas não rivalizam nem de longe com a farinha, item que sob hipótese alguma faltará à mesa. Acrescente-se que o arroz é produzido localmente por algumas famílias, o que supre durante alguns meses as necessidades domésticas destas. O açúcar é principalmente o adoçante do café, mas também é utilizado no preparo de sucos, bolos e doces. Frutas trazidas da cidade praticamente não entram na composição do “rancho”, de forma que o consumo de frutas é assegurado quase que exclusivamente pelas árvores dos terreiros e pela coleta na mata.

4.6. AS FRUTAS DA MATA

Durante as trilhas guiadas, diversas árvores frutíferas puderam ser observadas *in loco*. Na menor das trilhas percorridas (com cerca de 800 metros), que leva até o roçado de uma das famílias, foram observados o cacauí, o cajuaçu, a castanheira e o inajá. O cajuaçu é uma árvore gigantesca, cujos frutos se encontram a uma altura considerável do chão. Como os frutos das árvores encontradas em meio à mata são considerados azedos, as pessoas não despendem energia coletando-os. Crianças podem ocasionalmente coletar aqueles que se encontram caídos ao pé da árvore. Adultos buscam os frutos das árvores próximas às casas se desejam utilizá-los como tira-gosto para bebidas alcoólicas. A castanheira é árvore de grande importância econômica e cultural e seus ouriços são coletados impreterivelmente a cada safra, para consumo ou venda. O inajá é encontrado em alta densidade em alguns locais e os cachos são abundantes nas palmeiras. Embora seus frutos sejam reputados como comestíveis, as pessoas, à exceção de crianças, geralmente não os apanham. O cacauí, considerado muito saboroso, foi encontrado em boa quantidade a alguns passos de um roçado bastante frequentado e próximo à vila. Não obstante a facilidade de acesso, os frutos já tinham passado do ponto, não se prestando mais ao consumo.

À maneira do exemplo anterior, as trilhas guiadas realizadas, em sua maior parte, tinham como destino o roçado das famílias. Em cada uma delas, foram observadas em média seis a dez espécies silvestres de uso alimentar, geralmente uma a três de maior valor

econômico (castanha, piquiá, bacuri, uxi, bacaba, tucumã-açu⁴⁷) e outras menos prestigiosas. O restante das espécies que compõem a listagem empreendida no âmbito do presente trabalho foi citado em depoimentos e posteriormente observado em campo por meio de buscas específicas, também guiadas por algum morador.

No decorrer do trabalho, 32 espécies vegetais silvestres de uso alimentar foram listadas na comunidade de Melancial, número que não se distancia muito dos valores encontrados em outros estudos realizados na Amazônia. Shanley e Rosa (2005) encontraram 22 espécies silvestres de uso alimentício em trabalho desenvolvido nas adjacências de três comunidades ao longo do rio Capim. Clement et al. (2001), por sua vez, observaram 37 espécies em estudo realizado em 11 comunidades do Alto Solimões. Não obstante, este número provavelmente é maior, primeiro porque não existe consenso entre as pessoas quanto à comestibilidade de alguns frutos e, ainda, o tempo de estadia em campo pode não ter sido suficiente para obter notícia de todas as espécies vegetais silvestres comestíveis. Em minha última incursão à comunidade, alguns momentos antes da partida, um dos moradores se recordou preocupado: “faltou a pitomba⁴⁸”. A tabela a seguir enumera as espécies vegetais silvestres utilizadas na alimentação humana em Melancial.

Tabela 2: Espécies vegetais silvestres utilizadas na alimentação humana em Melancial.

Nome vulgar	Nome científico	Família botânica
Bacaba	<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.	Arecaceae
Bacuri	<i>Platonia insignis</i> Mart.	Guttiferae
Bacuritari	Não identificada	-
Cacaú	<i>Theobroma speciosum</i> Willd. Ex Spreng.	Malvaceae
Cajuaçu	<i>Anacardium giganteum</i> Hanc. Ex Engl.	Anacardiaceae
Camapu	<i>Physalis</i> sp.	Solanaceae
Caramuci	<i>Neoxythece elegans</i> (A. DC.) Aubrev.	Sapotaceae

⁴⁷ Tucumã-açu, tucumã e jabarana são designações locais para a mesma espécie (*Astrocaryum tucuma*) e se alternarão no decorrer do texto. Existe ainda uma segunda espécie de palmeira, denominada tucumã-í (*Astrocaryum vulgare*), mas as pessoas o chamam apenas de tucumã com muito menos frequência. Desta forma, assumo que tucumã, sem sufixo, trata-se de *Astrocaryum tucuma*.

⁴⁸ Pela descrição feita na ocasião, provavelmente *Talisia* sp. A distribuição geográfica citada na literatura (GUARIM NETO; SANTANA; SILVA, 2003) também permite supor a ocorrência do gênero na REAP.

Castanha	<i>Bertholletia excelsa</i> H. & B.	Lecythidaceae
Cupuaçu nativo	<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. Ex Spreng.) Schum.	Malvaceae
Cupuí	<i>Theobroma subincanum</i> Mart.	Malvaceae
Inajá	<i>Maximiliana maripa</i> (Aublet) Drude	Arecaceae
Ingá-cururu	<i>Inga</i> sp.	Leguminosae – Mimosoideae
Ingá-xixica	<i>Inga coriácea</i> (Pers.) Desv.	Leguminosae – Mimosoideae
Jareuá	<i>Syagrus inajai</i> (Spruce) Becc.	Arecaceae
Jatobá	<i>Hymenaea courbaril</i> L.	Leguminosae – Caesalpinoideae
Jutaí	<i>Hymenaea parvifolia</i> Huber	Leguminosae – Caesalpinoideae
Maracujá-do-mato	<i>Passiflora nítida</i> Kunth	Passifloraceae
Marajá	<i>Bactris</i> sp.	Arecaceae
Mari	<i>Poraqueiba sericea</i> Tul.	Icacinaceae
Murtinha ⁴⁹	<i>Myrcia bracteata</i> (Rich.) DC. e <i>Myrcia multiflora</i> (Lam.) DC.	Myrtaceae
Muruci-do-mato	<i>Byrsonima</i> sp.	Malpighiaceae
Muruci-da-capoeira	<i>Byrsonima</i> sp.	Malpighiaceae
Olho-de-tucunaré	<i>Mouriri grandiflora</i> DC.	Melastomataceae

⁴⁹ Baena (2004:1833), em sua listagem paraense dos “produtos naturais gratos não só à vista, mas ao olfato e palato do homem”, menciona a murta, sem utilizar diminutivo como os moradores de Melancia, mas admite à maneira destes que a fruteira possui duas qualidades: “uma de folha miúda, veludosa que chamam de parida: a outra sem felpa nas folhas, que chamam de tinta” (BAENA, 2004:1883, p. 51). Os moradores não utilizam as designações citadas pelo militar e historiógrafo, mas quando fazem alusão à referida fruteira, acrescentam que desta existem duas qualidades: a “lisa” e a “peluda”. De acordo com os técnicos do Herbário IAN da Embrapa Amazônia Oriental, tratam-se, na realidade, de duas espécies distintas, embora do mesmo gênero.

Patauá	<i>Oenocarpus bataua</i> Mart.	Arecaceae
Pepino-do-mato	<i>Ambelania acida</i> Aubl.	Apocynaceae
Piquiá	<i>Caryocar villosum</i> (Aubl.) Pres.	Caryocaraceae
Puruí	<i>Alibertia</i> sp.	Rubiaceae
Sapucaia	<i>Lecythis pisonis</i> Cambess	Lecythidaceae
Tucumã-açu ou jabarana	<i>Astrocaryum tucuma</i> Martius	Arecaceae
Tucumã-í	<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.	Arecaceae
Uxi	<i>Endopleura uchi</i> Cuatrec.	Humiriaceae

Fonte: Informações compiladas por Amintas Silva Jr.

Com base no que as pessoas me disseram sobre as espécies frutíferas silvestres e seu consumo, as dividi nas seguintes categorias⁵⁰: i) frutas que são ou podem ser comercializadas: castanha, bacuri, piquiá, bacaba, tucumã-açu, uxi; ii) frutas coletadas para consumo doméstico em saídas destinadas especificamente a esse fim: bacaba, tucumã-açu, piquiá, castanha, uxi, patauá, bacuri, mari; iii) frutas muito apreciadas, mas raras: caramuci, cupuí; iv) frutas coletadas e levadas para casa eventualmente: cacauí, caramuci, cupuí, inajá, sapucaia; v) frutas consumidas predominantemente na mata: cacauí, cajuaçu, inajá, jatobá, jutaí; vi) frutas consumidas apenas por crianças: bacuritari, inajá, ingá-cururu, ingá-xixica, marajá, muruci-do-mato, muruci-da-capoeira, olho-de-tucunaré, puruí, tucumã-í; vii) frutas que não gozam de consenso quanto à comestibilidade: jareuá, olho-de-tucunaré, pepino-do-mato; viii) frutas comestíveis, mas aparentemente ignoradas: maracujá-do-mato, tucumã-í; ix) frutas que possuem correspondentes nos terreiros: cacauí, cajuaçu, cupuaçu nativo, ingá-cururu, ingá-xixica, maracujá-do-mato, muruci-do-mato, muruci-da-capoeira, tucumã-í; x) frutas que não consegui enquadrar em nenhuma das categorias anteriores: camapu, murtinha.

As categorias se sobrepõem porque as pessoas não falaram exatamente as mesmas coisas sobre cada uma das frutas silvestres mencionadas, embora os depoimentos coincidam bastante. Além da discordância sobre a comestibilidade, há ainda aquela relacionada às

⁵⁰ Eu elaborei a classificação apresentada. As pessoas não dividem as frutas silvestres comestíveis necessariamente dessa maneira, embora digam que as vendem ou não; que saem exclusivamente para coletá-las ou não; que algumas frutas são difíceis de encontrar; e assim sucessivamente.

ocasiões e locais em que as pessoas consomem os frutos. As duas primeiras categorias gozam de relativo consenso em virtude de serem as frutas comercializadas: “ninguém vai vender o que não come” (M. C. E. N., homem, 48 anos). A exceção seria o mari, que aparentemente as pessoas não comercializam, embora pelo menos uma tenha dito que é possível vendê-lo: “às vezes, encontra comprador, mas como amolece rápido, perde muito” (M. C. E. N., homem, 48 anos). Algumas pessoas chegaram a dizer que só o consomem no mato mesmo, mas a maioria disse que o leva para casa.

As frutas eventualmente coletadas e levadas para casa são aquelas raras como o caramuci e o cupuí, além do cacauí, constantemente reportado como exemplo de comportamento condizente com a categoria sugerida. O inajá, fruto silvestre mais controverso, e a sapucaia também estão inclusos aqui. O inajá porque, apesar de muito citado, as pessoas parecem ignorá-lo. Vale ressaltar mais uma vez que estive em campo apenas durante a estação chuvosa, quando inúmeras frutas abundam. As pessoas relataram a frutificação da espécie por um período longo (seis meses) e notei cachos em distintas fases de floração e frutificação, além de que a população local de inajazeiros é enorme. Esses fatos permitem supor que o consumo do fruto pode aumentar em outras épocas do ano. Quanto à sapucaia, suas castanhas são comestíveis, mas apenas *in natura*, não sendo utilizadas como tempero, à maneira da castanha-do-pará, que é processada em leite. A sapucaia produz amêndoas de apreciado sabor, mas a coleta de seus frutos se torna difícil devido à deiscência do ouriço, cujas sementes contidas em seu interior espalham-se pelo chão da floresta após a queda, sendo rapidamente colhidas por animais dispersores⁵¹ (SCHWARTZ, 2007). Talvez por isso, o consumo não seja maior. Algumas pessoas inclusive consideram a castanha da sapucaia mais saborosa que a própria castanha-do-pará.

O cacauí e o inajá foram incluídos na categoria das frutas consumidas predominantemente na mata, porque várias pessoas se reportaram sobre eles dessa maneira. Já o cajuaçu, o jatobá e o jutaí gozam de consenso: todas as pessoas ouvidas consideram que esses frutos somente são consumidos na mata: “cajuaçu, a gente come na mata mesmo” (V. P. S. S., homem, 27 anos). Não obstante, o fruto é sempre lembrado como um bom tira-gosto para cachaça, motivo pelo qual ele pode ser colhido, embora não necessariamente levado para casa⁵².

⁵¹ [...] para haver estas castanhas despega-se uma tampa com que a natureza fecha a boca desta espécie de ouriço (BAENA, 2004:1833).

⁵² Os homens geralmente não bebem em casa. Pelo menos, não observei isso acontecer em nenhum momento durante minha estadia em campo. Geralmente, se reúnem sentados em bancos debaixo de alguma árvore, que pode ser inclusive a própria fornecedora do “tira-gosto”.

Quanto às frutas consumidas apenas por crianças, ver tópico específico sobre o assunto: 5.4.1. *As frutas que a meninada come.* As frutas que não gozam de consenso quanto à comestibilidade são o jareuá, o pepino-do-mato e o olho-de-tucunaré. No caso do jareuá, o consumo foi relatado por um dos moradores, mas em outra comunidade: “o jareuá, nem todo mundo come, aqui em Melancial não é costume comer” (H. A. M., homem, 55 anos). Com relação ao pepino-do-mato e ao olho-de-tucunaré, algumas pessoas declararam não saber tratar-se de frutas comestíveis: “eu não sei se come isso não [o pepino-do-mato]” (E. T. S., mulher, 34 anos).

Quanto ao tucumã-í e ao maracujá-do-mato, considere-se que as pessoas não fazem muito caso, porque o primeiro somente era citado como comestível após estímulo e o segundo nunca era coletado, mesmo quando passávamos por ramos com frutos maduros e vistosos, o que remete à próxima categoria: a das frutas silvestres que possuem correspondentes nos terreiros. O cacauí, o cajuáçu, o maracujá-do-mato e os ingás e murucis citados pertencem a gêneros que possuem espécies domesticadas cultivadas nos terreiros e sítios⁵³, o que talvez contribua para diminuir o interesse das pessoas em seu consumo. O cupuaçu nativo, por sua vez, é a mesma espécie que o cultivado, amplamente disseminado pelos terreiros e sítios. O correspondente do tucumã-í é o tucumã-açu, que embora não seja exatamente uma espécie domesticada, é facilmente encontrado nos terreiros. O tucumã-açu é uma das frutas mais apreciadas pelos moradores de Melancial, o que talvez contribua para o desinteresse no tucumã-í, bem menos saboroso que o primeiro. Ainda nesta categoria, me despertou interesse o muruci-da-mata considerado extremamente doce, quando comparado com o plantado: “é bem docinho, mais gostoso que o da feira, que é muito azedo” (H. A. M., homem, 55 anos). Talvez a perecibilidade dos frutos, que, além disso, são produzidos por árvores distantes na mata, arrefeça o consumo.

Por fim, não incluí o camapu e a murtinha em nenhuma das categorias anteriores mais por escassez de informações do que em decorrência do que as pessoas me disseram sobre estas espécies. No tópico a seguir, teço algumas considerações sobre a castanha-do-brasil e o bacuri, as duas espécies alimentícias silvestres economicamente mais importantes e ainda sobre o cupuaçu, espécie que possui amplas populações, tanto silvestres quanto cultivadas. As informações concernentes às outras espécies são apresentadas no decorrer dos tópicos subsequentes, sem que tenham sido elaborados tópicos específicos sobre elas.

⁵³ Cacau = *Theobroma cacao* L.; caju = *Anacardium occidentale* L.; maracujá = *Passiflora edulis* Sims; ingá = *Inga edulis* Mart.; muruci = *Byrsonima* sp.

Figura 10: Castanha e bacuri, frutos apanhados durante o retorno do roçado.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

4.6.1. Três espécies, à guisa de exemplo

A castanha-do-brasil, ou simplesmente “castanha” para os moradores da REAP⁵⁴, é uma das espécies silvestres mais valiosas das florestas de terra firme da Amazônia, utilizada há várias gerações como fonte de alimentação e renda (ALMEIDA et al., 2012). Embora possua múltiplos usos, que incluem o medicinal, cosmético e artesanal, a produção de ração animal e o energético⁵⁵ (PINTO et al., 2010), em Melancia as pessoas mencionaram apenas os usos alimentício e madeireiro⁵⁶. Em consonância, Scoles (2011) aponta para o fato de que, tradicionalmente, a castanheira é tratada pelos povos da floresta como uma espécie vegetal útil produtora de castanhas comestíveis de fácil armazenamento e madeira com excelentes propriedades.

⁵⁴ A sapucaia, espécie também comestível, é identificada com a castanha-do-brasil, em virtude do fato de que as amêndoas de ambas estão “guardadas” de forma similar, dentro de um ouriço (que, entretanto, no caso da sapucaia é deiscente, porque “se abre por conta própria”). As pessoas também a denominam castanha, mas sempre em epíteto: “castanha-sapucaia” ou “castanha da sapucaia”.

⁵⁵ Carvão do ouriço (PINTO et al., 2010).

⁵⁶ À exceção de um dos moradores que descreveu a utilização do ouriço “pra fazer brasa”.

Os moradores de Melancial acreditam que após a promulgação da lei federal, em 1994, que impede a derrubada da castanheira, a compra de árvores da espécie, anteriormente bastante procurada pelos madeireiros, diminuiu bastante. Não obstante, em alguns relatos ainda vem à tona certa preocupação com derrubadas indevidas. Entretanto, tomando como base apenas estes relatos, não fica claro quem são os responsáveis pelas supostas derrubadas, das quais não observei indícios, ao contrário do que ocorre com outras espécies madeireiras, como o angelim⁵⁷ ou a maçaranduba⁵⁸, cujos tocos podem ser encontrados com facilidade em caminhadas pela mata.

Na área adjacente à comunidade que se estende até os limites da reserva, a partir da margem direita do rio Oeiras, é possível observar várias castanheiras antigas, embora esparsas, quase todas produtivas à época da estadia em campo. Os depoimentos de alguns moradores sugerem que a espécie era efetivamente protegida quando da abertura de áreas de mata para a implantação de roçados, ao contrário do que acontecia com outras espécies importantes na alimentação, como o bacuri e o piquiá⁵⁹. A presença de castanheiras antigas influenciava inclusive na escolha do local do roçado que preferencialmente deveria estar livre de árvores da espécie.

⁵⁷ *Hymenolobium sericeum* Ducke (IBAMA, 2003).

⁵⁸ *Manilkara huberi* Chevalier (IBAMA, 2003).

⁵⁹ “A gente evitava derrubar os paus de fruta, mas nem sempre era possível” (J A. B., homem, 71 anos).

Figura 11: Coleta de castanha em Melancial. Os ouriços serão levados inteiros para casa.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Se levarmos em conta o longo histórico da extração de castanha-do-brasil na bacia do Tocantins – onde inclusive esta atividade teve início sistematicamente na Amazônia – que remonta à segunda metade do século XIX (SMITH et al. apud STOIAN, 2004); a inserção significativa desta atividade na economia amazônica a partir do primeiro colapso da borracha nas duas primeiras décadas do século XX (FELZKE, 2010); a extração e venda de castanha como uma das poucas atividades econômicas do município de Oeiras do Pará na primeira metade do século XX (CUNHA, 2000); e o predomínio da produção de castanha na REAP, no âmbito do extrativismo comercial, a exemplo do que acontece em outras reservas extrativistas (SOUZA; FERREIRA, 2006), parece plausível o conteúdo dos aludidos depoimentos sobre o maior cuidado com as castanheiras. Além disso, em meio às 40 famílias residentes em Melancial, 22 trabalham com a venda da castanha ainda nos dias de hoje⁶⁰.

Para além da comercialização, a castanha está incontestavelmente presente no cotidiano das famílias. Durante a estadia em campo, foram observados montes de ouriços abertos e fechados nos terreiros de várias casas. Às vezes, os ouriços são abertos embaixo das árvores mesmo, quando são levadas para a residência da família apenas as castanhas.

⁶⁰ Dado do diagnóstico socioambiental realizado pelo ICMBio em parceria com a AMOREAP.

Também é comum que os ouriços sejam levados inteiros para casa, onde serão abertos posteriormente, de acordo com a demanda da família. Alguns moradores da margem esquerda do rio, menos habitada, amontoam os ouriços embaixo das árvores e só levam o que vai ser utilizado no prazo de alguns dias. Em contraste, os moradores da vila, de onde partem ramais que convergem em direção à rodovia Transcarnetá e cujas trilhas recebem trânsito bem mais intenso de pessoas, não costumam deixar os ouriços muito tempo embaixo das árvores, cuidado sem o qual correm o risco de ver desfalcada a produção. “Se o dono não buscar, rápido acha quem busque por ele⁶¹” (M. E. C. N., homem, 48 anos). Os moradores avaliam que oitenta a cem ouriços partidos enchem uma lata de castanha, que é a medida utilizada na comercialização, o que condiz com os dados apresentados por Cymerys et al. (2005). Os ouriços vazios podem ainda ser utilizados para fazer brasa.

Figura 12: Ouriços de castanha partidos na mata. Somente as amêndoas foram levadas para casa.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Além de consumida *in natura*, a castanha é muito apreciada pelos moradores como ingrediente de outras iguarias da culinária local, como os diversos beijos, aos quais é

⁶¹ O mesmo acontece com o bacuri, de acordo com alguns moradores.

adicionada ralada. É ainda processada na forma de “leite” (CYMERYS et al., 2005; PINTO et al., 2010), considerado excelente tempero para carnes de caça. “Aqui, quando o cara mata uma preguiça, já fala logo: essa vai pro leite da castanha!” (B. D. M. M., homem, 61 anos).

Figura 13: Preguiça ao lado do "tempero" imprescindível, a castanha.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

O bacuri é fruto muito apreciado pelos membros da comunidade. Enquanto perdura a safra, o consumo dos frutos se dá de várias maneiras e pode ser observado em distintas ocasiões. Em casa, os frutos são consumidos *in natura*, acompanhados por farinha, ou na forma de sucos servidos durante as refeições principais e na merenda. Na mata, os frutos são consumidos *in natura*, desacompanhados ou, às vezes, com farinha. Crianças gostam de comer os frutos que caem no chão, embaixo das árvores próximas⁶² às residências e, às vezes, levam consigo pequenas porções de farinha, que comem enquanto saboreiam a polpa. Ferreira e Medina (2008) também relatam incursões de crianças mata adentro para apanhar e comer os frutos de bacuri.

A polpa do fruto é dividida em “mãe” e “filho”. Este último é a parte da polpa que se desprende facilmente da casca, enquanto a “mãe” é a parte que envolve a semente e que deve

⁶² Localizadas a distâncias que podem atingir até um quilômetro.

ser roída com os dentes ou retirada com o auxílio de tesouras para ser aproveitada. Outros autores também fazem menção à divisão da polpa em “mãe” e “filho”. Souza, Vasconcelos e Araújo (2007) afirmam que “filhos” se trata da denominação popular na Amazônia para duas a três formações partenocárpicas⁶³ de polpa mais espessa. Para Cavalcante (2010), é a parte preferida dos frutos pelos consumidores e, também, pelas fábricas de doces (SOUZA; VASCONCELOS; ARAÚJO, 2007).

Figura 14: Parte da polpa do bacuri denominada localmente de "filho".



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

De acordo com os depoimentos coletados, existem árvores que chegam a produzir até 1.000 frutos por safra. As que produzem menos alcançam quantias que variam entre 500 e 600 frutos, em ano de safra boa, porque existe uma crença, bastante disseminada, de que “quando a produção é muito boa em um ano, pode fracassar no outro” (B. D. M. M., homem, 61 anos). Em consonância, Shanley e Medina (2005, p. 52), afirmam que “muitas árvores de bacuri não produzem frutos anualmente, pois ‘descansam’ de um ano para o outro”.

⁶³ Óvulos abortados, não fecundados.

Figura 15: Colheita do bacuri para venda.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

As matas de Melancial e de toda a REAP abrigam populações silvestres de cupuaçu, que podem se constituir em importante fonte de germoplasma para melhoramento genético de cultivares da espécie. De acordo com alguns depoimentos, o fruto ainda é buscado no mato e levado para casa. Contraditoriamente, outros produtores afirmam que ninguém mais coleta o cupuaçu do mato, porque “o que tem no quintal de casa se perde, já não tem quem vença” (J. A. B., homem, 71 anos) ou ainda “cupuaçu do mato, ninguém vai buscar mais, porque num vence o que tem no terreiro” (M. C. S., homem, 63 anos).

Para Menezes (2002), em estudo realizado no sudeste paraense, a valorização do cupuaçu induziu, em um primeiro momento, ao aproveitamento da produção oriunda de fruteiras nativas e, em decorrência do crescimento do mercado, no posterior desenvolvimento de seus plantios. Em Melancial, se não existem cultivos que sigam um itinerário técnico definido a partir de parâmetros agronômicos como os prescritos pela Embrapa (SOUZA et al., 1999; RIBEIRO, 2000), praticamente todas as famílias possuem algumas árvores no terreiro. Não consegui precisar junto aos moradores o início do plantio da espécie na comunidade: “ah, faz tempo que a gente planta isso por aqui” (M. C. S., homem, 63 anos). De acordo com os moradores, algumas árvores têm mais de 15 anos. Para Alves (1999), os cultivos em escala

comercial na Amazônia remontam à década de 70. Devido à ocorrência natural da espécie na área hoje pertencente à REAP, é provável que as primeiras experiências de plantio do cupuaçuzeiro tenham sido realizadas em um período bem posterior ao assinalado pelo referido autor.

Figura 16: Cupuaçu plantado em terreno.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

As sementes que originaram os cupuaçuzeiros plantados em Melancia foram obtidas na mata, em consonância com as estratégias enumeradas por Alves (1999). Para este autor, desde os primórdios da domesticação da espécie, o agricultor que deseja plantá-la obtém as sementes de que necessita entre vizinhos, em locais de beneficiamento da polpa, em seu próprio quintal ou na mata. Alves (1999) alerta ainda para a elevada variabilidade das árvores resultantes do germoplasma assim obtido, no tocante a características como, por exemplo, o formato do fruto, o que pode ser facilmente observado nos terrenos de Melancia.

5. QUANDO OS PAUS DE FRUTA DA MATA VIRAM PLANTAS

5.1. PRÁTICAS DE COLETA E MANEJO

Em Melancial, as frutas são obtidas por ocasião das safras, em buscas planejadas ou em encontros ocasionais nos ambientes em que ocorrem. É costume sair para “espiar” uma determinada árvore frutífera cujos frutos são apreciados por serem mais saborosos, doces ou “gordos”, como no caso do piquiá. Contudo, apenas os frutos mais apreciados são monitorados dessa maneira e, a exemplo do observado por Murrieta (2001), são consumidos principalmente como merendas na própria casa da família. As coletas oportunísticas de que trata o mesmo autor, realizadas durante uma breve ida ao lago, no retorno da roça ou da casa de um vizinho, dizem respeito a espécies menos prestigiadas⁶⁴, pelo menos em Melancial. Vale ressaltar que o estudo de Murrieta (2001) foi conduzido em ambiente de várzea estacional, sujeito a inundações sazonais. Não obstante a ocorrência da “água grande” e a utilização do termo várzea para designar as margens inundáveis do rio Oeiras em seu curso alto, os ambientes em que recursos vegetais são explorados pelos moradores são principalmente aqueles típicos de terra firme.

O transporte das frutas até as residências é realizado com o auxílio de paneiros ou sacas. Terçados (facões) são utilizados para abrir os ouriços de castanha e os frutos de bacuri, e para cortar as hastes dos cachos de bacaba e patauí. O apanhador destes frutos escala as estipes com o auxílio da peconha, um trançado confeccionado com as folhas das próprias palmeiras. Como o volume de frutos coletados por vez não é muito grande para nenhuma das espécies, é comum que as pessoas os coletem sozinhas ou em duplas.

⁶⁴ Ver tópico: 5.3.2. *O apreço.*

Figura 17: Paneiros utilizados para o transporte das frutas.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Para a maior parte das espécies, não é realizada nenhuma forma de manejo intencional, embora algumas sejam ativamente manipuladas para além da simples coleta, como pretendo expor a seguir. Às vezes, uma roçagem é realizada embaixo das árvores frutíferas no começo da safra, para facilitar a coleta dos frutos, mas somente no caso de algumas das espécies comercializadas ou mais constantes na dieta das famílias, como a castanha, o bacuri e o tucumã-açu. Espécies comumente ocorrentes em capoeiras como as duas últimas citadas podem demandar mais esse tipo de trato, em virtude da vegetação dos estratos mais baixos, que adensa muito. Contudo, não é uma prática adotada pela maioria dos moradores. No caso específico do bacuri, Homma et al. (2007) também relatam a realização de roçagens anuais, na fase adulta das plantas, para facilitar a coleta dos frutos.

Árvores frutíferas às vezes são sacrificadas no momento de botar roçado, mas podem ser resguardadas do fogo também, a exemplo do que registraram Costa e Mitja (2010) para espécies como castanha, piquiá e tucumã. Entretanto, após o abandono do roçado ou imediatamente em seguida à queima, ainda nas etapas de plantio, capinas e colheita da mandioca, os “filhos” das fruteiras que “grelam” (brotam) são zelados de forma a substituir a “mãe” abatida. Foram vistos exemplos desta prática com espécies como o piquiá, a bacaba, o

bacuri e o tucumã-açu. No caso das duas últimas espécies citadas, a alta densidade de indivíduos nas adjacências da comunidade e nas capoeiras no caminho para os roçados se deve em boa parte a esta prática, aliada possivelmente à resposta positiva aos distúrbios que lhes é peculiar, seja pelo rebrotamento vigoroso das raízes, no caso do bacuri (HOMMA et al, 2007), ou pela resistência à passagem do fogo, em se tratando do tucumã (SANTOS; MITJA, 2011).

Um dos moradores está inclusive formando seu próprio bacurizal a partir do manejo da rebrota intensa subsequente a uma derrubada realizada para a implantação não concretizada de um roçado. Este “canteiro”, como alguns moradores o denominam, conta com centenas de pés de bacuri, mesmo após a remoção seletiva de indivíduos empreendida pelo produtor. Em consonância, Homma et al. (2007) afirmam que o manejo desta espécie praticado pelos produtores atualmente, que consideram ainda embrionário, consiste tão somente em privilegiar as brotações mais vigorosas procedentes da regeneração, deixando-as em espaçamento aleatório nos roçados abandonados.

Não obstante, existem outras práticas que favorecem o adensamento de algumas espécies silvestres locais. Uma das famílias da comunidade não coleta mais tucumã-açu nativo, porque nas adjacências de sua casa de forno já existem vários indivíduos adultos e produtivos “de planta”. No âmbito da sinergia entre floresta e agricultura, as pessoas fazem distinção entre as espécies vegetais silvestres, entendidas como “da natureza” e aquelas cultivadas, denominadas “de planta”. Essa última categoria não diz respeito apenas às espécies de domesticação consolidada, mas também àquelas que são trazidas da mata para as proximidades das habitações, semeadas intencionalmente ou simplesmente zeladas quando germinam espontaneamente e, portanto, de alguma forma, cultivadas.

A formação deste tucumanzal doméstico se deu da seguinte maneira: os frutos eram apanhados para consumo na casa de forno, em merendas realizadas no intervalo do trabalho. À medida que os frutos eram consumidos, os caroços eram descartados nas imediações da casa e aí germinaram. Depois de estabelecidas as plantas, algumas foram removidas para evitar o adensamento elevado e outras foram “zeladas”, aquelas que apresentaram maior vigor vegetativo: “fui escolhendo as mais bonitas, as mais vistosas pra deixar, as outras, fui tirando” (M. C. S., homem, 63 anos).

Desta forma, o jabarana que vegeta próximo às casas, assim como diversas frutas silvestres cultivadas ou zeladas nos terreiros, se constitui em objeto de seleção, porque as sementes, tanto as plantadas conscientemente quanto aquelas simplesmente descartadas nas adjacências das edificações, são na maior parte dos casos oriundas de plantas conhecidas pela

qualidade dos frutos. Embora ainda ocorra em densas aglomerações nativas na área da reserva, o jabarana é, nos dias de hoje, uma espécie bastante cultivada em Melancial. Neste tocante, as pessoas inclusive acreditam que os frutos mais saborosos são aqueles colhidos de árvores plantadas. “Hoje, o sujeito pra ter um jabarana de qualidade, tem que ser plantado mesmo, por isso, hoje tem mais plantado do que nativo” (B. D. M. M., homem, 61 anos). Indivíduos da espécie estão recorrentemente presentes nos terreiros das casas. Em quatro anos, as árvores de jabarana plantadas já estão produzindo, o que, de acordo com os moradores, serve de estímulo ao cultivo. “A gente separa o caroço quando encontra um fruto bom, gostoso. Desse aqui merece plantar” (B. D. M. M., homem, 61 anos).

Estes dados contrastam com aqueles disponíveis na escassa literatura disponível concernente ao tucumã, que acusa a baixa adesão ao cultivo da espécie pelos agricultores amazônicos (ELIAS; FERREIRA; GENTIL, 2006; GENTIL; FERREIRA, 2005; REBOUÇAS, 2010). Neste sentido, a difícil e demorada germinação das sementes do tucumã é a característica utilizada para explicar o motivo pelo qual seu cultivo⁶⁵ é inexpressivo (ELIAS; FERREIRA; GENTIL, 2006; GENTIL; FERREIRA, 2005). Não obstante, nenhum dos moradores de Melancial fez menção a tal característica. Rebouças (2010) exprime preocupação com relação à possível redução drástica na sucessão natural da espécie e até ao seu desaparecimento da floresta, em decorrência da produção atualmente ofertada no mercado regional originar-se predominantemente do extrativismo. Este é inclusive um dos motivos que leva a referida autora a estudar a conservação *ex situ* do tucumã, de forma a subsidiar a exploração agrícola de caráter conservacionista. Diante dos depoimentos colhidos em Melancial, e da constatação de que lá existem populações da espécie minimamente dignas de nota, cujos frutos são coletados desde sempre, estou propenso a discordar da autora, a menos que surjam novas evidências que reforcem seu temor. Como disse um dos moradores: “jabarana? Ih, moço, isso num se acaba fácil assim não” (M. E. C. N., homem, 48 anos). Além disso, as proposições de outros autores acerca da relação entre o tucumã e os seres humanos parecem apontar para circunstâncias que não instigam o alarmismo, mas antes corroboram algumas das observações anteriormente arroladas:

a ocorrência [do tucumã] em fazendas, sítios e quintais, está geralmente associada à dispersão natural e à dispersão involuntária feita pelo homem e, ainda, à manutenção de plantas jovens e adultas, mesmo em áreas destinadas a pastagens (GENTIL; FERREIRA, 2005, p.338).

⁶⁵ Aqui, na acepção estritamente agronômica da palavra.

Nos terreiros, é comum constatar, além da presença do jabarana, a de árvores como o bacuri, a castanha e o piquiá, plantadas pelos moradores. O quintal de um casal da comunidade é bem exemplar nesse sentido: árvores como piquiá, castanheira, bacurizeiro, mari e tucumã-açu, além da andiroba, todas ocorrentes em estado silvestre nas formações vegetais adjacentes, foram plantadas pela mãe do marido há mais de trinta anos, sempre a partir de sementes escolhidas pelo sabor dos frutos, à exceção da andiroba e da castanheira⁶⁶.

Figura 18: Bacurizeiro no terreiro de casa.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

⁶⁶ É fácil entender porque a andiroba não é selecionada: diferentemente das fruteiras, não há uma característica tão marcante que confira distinção a uma árvore em particular, como o sabor de um fruto que é extremamente agradável ao paladar. Não obstante, ninguém fez menção a uma castanheira de castanhas saborosas. É como se toda castanha tivesse o mesmo gosto.

Neste sentido, existe inclusive acúmulo em relação ao comportamento de algumas espécies. O piquiá, por exemplo, é reputado como de fácil germinação: “é só encanteirar o caroço que ele grela” (M. E. C. N., homem, 48 anos). De acordo com algumas pessoas, o costume de cultivar espécies silvestres é antigo e decorre do desejo de trazer para perto de casa árvores que forneçam frutos similares àqueles encontrados na mata em uma árvore específica, célebres pelo sabor agradável ou outra característica desejada, tal como tamanho avantajado, teor elevado de gordura ou grande quantidade de polpa.

As árvores da mata que produzem bons frutos recebem nomes próprios, que geralmente fazem referência ao dono do terreno em que se encontram ou ao morador mais próximo, podendo ainda ser batizadas em decorrência de alguma característica específica e distintiva. Um exemplo é o “piquiá do Dama”, apelido do morador mais próximo da referida árvore, famosa pelos frutos “massudos, gordos e gostosos”, cujas qualidades acarretaram no plantio de inúmeras mudas originadas de suas sementes. Em um dos depoimentos colhidos, o morador diz: “o piquiá do Dama é pai de muitas árvores de piquiá por aí” (J. A. B., homem, 71 anos). Esse também é o caso do “bacuri do cipoal”, coberto de cipós dos galhos até o chão e famoso pelos frutos “massudos e docinhos”, que de acordo com um dos relatos, forneceu material de propagação para inúmeras experiências de cultivo em terreiros. Mesmo o bacurizal em formação mencionado anteriormente é originado a partir do “bacuri do Binga”, antigo morador do local.

Além do desejo de ter à disposição frutos de qualidade para o consumo (que em ambientes silvestres podem pertencer a outra pessoa), outros fatores parecem condicionar o plantio de espécies frutíferas silvestres, como o depoimento a seguir aponta: “quem gosta, mostra. Se você gostou de uma fruta, você quer levar pra plantar e mostrar pros outros” (B. D. M. M., homem, 61 anos). Essa assertiva permite perceber as pessoas como colecionadoras de plantas, hábito recorrente não só no meio rural, mas também no urbano. Existe uma satisfação proporcionada pelo plantio de espécies úteis (ou não necessariamente), sejam aquelas de cultivo disseminado por amplas extensões geográficas, sejam representantes da vegetação nativa ou oriundas de outras paragens mais distantes. De certa forma, essa satisfação impele as pessoas a trazê-las do “mato” para tornarem-se “plantas”.

Outros elementos corroboram essa percepção. Um dos moradores, por exemplo, trouxe o babaçu de Tucuruí para plantar em Melancial e levou o patauí para lá com o mesmo fim, sob encomenda. Algo similar aconteceu com o bacabí, uma espécie próxima da bacaba, que não ocorre naturalmente na região, mas foi trazida por moradores que visitaram parentes em outras regiões. Ao acompanhar moradores de Melancial em visita à comunidade do

Castanheiro, à jusante do rio, pude observar o interesse, publicamente manifesto pelos visitantes e devidamente contemplado pelos anfitriões, em inúmeras mudas de espécies vegetais ornamentais, comestíveis e medicinais ali cultivadas ou espontâneas. Além disso, o miriti não ocorre naturalmente à altura de Melancial, embora seja encontrado em grandes aglomerações nativas no curso baixo do rio Oeiras. Não obstante, existem alguns indivíduos plantados na área da comunidade, ainda que a espécie não seja utilizada localmente⁶⁷.

Outras espécies silvestres comumente plantadas em Melancial incluem ainda a bacaba e a castanha, além de espécies medicinais como a andiroba. O plantio das espécies silvestres pode ser feito por semeadura direta ou pelo transplante de plântulas encontradas embaixo da árvore matriz. A outra forma de cultivo é aquela já relatada, caracterizada pelo zelo de indivíduos nascidos espontaneamente em locais de interesse.

5.2. DOMESTICAÇÃO INCIPIENTE?

Clement (1999) conceitua a domesticação de plantas como um processo coevolucionário no qual a seleção de fenótipos empreendida pelos humanos, consciente ou inconsciente, resulta em mudanças nos genótipos de populações de plantas favorecidas, manejadas ou cultivadas, tornando-as mais úteis e melhor adaptadas às intervenções humanas na paisagem. Desta forma, este autor define, em relação ao aludido processo de coevolução entre humanos e plantas, categorias de populações de espécies vegetais que vão desde aquelas que podem ser consideradas silvestres até as plenamente domesticadas (CLEMENT, 2001). No âmbito do presente estudo, além, é claro, das populações silvestres, interessam ainda, dentre as categorias estabelecidas pelo referido autor, as populações incidentalmente coevoluídas e as incipientemente domesticadas. Em decorrência do favorecimento e da seleção empreendidos pelos moradores e descritos no tópico anterior, algumas das espécies observadas em Melancial parecem estar próximas destas categorias, como o bacuri, o tucumã-açu, a bacaba e o piquiá.

Uma população incidentalmente coevoluída é uma população espontânea que se adapta aos ambientes perturbados pelos humanos, com possibilidade de sofrer mudanças genéticas, mas sem seleção ou outro tipo de intervenção, como as ervas daninhas, por exemplo (CLEMENT, 2001). Em alguns casos, o bacuri, o tucumã-açu e a bacaba parecem se comportar assim em Melancial, onde aglomerações dessas espécies se formam depois de

⁶⁷ Embora a literatura registre inúmeros usos (SANTOS; COELHO-FERREIRA, 2011).

derrubadas ou queimadas realizadas pelos moradores com fins diversos. Algumas descrições de como se dá a formação desses adensamentos evidenciam essa característica: “esse imenso tucumanzal que o senhor vê aí por trás da comunidade vem de duas árvores de tucumã, não passava disso. Depois que derrubou e passou o fogo, olha como está”.

Outra categoria concebida por Clement (2001) que parece estar representada em Melancial é aquela que engloba as populações incipientemente domesticadas. Para o autor, nesse caso, a intervenção humana já acarreta em pressão de seleção sobre estas populações, mas “o fenótipo médio ainda se encontra dentro da variação encontrada na população silvestre para os caracteres sujeitos à seleção” (CLEMENT, 2001). Em vários depoimentos, emerge o desejo de possuir “plantas” (a acepção local do termo é perfeita aqui) de uma determinada espécie capazes de produzir frutos similares àqueles silvestres apreciados por características como tamanho, sabor e volume de polpa, o que determina a escolha do material de propagação. A variância fenotípica correspondente, apresentada pela parcela da população desta espécie que sofre pressão de seleção por ação humana poderá ser, ou não, menor do que a da parcela silvestre, mas sua variância genética já começou a reduzir (CLEMENT, 2001). Entre as plantas observadas, o piquiá e os já citados bacuri, bacaba e tucumã-açu preenchem requisitos que permitem enquadrá-los nessa categoria.

De forma a evitar controvérsias, vale ressaltar que alguns autores assumem que domesticação e cultivo são processos autônomos que não devem ser confundidos. A partir dessa perspectiva, o cultivo se caracteriza pelos cuidados dispensados à propagação de determinada espécie, e não implica necessariamente na seleção intencional de características desejáveis, o que distingue a domesticação (JORGE, 2004). Ou seja, cultivar espécies não representa um estágio inicial do processo de domesticação, o que, por si só, desautoriza afirmar que ele esteja em curso em Melancial para as espécies anteriormente mencionadas neste tópico.

Entretanto, espécies vegetais silvestres não são apenas cultivadas pelos moradores de Melancial, mas também selecionadas, intencionalmente ou não. Exceções são a andiroba e a castanheira, que se diferenciam de outras espécies silvestres cultivadas, à medida que sua propagação por mãos humanas parece não implicar em consequências genéticas para as populações locais da espécie. O material de propagação utilizado pelos moradores, de acordo com os relatos, não é selecionado segundo algum critério específico, como acontece com demais fruteiras.

Em consonância, estudos realizados em outras localidades da Amazônia fornecem indícios semelhantes de que certas práticas favoreçam o adensamento de espécies úteis

coletadas na mata e mesmo sua gradativa introdução na paisagem do entorno das casas (MACHADO, 2009), inclusive com consequências genéticas para estas espécies, em alguns casos (KERR; CLEMENT, 1980).

Adicionalmente, as populações incipientemente domesticadas estão ecologicamente adaptadas às paisagens prístinas, promovidas, manejadas e cultivadas⁶⁸ (CLEMENT, 2001), o que parece ser o caso do bacuri, da bacaba, do tucumã-açu, do piquiá e até mesmo da castanha, todos encontrados na mata primária, nas capoeiras e nos sítios e terreiros.

5.3. FATORES QUE CONDICIONAM A COLETA DAS ESPÉCIES VEGETAIS SILVESTRES DE USO ALIMENTAR

5.3.1. O porquê de se comer o que se come

Durante o período de minha estadia em campo, que coincidiu inteiramente com a estação chuvosa, na qual as safras de boa parte das espécies frutíferas, cultivadas ou silvestres, têm lugar⁶⁹, as frutas entram no consumo doméstico das famílias cotidianamente. Não há casa em que se entre sem que seja possível avistar frutas amontoadas em algum vasilhame ou preenchendo sacolas plásticas. É comum que um prato cheio de farinha esteja à disposição em algum ponto da cozinha para que as frutas possam ser saboreadas, devidamente acompanhadas, por visitantes ou membros da família no intervalo de alguma tarefa. As crianças as comem, uma ou duas, a cada vez que entram em casa.

⁶⁸ A referida classificação de paisagens desenvolvida por Clement (1999; 2001) inclui as seguintes categorias: prístinas são paisagens sem nenhuma manipulação humana do ambiente, nem das populações de plantas ou animais ocorrentes; promovidas são paisagens em que plantas individuais e/ou populações de plantas úteis são favorecidas por meio de eliminação ou poda de algumas plantas competidoras ou da gradativa alteração da cobertura florestal; manejadas são paisagens nas quais a abundância e diversidade de populações de plantas úteis desejadas, favorecidas por meio de práticas que as tornam mais aptas à competição, melhoram seu crescimento e reprodução; cultivadas são paisagens totalmente transformadas pela substituição do ecossistema original através de uma combinação de técnicas que possibilitam o crescimento e reprodução das plantas semeadas. O mesmo autor ainda trata como categorias à parte, as roças/capoeiras e as monoculturas, apesar de ambas apresentarem características que permitem admitir sua inclusão em outras das categorias supracitadas. Em todo caso, roças/capoeiras são paisagens nas quais seres humanos alternam o cultivo e o manejo da sucessão florestal subsequente, cada vez menos intenso; e monoculturas são paisagens cultivadas dominadas por populações monoespecíficas (CLEMENT, 1999; 2001).

⁶⁹ Embora, com certeza, nem todas. Como já propunha Deffontaines (1945), os índios e caboclos da Amazônia contam os anos pela lembrança das sucessivas colheitas, de forma que as estações são frutíferas e não climáticas.

Figura 19: Piquiá com farinha, merenda reforçada.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Embora, à maneira do proposto por Murrieta (2001), as frutas sejam incluídas em uma espécie de categoria alimentar periférica de não comida, as pessoas não prescindem delas. Ao chegarmos tarde de uma viagem prolongada e cansativa, a dona da casa me ofereceu piquiá com farinha, uma “merenda” que me ajudaria a aguardar a janta, “comida de verdade”, que ainda demoraria a sair. Não obstante, não conseguiríamos “passar sem essa merenda”, conclusão compartilhada por todos os presentes⁷⁰.

Espécies vegetais silvestres comestíveis estão disponíveis em variedade e quantidade, pelo menos na estação chuvosa, e, portanto, nesse âmbito não há impedimentos ao consumo. Paralelamente, o poder aquisitivo das famílias, considerado baixo pelos próprios membros, se por um lado influencia no conjunto das escolhas alimentares, por outro não é o único condicionante da adoção do consumo das referidas espécies enquanto estratégia familiar. Diante do exposto, pretendo me deter momentaneamente sobre os aspectos econômicos da questão, da forma como me foram apresentados pelos moradores de Melancial.

Embora alimentos industrializados estejam cada vez mais acessíveis, alguns moradores acreditam que a compra destes na cidade não implica em diminuição no consumo

⁷⁰ Conjunto ao qual me incluo!

de frutas da mata. “Talvez a gente come até mais agora, porque antes tinha mais caça, mais mantimento⁷¹, que está diminuindo cada vez mais. Aí, o povo come mais fruta, que é o que ainda encontra na mata. Hoje, por exemplo, tem que plantar, que já é uma ajuda, antes não se plantava tanto” (B. D. M. M., homem, 61 anos). Os trechos a seguir corroboram a constatação presente no depoimento anterior: “hoje em dia precisa até mais do que antes e o povo ainda corre pro mato na hora que o trem aperta” ou “o consumo das frutas só aumenta, porque a população aumenta” (E. T. S., mulher, 34 anos).

O morador que declarou acreditar que a utilização das frutas do mato é mais intensa hoje do que antigamente, porque no passado existia maior fartura de “mantimento”, deixou transparecer bastante apreço pelas frutas em vários momentos. Durante a entrevista, ele chegou a descrever com detalhes as formas como são consumidas algumas frutas: “o inajá, a gente come com mingau de farinha de puba e café, de manhã cedo” (B. D. M. M., homem, 61 anos). Se por um lado, depoimentos como esse me inclinam a acreditar que o apreço pelas frutas se impõe como condicionante do consumo antes de quaisquer outros fatores, a referência à necessidade é uma constante no discurso das pessoas. Desta forma, as frutas, entre as quais se encontra o referido inajá, seriam consumidas mais avidamente hoje em decorrência das vicissitudes da vida. Aqui, cabem parênteses: o único fruto de inajá consumido do qual eu posso dar notícia durante o período em que estive em campo, fui eu que comi, para experimentar⁷². Não obstante, cachos do fruto eram onipresentes nos cenários por onde circulei acompanhado pelos moradores. Apenas a ocorrência do recurso também não é suficiente para explicar seu consumo.

⁷¹ Identificado com as carnes de caça e o pescado, alimentos que podem ser salgados e, dessa forma, preservados por bastante tempo.

⁷² E, diga-se de passagem, não gostei muito.

Figura 20: Cacho de inajá, fruto abundante em Melancial.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Sem desconsiderar os fatores econômicos, além daqueles de ordem ecológica, Murrieta (1998) sugere que as escolhas alimentares apresentam critérios que vão além do simples utilitarismo. Tais critérios seriam: o sistema simbólico dos tabus alimentares, representado principalmente pela reima; o status emanado de alguns alimentos a partir da sua associação com classes e espaços sociais; e finalmente, o apelo emocional de determinados alimentos que são conectados com momentos específicos do ciclo ecológico, e/ou preferências individuais e sociais (MURRIETA, 1998).

Com relação aos tabus alimentares, em Melancial e no caso específico das frutas silvestres, estes não parecem determinar as escolhas feitas pelos moradores no sentido de excluir totalmente determinadas opções alimentares. Não obtive dados sobre o caráter reimoso ou não de frutas em particular⁷³, entretanto pude notar que os tabus restringem o consumo apenas em situações ou condições específicas. Por exemplo, mulheres grávidas não podem comer mari do roxo ou do verde, somente o branco; e há a interdição de se tomar os vinhos da bacaba ou do patauá depois de comer melancia, assim como o inverso é igualmente perigoso. Levando em consideração que todas as árvores amazônicas e boa parte das espécies

⁷³ Que, todavia foi mencionado em algumas ocasiões no tocante a carnes de distintos mamíferos, aves e peixes.

que vegetam sob outros hábitos produzem frutos⁷⁴, mas a maior parte deles não é utilizada na alimentação humana, pode-se supor que existem critérios para determinar o que é comestível ou não neste âmbito. A única explicação que obtive em Melancial para a atribuição de comestibilidade reside na menção às qualidades de “travo” ou “venenoso”, apresentadas por alguns frutos: “os frutos que ninguém come, é porque são travos ou têm veneno” (V. P. S. S., homem, 27 anos). Um tanto difícil de entender, o caráter “travo” de um fruto parece não estar muito distante da condição venenosa: “é um amargo na boca que deixa a barriga ruim” (B. D. M. M., homem, 61 anos). Sensorialmente, pude saber o que é “travo” quando experimentei um fruto verde de mari. Ao ver minha expressão de aflição, acompanhada de tosse e engasgo, meu anfitrião constatou: “isso ainda está travo”.

O status conferido por alguns alimentos a que se refere Murrieta (1998) também parece não ser aplicável no caso das frutas silvestres, mas antes àqueles industrializados. No discurso das pessoas, o consumo de frutas da mata parece emergir muito mais associado à necessidade do que a um possível status privilegiado, embora guarde relações com a construção identitária e, portanto, com a delimitação de um espaço social.

Quanto ao último critério apontado pelo autor supracitado, alusivo ao apelo emocional que determinados alimentos trazem consigo, este parece ser vislumbrável em Melancial. Lá, as frutas da mata se constituem no maná a que se referia Deffontaines (1945), que necessita apenas ser apanhado e contribuem com seu quinhão para criar a atmosfera de fartura da estação das chuvas, essas mesmas que ainda irrigam os cultivos. Como me disse uma ex-moradora do interior ainda na sede do município de Oeiras: “essa é a época boa pra ir pra um interior desses, época das frutas. Eu gosto de visitar meus parentes quando é assim, nessa época”. Em Melancial, as pessoas são hospitaleiras, gostam de receber bem e, na estação chuvosa, sempre têm o que oferecer às visitas.

As famílias contam com diferentes composições de espécies vegetais silvestres comestíveis nas áreas que exploram, assim como aquelas que aí predominam não são exatamente as mesmas. Como consequência, as pessoas podem presentear parentes e vizinhos com alimentos que quebram a monotonia da dieta cotidiana. Alguns autores apontam para papel similar desempenhado por outros itens alimentícios, tais como temperos e condimentos (MURRIETA, 2001) e animais de caça e quelônios (SILVA, 2007). Como aqueles que

⁷⁴ Neste sentido, as únicas gimnospermas amazônicas, dentre as plantas que não produzem frutos, despertam a curiosidade: são seis espécies do gênero *Gnetum* (CAVALCANTE, 1978), todas de hábito lianescente e popularmente conhecidas por “ituá”, em decorrência de seus pseudofrutos (sementes) comestíveis, muito apreciados pelas populações interioranas (SILVA; SILVA, 2006). Ou seja, até as espécies vegetais que não produzem frutos verdadeiros, na acepção biológica da expressão, fornecem “frutos” comestíveis. Os moradores não reportaram a ocorrência deste gênero na área da comunidade.

presenteiam também recebem agrados, Menasche, Marques e Zanetti (2008) chamam atenção para o fato de que tais atitudes asseguram que todos tenham acesso a uma variedade maior de tipos de alimentos, sem que isso implique em que as pessoas tenham que assumir compromissos formais de retribuição, o que nos remete ao fenômeno da dádiva.

Segundo Mauss (2003), a dádiva, em meio ao conjunto de fatos abarcado pelo regime de direito contratual e pelo sistema das prestações econômicas vigente entre as sociedades primitivas e arcaicas, reside no caráter voluntário, aparentemente livre e gratuito, e, no entanto, obrigatório e interessado, dessas prestações. A partir de inúmeros exemplos colhidos em meio à etnografia empreendida até então, em locais tão distintos como o Noroeste americano e a Polinésia ou a Melanésia, o referido autor contrapõe a dádiva à troca mercantil⁷⁵.

Neste sentido, após evidenciar a persistência da dádiva nos direitos e economias da antiguidade, Mauss atenta para o fato de que nas sociedades contemporâneas, “nem tudo ainda é classificado exclusivamente em termos de compra e venda. As coisas ainda possuem um valor sentimental além de seu valor venal, se é que há valores que sejam apenas desse gênero” (MAUSS, 2003, p. 294).

Outra contribuição importante do referido autor reside na ênfase dada ao caráter universal da tríplice obrigação de “dar, receber e retribuir”, que Sabourin (2008) interpreta como a essência da reciprocidade, cujo princípio foi formalizado posteriormente por Lévi-Strauss (LANNA, 2000). O presente dado ou a hospitalidade oferecida devem ser aceitos e retribuídos em momento posterior “mediante uma gentileza ou favor, fazendo circular a roda das práticas sociais e das experiências de vida entre os envolvidos” (MARTINS, 2005, p. 55). Para Mauss (2003), recusar dar, negligenciar convidar, assim como recusar receber é também recusar a aliança e a comunhão. A obrigatoriedade da retribuição da dádiva, por sua vez, seria explicada pela existência de uma energia espiritual dentro da coisa dada, que implica no estabelecimento de um vínculo de almas, associado de maneira inalienável ao prestígio de quem doa (SABOURIN, 2008). Nas palavras do próprio Mauss (2003, p. 200): “apresentar alguma coisa a alguém é apresentar algo de si”.

Contudo, a dádiva surge em um contexto em que outros aspectos importantes devem ser considerados. O consumo de alimentos oriundos de espécies vegetais silvestres se caracteriza pelo predomínio da produção para o autoconsumo, embora a interface com o mercado exista e não deva ser negligenciada. Ao produzirem parte de sua própria

⁷⁵ Entretanto, como observa Sabourin (2008), paradoxalmente, Mauss (2003) busca na dádiva a origem das trocas realizadas nesses termos.

alimentação, as famílias garantem o acesso a alimentos que saem diretamente da unidade de produção (no caso de Melancial, o roçado, a floresta ou o curso d'água) para a unidade de consumo (a casa), sem processos de intermediação por valores de troca, da forma como propõem Grisa e Conterato (2011). Para estes autores, “não se trata de uma aversão aos mercados, mas de um instrumento de proteção frente às incertezas e às flutuações dos preços nos mercados” (p. 4). Além disso, vale ressaltar que a alimentação assegurada pela própria produção respeita hábitos alimentares e valores locais (GRISA; CONTERATO, 2011).

Neste contexto, em que o autoconsumo se constitui em um dos meios que as famílias encontram para se proteger frente ao mercado de compra de alimentos, garantindo a segurança alimentar e nutricional de seus membros (GAZOLLA; SCHNEIDER, 2007), as práticas de reciprocidade se coadunam em uma espécie de estratégia acessória ao autoconsumo. A concretização deste exige um saber-fazer que gera sociabilidade entre as famílias, materializada na troca descompromissada de alimentos e sementes, mas também do esforço e trabalho investidos para obtê-los (GAZOLLA; SCHNEIDER, 2007; MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008). Em Melancial, me parece que aí se insere o fenômeno da dádiva, que Godbout (1998) considera ser tudo aquilo que circula em prol do ou em nome do laço social. Para este autor, embora não se resume apenas a isso, inclui o que circula entre amigos, vizinhos, parentes, compadres, sob a forma de presentes, hospitalidade ou serviços, sem correspondência evidente com um modelo mercantil.

Os atos de solidariedade são comuns em Melancial, onde as pessoas se mobilizam para ajudar famílias em situação momentaneamente difícil, seja através da disponibilização de mão-de-obra para a execução de trabalhos que assegurem a implantação ou manutenção de roçados, ou pela doação de alimentos. Entretanto, a solidariedade não se limita apenas ao cuidado com quem se encontra em situação vulnerável. O ato de “vizinhar”, como é denominado localmente, consiste em partilhar algum alimento apreciado com parentes ou vizinhos com os quais se guarda mais afinidade e que não são necessariamente os vizinhos imediatos ou parentes consanguíneos mais próximos. De acordo com os depoimentos, este agrado pode ser feito com frutas, carne de caça, pescado e mesmo farinha, embora esta última seja oferecida aos vizinhos mais raramente: “é no caso de precisão mesmo”.

A farinha é o produto do trabalho das pessoas, de seu ofício de agricultoras, de forma que é obrigação da família provê-la em casa. Além disso, é o componente mais regular da dieta das famílias, o que não lhe confere nenhum traço distintivo enquanto presente. Não

observei *in loco* doações de farinha⁷⁶, apenas empréstimos ou compras a fiado. Contrastivamente, as frutas são recorrentemente ofertadas a parentes e vizinhos, *in natura* ou na forma de vinhos, no caso da bacaba e do patauá, assim como carne de animais caçados e peixes, o que pude observar em várias ocasiões. As crianças são constantemente acionadas com esse fim: “meu filho, vai levar uma bacaba pro teu tio” (B. N. S., 44 anos). Um dos aspectos locais relacionados à reciprocidade que me foi apontado pelos moradores diz respeito à constituição autônoma de vários grupos informais de troca: “vizinhar não é com todas as famílias, tem o grupo certo”.

A dádiva abarca a doação em si e os significados em que está envolta. Contudo, os aspectos simbólicos não perpassam apenas a circulação de alimentos, mas também as próprias escolhas alimentares (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008), o que torna o conjunto assim constituído indissociável. Apropriadamente, Pereira et al. (2007) se remetem à contribuição de Lévi-Strauss para lembrar que os conhecimentos que norteiam as práticas de populações ribeirinhas não são respostas mecânicas ao estômago. Neste sentido,

[...] comer envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais, imbrica-se com a sociabilidade, com ideias e significados, com as interpretações de experiências e situações. Para serem comidos, ou comestíveis, os alimentos precisam ser elegíveis, preferidos, selecionados e preparados ou processados pela culinária, e tudo isso é matéria cultural (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 9).

Desta forma, se é plausível sustentar que a necessidade determina, pelo menos em parte, o consumo, está óbvio que há mais sobre a terra do que permite supor a nossa vã fisiologia. A propósito, um dos moradores utilizou o exemplo do chibé⁷⁷ para explicar o porquê de se comer o que se come, relacionando seu consumo à pobreza, mas ressaltando que o dito mingau ainda é largamente consumido, mesmo diante da conjuntura mais favorável à população ribeirinha, que talvez não precisasse mais comê-lo: “as pessoas comem porque gostam” (H. A. M., homem, 55 anos).

5.3.2. O apreço

Com relação ao apreço pelas frutas, existem níveis diferenciados e opiniões divergentes. O bacuri, por exemplo, uma espécie de valor econômico consolidado, embora

⁷⁶ A doação de farinha envolve outra relação social e diz respeito à troca de trabalho.

⁷⁷ Farinha de mandioca embebida em água, procedimento que lhe confere consistência semelhante à de um mingau.

manifestamente muito apreciado por todas as pessoas escutadas, não é consumido diariamente na época da safra. Surpreendentemente, um morador chegou a colocar o referido fruto no mesmo patamar do inajá, que não goza, absolutamente, do mesmo prestígio entre o conjunto dos moradores: “bacuri, inajá, se comeu hoje, amanhã já num quer mais”. Contrastivamente, o tucumã-açu e a bacaba, “enquanto tiver, as pessoas vão buscar todo dia” (M. E. C. N., homem, 48 anos).

Outras espécies vegetais silvestres de uso alimentar citadas com entusiasmo por todas as pessoas com as quais conversei incluem a castanha, o uxi, o piquiá, o mari e o patauí. Aparentemente, durante as respectivas safras, coincidentes em boa parte do tempo, as pessoas comem quase que diariamente o tucumã-açu, a bacaba, o piquiá e a castanha. O uxi, o patauí e o mari parecem ser consumidos com menos frequência, mas o baixo consumo observado pode ter decorrido do fato de que a safra do uxi estava começando e a do patauí, já no final⁷⁸. A exceção seria o mari, cujas árvores, extremamente produtivas, se espalham em profusão pela vila e adjacências.

No caminho do roçado, inúmeras espécies frutíferas podem ser encontradas, mas nem todas são consumidas sob os mesmos critérios. Cachos de bacaba ou patauí são sistematicamente monitorados no decorrer dos trajetos cotidianos rumo ao trabalho e serão colhidos tão logo estejam no ponto adequado de maturação. As árvores de castanha, bacuri e piquiá também são monitoradas, embora com menos entusiasmo, talvez pelo fato de que a coleta dos frutos somente é realizada quando estes caem e se acumulam embaixo da copa em quantidade “que compensa tirar uma tarde pra apanhar”. Se essas árvores se encontram um pouco fora da rota habitual, as pessoas não fazem desvios para visitá-las com muita frequência. Entretanto, de tempo em tempo, são realizadas verificações no tocante à quantidade de frutos caídos no chão, de forma a impedir que outras pessoas se apropriem indevidamente da produção, às vezes sem sucesso. Árvores como o uxi e o tucumã-açu, outras duas espécies importantes na alimentação e bastante apreciadas, parecem não demandar o monitoramento constante. A abundância desses frutos talvez impeça as pessoas de se incomodarem com a coleta realizada por vizinhos ou transeuntes.

Existem frutas que são coletadas apenas quando as pessoas as encontram casualmente em seus ambientes de ocorrência, durante caminhadas realizadas com outros objetivos, tais como chegar ao roçado, caçar, pescar ou mesmo coletar outras espécies vegetais, mais apreciadas ou de maior valor econômico. As pessoas não saem com o objetivo específico de

⁷⁸ Embora os períodos de safra descritos pelos próprios moradores incluam os momentos em que estive na vila.

coletá-las. Neste sentido, o cacauí ou cacau-do-mato é exemplar. Não há o costume de sair com o intuito específico de buscá-lo e levá-lo para casa, mas isso pode acontecer quando uma pessoa se depara com o fruto ao sair para executar alguma tarefa. Entretanto, nem todos estão de acordo com relação à conveniência de levar os frutos de cacauí para casa. Algumas pessoas declararam que só os comem no mato mesmo, enquanto outras disseram que se os encontram em quantia suficiente, fazem até mesmo suco quando chegam em casa. Não obstante, todos parecem concordar que “cacauí, ninguém sai pra buscar, é caso encontrar” (G. C. B., homem, 27 anos).

Figura 21: Fruto de cacauí.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Figura 22: Árvore de cacauí.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Há ainda outra categoria de frutos, que não são levados para casa quando encontrados, momento em que podem, quando muito, fornecer uma merenda rápida antes que se prossiga no caminho para casa ou para o trabalho. Às vezes, um adulto encontra uma árvore frutificando próxima ao roçado e “não faz conta dela” em um primeiro momento, mas pode retornar até lá durante um intervalo de descanso do trabalho, para fazer a referida merenda. No cardápio desta podem constar o jatobá ou o jutaí, por exemplo.

Algumas frutas parecem ser pouco consumidas ou consumidas com maiores reservas em virtude de não gozarem de *status* tão privilegiado quanto o de outras espécies, embora sejam profusos na área da comunidade. Este parece ser o caso do inajá e do tucumã-í, por exemplo. O inajá é comida de porcos criados, sendo coletado e ofertado aos animais. Algumas pessoas relataram o consumo da fruta, inclusive acompanhada de mingau de farinha de puba no café da manhã, mas o consumo não foi verificado *in loco* em nenhuma ocasião, não obstante a abundância da fruta durante a estadia em campo. Em alguns depoimentos, o consumo do fruto pareceu associado a uma situação de carência e falta de outros alimentos mais apreciados. Em consonância, Bastos (1987) se refere a uma sopa de inajá feita da polpa pilada, usada em momentos de crise alimentar, entre os Suyá do Xingu. Além disso, em

trabalho realizado em três municípios do Nordeste Paraense, Schwartz (2007) alude à pouca valorização dada aos frutos do inajá pelos agricultores. O tucumã-í, por sua vez, não foi apontado espontaneamente como comestível por nenhuma das pessoas com as quais conversei, embora a comestibilidade tenha sido confirmada em todas as ocasiões nas quais as questionei com relação à possibilidade de comê-lo.

No outro extremo, existem frutos considerados muito saborosos, mas raros, tais como o caramuci e o cupuí, este último bastante citado em todos os depoimentos e ambos reputados como frutos extremamente doces. Algumas pessoas sempre visitam os locais onde as árvores de cupuí ocorrem na época da safra para apanhar os frutos maduros, que aparentemente, só não são mais consumidos porque a produção das árvores é pequena. “Ninguém passa por uma árvore e deixa de apanhar o cupuí se tiver” (H. A. M., homem, 55 anos).

O caramuci é uma árvore frutífera de grande porte, pertencente à família das sapotáceas, emergente no dossel, cuja colheita dos frutos é inusitadamente precedida da derrubada, de acordo com relatos oriundos de diversas localidades da Amazônia brasileira, aí incluída a comunidade de Melancial. A fenologia da espécie também suscita opiniões divergentes e no mínimo, curiosas. Algumas pessoas acreditam que as árvores só produzem frutos de sete em sete anos. Outras, que ela somente frutifica em ano bissexto, ou seja, de quatro em quatro anos. Esta última crença coincide com aquela que vem sendo divulgada no âmbito da campanha para batizar a bola da copa de 2014 com um dos nomes correntes para a espécie no estado do Amazonas, caramuri⁷⁹. Durante a estadia em campo, pude observar uma árvore recém-derrubada. Entretanto, a preguiça-bentinho (*Bradypus* sp.), caça muito apreciada localmente, consome as folhas do caramucizeiro, cuja derrubada parece ter sido motivada pelo abate de um indivíduo desta espécie animal que se alimentava há dias na referida árvore.

⁷⁹ Disponível em: <<http://www.copa2014.gov.br/pt-br/noticia/na-visita-arena-da-amazonia-aldo-recebe-trofeu-com-o-caramuri-fruta-candidata-batizar-bola>>. Acesso em: 29 de julho de 2012.

Figura 23: Fruto do caramuci, infelizmente, já "passado".



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

5.3.3. A identidade

As pessoas se consideram agricultoras e é assim que se identificam quando questionadas em relação ao que fazem. Entretanto, se assumem no discurso o caráter extrativista de seu modo de vida, o fazem em decorrência do engajamento na coleta de frutos, principalmente a castanha: “a produção extrativista nossa por aqui é essa, a castanha. É o que tem no mato que ainda dá pra colher e vender alguma coisa” (J. A. B., homem, 71 anos). A maior parte das famílias de Melancial comercializa a castanha ou algum outro tipo de fruta silvestre, tais como o bacuri, o piquiá, a bacaba, o uxi e o jabarana. No tocante à construção identitária, este último desempenha importante papel. Em Oeiras do Pará, as pessoas apreciam muito o fruto, conhecido como jabarana pelo fato de substituir o jabá (charque), e as pessoas formam filas nas feiras da cidade para comprá-lo (COSTA; VAN LEEUWEN; COSTA, 2005).

Figura 24: Ouriço de castanha e frutos de jabarana. Frutas que constroem a identidade das pessoas em Melancial.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Em uma comunidade à jusante, um morador me contou sobre uma banda musical do município que adotou o nome de Fruto da Terra para se apresentar e “não demorou, já estavam chamando por ela de jabarana” (S. F. S., homem, 46 anos). Em Melancial, um dos moradores afirmou com veemência: “não tem jeito, se é nascido em Oeiras, é comedor de jabarana” (M. E. C. N., homem, 48 anos). Quando as pessoas recebem algum forasteiro em casa e lhe oferecem um café na cozinha, não é difícil que mostrem o fruto e perguntem “conhece isso aqui?⁸⁰”. Também não é incomum que em seguida, narrem algum caso ou anedota no qual o protagonista vivencia alguma situação cômica em que o jabarana é coadjuvante.

⁸⁰ Isso aconteceu comigo (também ávido comedor do fruto durante os anos em que morei no Amazonas) em mais de uma ocasião, tanto na sede do município de Oeiras como em seu interior.

Figura 25: Jabarana amontoado para coleta.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Neste tocante, DaMatta (1987) aponta para o fato de que uma comida pode até mesmo se tornar um emblema da identidade nacional, e de forma similar, também é possível identificar, dentro de um país, muitas regiões pelos alimentos que aí são preparados e servidos. “Comer jabarana é um costume de Oeiras, comido só ele puro ou acompanhando a comida, mas sem cozinhar” (E. T. S., mulher, 34 anos). O consumo do fruto é utilizado como um elemento distintivo dos “nativos de Oeiras”, frente às pessoas nascidas em outras regiões. É interessante notar que o uso dos termos tucumã e tucumã-açu para se referir ao mesmo fruto, bastante comum, não se aplica quando o objetivo é marcar esse traço distintivo. O filho de Oeiras é um comedor de jabarana, não de tucumã, nomenclatura que apesar de corrente localmente, também o é em outras regiões.

Se para Maciel (2005), podemos também falar de uma cozinha emblemática ou de pratos emblemáticos, que por si só representam um grupo, o jabarana, embora consumido *in natura*, sem a utilização de nenhuma técnica de preparo culinário, se constitui em um fruto emblemático do município de Oeiras. Por meio dele, os moradores de Melancial comungam de uma identidade que não antagoniza o rural e o citadino, a floresta e a cidade. O jabarana é

a figura simbólica da forma como proposta pela referida autora, inserida em um discurso que expressa pertencimento, conterraneidade.

Não obstante, o gosto pelo que é da terra natal não se restringe ao jabarana. Para aqueles que nasceram em Melancia, os alimentos com “os quais se criaram” devem constar obrigatoriamente na dieta. Frutos *in natura* e processados em polpas, assim como outras iguarias locais, são comumente enviados para parentes, compadres e amigos na cidade. Quem presenteia sabe o quanto é importante comer algo que remete às próprias origens, motivo pelo qual o agrado não raro surpreende quem o recebe, porque não foi encomendado. Porém, a encomenda de frutos também é comum, motivada pelo desejo que surge a cada nova estação, talvez muito mais frutífera do que climática⁸¹: “nessa última viagem que eu fui a Oeiras, levei mari pra minha mãe, que tinha encomendado fazia tempo” (M. A. C. M., mulher, 34 anos).

5.3.4. A suplementação da renda ou a não alternatividade entre consumo e mercado

As frutas são vendidas principalmente quando ocorrem em grande quantidade no terreno explorado pela família. Produtores que não possuem árvores em boa quantidade apanham apenas para o consumo. Isso é válido para praticamente todas as principais espécies comercializadas. Em decorrência, há famílias que comercializam a castanha e não o fazem com o bacuri, enquanto outras vendem o bacuri, mas não a castanha, por exemplo. Quando o volume de frutos produzidos no terreno da família é reduzido, as crianças às vezes os juntam para vender aos marreteiros que passam pelo porto de casa e comprar guloseimas industrializadas, como biscoitos.

Com relação à comercialização de frutos silvestres, além do volume, outros fatores influenciam na adoção do extrativismo como fonte de renda pelas famílias. A venda do uxi, por exemplo, é pouco atrativa sob o ponto de vista econômico. O preço pago pelo fruto e sua alta perecibilidade arrefecem o comércio ribeirinho, não obstante os níveis de produtividade registrados para tal espécie na reserva.

Embora o caso do uxi seja exemplar no tocante à perda da produção, as pessoas afirmam que o mesmo ocorre com praticamente todas as espécies frutíferas silvestres locais. Os moradores acreditam, em sua maioria, que não se consegue aproveitar toda a produção

⁸¹ Sampaio já chamava a atenção, em 1944, para o fato de que a vida de populações rurais e indígenas tem como traço comum o que denomina “época da fruta”, que serve mesmo de base à classificação que fazem das estações do ano (SAMPAIO, 1944). Meia década antes, Deffontaines (1939) afirmava que os índios contam os anos pela lembrança que possuem das sucessivas colheitas, de forma que as estações são frutíferas e não climáticas. Para o geógrafo, os índios e caboclos têm um regime alimentar essencialmente frutífero.

anual de frutos, porque a maior parte das safras se concentra no “inverno” (estação chuvosa), entre janeiro e março. Contraditoriamente, as queixas relacionadas à apropriação indevida de frutos por terceiros em terrenos alheios apontam para uma possível exploração desses recursos em um nível que não comporta desperdício⁸².

Farinha, castanha, bacuri e madeira são itens vendidos aos marreteiros, que passam semanalmente na comunidade. Eles trocam a produção dos moradores por mercadorias ou a compram por valores em espécie. Enquanto frutos como a castanha e o bacuri podem ser vendidos no porto, o piquiá, o uxi e o tucumã-açu ou jabarana são levados até a cidade, geralmente em viagens realizadas por motivos diversos e não exclusivamente para efetuar a venda.

Para alguns, a bacaba também tem muita saída, sendo comercializada *in natura*, em rasas⁸³. Os marreteiros geralmente não compram, embora isso possa ocorrer ocasionalmente, mas as pessoas que possuem árvores em boa quantidade podem realizar uma viagem até a cidade especificamente com essa finalidade, transportando as rasas em barcos de linha ou em embarcação própria.

⁸² O uxi parece ser uma exceção, porque “quando cai, faz lama embaixo das árvores”. O jabarana também, devido à boa saída no mercado local: “produz quase o tempo todo, é muito, e o tanto que apanhar, vende”.

⁸³ Cestos tradicionalmente confeccionados com talas de guarumã (*Ischnosiphon* sp.) e jacitara (*Desmoncus* sp.), utilizados principalmente no transporte do açaí *in natura*. Atualmente, fibras artificiais também são utilizadas na confecção destes cestos.

Figura 26: Rasas de bacaba descendo o rio. Frutos serão comercializados na sede do município.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

O jabarana, sempre apontado pelos moradores como um dos frutos preferidos para consumo, também é comercializado. Atualmente, é comum levá-lo para a cidade e vendê-lo. “Antes, se chegasse com uma fruta dessas lá [na cidade], o pessoal caçoava. Hoje não tem pra quem quer” (M. C. S., homem, 63 anos). Quando questionado em relação aos motivos que levaram à mudança de comportamento dos cidadãos, um dos moradores a relacionou com o êxodo ribeirinho: “o povo daqui foi espalhando o costume por onde chegava pra morar, Oeiras, Cametá” (M. E. C. N., homem, 48 anos). Se assim for, o povo do interior brindou o município de Oeiras com um de seus mais célebres hábitos alimentares.

Em todo o caso, a produção destinada à venda e aquela que assegura o consumo doméstico parecem ser uma só, no caso do piquiá, uxi, jabarana e bacaba. Em decorrência da imprevisibilidade da produção, não há um planejamento em relação ao volume que será comercializado. À maneira do que acontece com a coleta para autoconsumo, os resultados da coleta para venda dependem também do que as árvores jogam. Quando há frutos em boa quantia, a família pode optar por levá-los até a cidade (Oeiras ou Cametá) para vender, aproveitando uma viagem em que outros assuntos serão resolvidos. Não obstante, esses

mesmos frutos compõem parte das merendas realizadas durante o trajeto e, além disso, os consumidores finais na cidade compartilham de hábitos alimentares semelhantes. Desta forma, os produtores do interior asseguram a materialização das escolhas alimentares de seus conterrâneos citadinos, na medida em que estas são as mesmas que as suas. A produção de frutos silvestres comercializada, assim como aquela destinada ao autoconsumo (GRISA; CONTERATO, 2011), respeita hábitos alimentares e valores locais.

Neste tocante, até os cuidados adotados na coleta dos frutos destinados à venda parecem ser os mesmos que norteiam a coleta para autoconsumo: “se alguém pega um piquiá, leva pra casa e vê que é amargo, num vai mais buscar. Também não pode levar pra vender, porque se voltar de novo, num vão comprar, que ninguém quer comer amargo. Daí, o fruto fica sempre desprezado” (M. E. C. N., homem, 48 anos).

5.3.5. Qualidade de vida?

As práticas alimentares das famílias rurais e as representações sociais a elas associadas não apenas viabilizam a apreensão de suas percepções a respeito da agricultura, da natureza e da vida no “interior”, mas também do modo como suas vidas têm sido afetadas pelas recentes mudanças nele ocorridas (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008). É quase consenso entre os moradores escutados que a vida das pessoas está melhor em Melancia no presente quando as condições de sobrevivência são comparadas àquelas que se verificavam há algumas décadas atrás. Embora a produção agrícola, a caça, a pesca e os frutos da mata tenham diminuído nas últimas décadas, de acordo com o entendimento dos próprios moradores, admiravelmente, a vida melhorou, principalmente em decorrência do acesso mais fácil à cidade. “Antigamente era difícil alguém ter uma bicicleta num interior desses. Roupas, calçado, bicicleta, hoje está tudo mais fácil de comprar, o sujeito pode fazer uma compra à prestação, antes num tinha isso” (J. A. B., homem, 71 anos).

“Antes, até pra ter um par de sandálias pra botar nos pés, era difícil. Lembro do meu pai, num faz muito tempo, andando descalço, porque só queria se calçar se fosse pra uma celebração na igreja. E a gente brigava com ele: o que é isso, pai, nós já temos alguma condição, num precisa andar descalço” (M. V. M., homem, 36 anos). O consumo à prestação, o acesso a benefícios, tais como a aposentadoria, bolsa-família e congêneres, a controvérsia⁸⁴ maior facilidade no transporte, a ampliação da oferta de serviços públicos de educação e saúde

⁸⁴ Se por um lado é mais fácil chegar até a sede do município nos dias de hoje do que há algumas décadas, o transporte precário ainda é motivo de queixas constantes entre os moradores.

e o decorrente surgimento de empregos públicos nas comunidades são fatores apontados como condicionantes da melhoria na qualidade de vida em tempos recentes.

Além disso, os mais velhos se remetem recorrentemente a um passado de fartura, no qual se plantava a mandioca para a produção de farinha, a cana-de-açúcar para a produção de mel, rapadura e açúcar moreno; se extraía o óleo de patauá, cuja produção abastecia a família com azeite comestível de uma safra para a outra. “Hoje ninguém usa mais fazer essas coisas. Meus dez filhos foram criados só com o trabalho, antes ninguém tinha aposentadoria, bolsa-família, essas coisas” (M. N. C. B., mulher, 67 anos). De acordo com os depoimentos, a diversidade de espécies cultivadas era maior, assim como a abundância do pescado e da caça, o “mantimento”, é sempre lembrada com nostalgia. E as frutas, essas “sempre estiveram lá”.

Brandão (1981), em estudo sobre alimentação realizado entre camponeses de Mossâmedes, no Goiás, verificou que estes sempre se referiam ao passado como uma época de fartura de recursos locais obtidos sobre condições naturais. Estudos mais recentes, também realizados junto a populações rurais, apresentam resultados similares. “Quando indagados sobre como era, antigamente, a produção voltada ao autoconsumo, os agricultores e agricultoras de Jacarezinho afirmam que havia uma maior fartura de alimentos” (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008, p. 151).

Ainda neste âmbito, me deparei com relatos que evidenciam visões parecidas em diversas ocasiões, no decorrer de minha trajetória enquanto extensionista. Os indígenas pertencentes à etnia Miranha, da Terra Indígena Cuiú-Cuiú⁸⁵, exímios agricultores, me falavam constantemente sobre a fartura de tempos passados, nos quais os recursos necessários à sobrevivência eram encontrados com muito mais facilidade (SILVA JUNIOR, 2005). Curiosamente, à maneira dos Miranha, a fartura era vivenciada pelos extrativistas de Melancia em um contexto de grandes adversidades, contra as quais tinham que lutar municiados apenas com o próprio esforço.

Neste sentido, o passado de fartura não se relaciona de forma contraditória com as dificuldades que se impunham à sobrevivência das famílias em outras épocas. A abundância provida pela natureza, acompanhada da disposição para o trabalho são apontados como os fatores que possibilitavam às famílias assegurar a sobrevivência de seus membros, em um contexto considerado bem mais adverso do que o atual. “O povo hoje fica tudo encostado, aguardando o bolsa-família e recurso pelo mato ainda tem” (A. M. M., mulher, 52 anos).

⁸⁵ No município de Maraã, no Amazonas.

Em decorrência, se os recursos naturais não são mais abundantes como outrora, ainda permitem, mesmo que em bases consideradas mais precárias, a obtenção dos meios de sobrevivência. “Tudo da mata se consome ainda, o bolsa-família que vinha pra alimentação e material escolar, os cartões ficavam nas mãos dos comerciantes pra comprar eletrodomésticos, fogão, televisão. O que o povo fazia? Corria pro mato, pra arrumar o que comer” (E. T. S., mulher, 34 anos). Desta forma, a opção por utilizar os recursos naturais é apresentada como uma estratégia econômica da qual não se pode prescindir, havendo aportes monetários de outras fontes ou não. “Ainda tem muitas famílias que vivem só da mata mesmo, não têm emprego” (E. T. S., mulher, 34 anos).

“Antes as pessoas sempre tinham carne de caça em casa, então nem fazia conta das frutas da mata, piquiá e bacuri se perdiam” (H. A. M., homem, 55 anos). Neste sentido, no entender dos moradores, a população aumentou, o que acarretou em maior pressão sobre a fauna cinegética e no aumento do consumo de outros recursos alimentares, tais como os frutícolas, que não são mais desperdiçados⁸⁶. As pessoas teriam passado a comer mais frutas *per capita* e, além disso, o número de pessoas aumentou. Para a fauna cinegética, o raciocínio dos moradores segue uma linha diferente: o consumo diminuiu *per capita*, em decorrência da ampliação da atividade de caça, acompanhada pela redução dos estoques disponíveis e pelo crescimento vegetativo da população humana.

Além disso, à medida que aumentava o número de pessoas, se intensificou o êxodo para as cidades. As pessoas, convertidas em novos habitantes urbanos, passaram a consumir ao invés de produzir e levaram consigo seus hábitos alimentares. Frutos que antes não eram comercializados passaram a sê-lo, para atender às demandas de consumo que emergiram nesse cenário. Esse raciocínio está implícito nas falas dos moradores, quando indagados sobre o consumo de frutas silvestres nos dias de hoje. Não obstante, embora apontem para o aumento do consumo destas frutas que decorre da necessidade, quando evocam a disseminação de seus hábitos alimentares por outras paragens, deixam transparecer o apreço que possuem por tais alimentos.

Neste contexto, as frutas silvestres permanecem como uma opção alimentar dentre um leque que se diversifica cada vez mais, inclusive por meio da crescente (embora tímida) inserção monetária das famílias. Todavia, é importante ter presente, como fazem Menasche,

⁸⁶ É interessante notar que quando discorrem sobre alternativas econômicas para a comunidade, as pessoas reclamam da perda da maior parte da produção frutícola, de forma que existiria a necessidade de se pensar em estratégias para o aproveitamento do que é perdido.

Marques e Zanetti (2008) que tais transformações não necessariamente contribuem para o fim de um modo de vida ou para o desaparecimento da dádiva.

5.4. OS MEMBROS DA FAMÍLIA E AS FRUTAS DO MATO

5.4.1. As frutas que a meninada come

As crianças são, sem sombra de dúvida, os membros da família que mais comem frutas. Isso pôde ser observado *in loco* e é juízo recorrente entre os adultos ouvidos também. “A meninada tem o bucho quente, tem que estar comendo alguma coisa o tempo todo” (B. D. M. M., homem, 61 anos). Analogamente, Murrieta (2001) sugere que a coleta de frutas é mais relevante para crianças e adolescentes do que para adultos. Em Melancial, alguns moradores chegam ao ponto de considerar os ingás, a murtinha, o puruí, o marajá e o olho-de-tucunaré, entre outras, como frutas exclusivas “da meninada”, porque seriam apenas os pequenos que as apreciam. Há quem inclua nessa categoria inclusive o inajá.

Efetivamente, as crianças comem muitas frutas, inclusive de espécies não procuradas (ou pouco procuradas) por adultos, das quais os ingás ou angás são os principais representantes. Em meio às brincadeiras cotidianas, as crianças percorrem a área adjacente à comunidade, que abrange vários ambientes, e consomem inúmeras frutas durante o trajeto. Desta forma, a socialização da prática de consumo dos frutos não se dá apenas enquanto acompanham os adultos nas primeiras incursões ao mundo do trabalho: roçado, pesca, caça e coleta; mas também, por intermédio do convívio com as crianças mais velhas durante as brincadeiras.

Vale ressaltar que o papel das crianças mais velhas na socialização do hábito de comer frutas ganha evidência no depoimento dos mais jovens. Em contraste, no depoimento dos mais velhos, sempre é ressaltada a importância do aprendizado com os pais, no caminho do roçado ou em outras atividades cotidianas. A partir deste ponto de vista, os pais ensinam aos filhos, no caminho do roçado ou em outras práticas cotidianas, sobre as plantas, úteis ou não, aí incluídas as frutas comestíveis. Em consonância, Mendonça et al. (2007) chamam atenção para o fato de que o conhecimento das populações tradicionais é transmitido de geração em geração. Desta forma, as crianças aprendem com os adultos, a quem acompanham nas atividades diárias. Não obstante, os mesmos autores ressaltam que se trata de um saber passado por meio de relações de parentesco e vivência, afirmação que não exclui parentes mais distantes e crianças mais velhas sem laços consanguíneos evidentes.

É interessante notar a correlação feita pelas pessoas entre as frutas comestíveis da várzea, da beira do rio e as crianças, sempre apontadas como quem as comem. Entre as espécies citadas acima, apenas a murтинha e o inajá são encontradas em ambientes de terra firme. O marajá, por exemplo, espécie típica da várzea, é sempre citado espontaneamente como fruta comestível que ocorre na mata, mas a observação quanto à especificidade dos seus consumidores é também uma constante: “só criança come”.

O bacuritari, outra espécie ocorrente em ambientes próximos à beira do rio, também é comestível e seu consumo é sempre vinculado à infância nos depoimentos. “O bacuritari é um fruto da várzea que cai na água e desce o rio e a criança come quando encontra ele boiando” (B. D. M. M., homem, 61 anos). Um dos moradores lembrou que “na época de menino ainda, a criança remava forte e batia o casco na árvore de bacuritari pra derrubar as frutas, porque não tinham força pra sacudir. Às vezes, estouravam os cascos⁸⁷ com essa arrumação” (H. A. M., homem, 55 anos).

A mata de terra firme é um ambiente perigoso, no qual as crianças devem adentrar preferencialmente acompanhadas por adultos, ou apenas quando mais velhas. Contrastivamente, as matas de várzea são mais acessíveis às crianças, talvez pelo fato de que cercam os caminhos que levam à beira do rio, local privilegiado das brincadeiras infantis.

5.4.2. O mundo dos adultos e os frutos do trabalho

Homens, mulheres e crianças coletam os frutos silvestres, embora não necessariamente nas mesmas ocasiões, e podem plantar as respectivas espécies produtoras inadvertidamente, ao descartar sementes por onde passam. A partir do momento em que as plantas “grelam”, a escolha das que permanecerão e o “zelo” a elas dedicado são atribuições dos adultos. Homens e mulheres podem fazê-lo, assim como também ambos plantam as referidas espécies intencionalmente, quando separam sementes de indivíduos selecionados em razão de características desejadas, relacionadas à palatabilidade⁸⁸. A roçagem ao redor das árvores produtivas de algumas espécies, realizada antes do início da safra, é tarefa para homens, mulheres e filhos mais velhos.

No tocante à coleta destinada à comercialização, é mais comum que homens assumam a responsabilidade pela atividade, nas ocasiões em que adultos a desempenham sozinhos. Quando em maior número de pessoas, os coletores podem ser um casal, acompanhado por

⁸⁷ Canoas.

⁸⁸ À exceção da castanheira, no caso de fruteiras, e da andiroba, “que ninguém faz conta do gosto”.

filhos mais velhos ou não. As coletas destinadas ao autoconsumo geralmente são realizadas por mulheres, ocasionalmente acompanhadas pelas crianças, quando planejadas especificamente com esse fim. Se frutos em “boa quantia” forem encontrados por homens durante o retorno do roçado, da pescaria ou em expedições de caça, serão apanhados e trazidos também para consumo da família. Entretanto, aparentemente homens não planejam saídas para coletar frutos apenas para autoconsumo.

Esses resultados guardam paralelo com aqueles obtidos por Menasche, Marques e Zanetti (2008), que evidenciam o papel das mulheres como as primeiras responsáveis pela produção de alimentos para autoconsumo, apesar da referência inequívoca que os autores fazem neste âmbito às atividades de cultivo e criação. Não obstante, me parece razoável considerar que o mesmo acontece em Melancial, uma vez que aí, as mulheres desempenham também papel fundamental na agricultura e criação de pequenos animais que asseguram o autoconsumo, além da já mencionada coleta. Com relação às práticas agrícolas destinadas ao autoconsumo, pude presenciar várias trocas de material de propagação de plantas úteis cultivadas em quintais, inclusive intercomunitárias. A propósito, a relação íntima estabelecida entre mulheres e meio ambiente possui antecedentes históricos que remontam ao início do processo civilizatório. De fato, foram as mulheres que começaram a coletar e plantar sementes para cultivá-las dando assim origem à agricultura (RIBEIRO, 2003).

Todavia, o mundo dos adultos não é caracterizado apenas por diferenças de gênero, mas também por distintas formas de apropriação dos recursos. A coleta dos frutos, a princípio, deve ser feita preferencialmente no próprio terreno da família. Esse é o comportamento socialmente aceito, mas as queixas de apropriação indevida são comuns. “O certo seria cada qual pegar as frutas no próprio terreno, porque todo mundo tem, mas tem gente que junta por aí nos pés alheios” (M. A. C. M., mulher, 34 anos).

Não obstante, parece haver permissões diferenciadas para a coleta de cada fruto. O consenso somente existe quanto à castanha e o bacuri, cuja coleta por terceiros é terminantemente vedada. Para algumas pessoas, o piquiá também está incluso nessa categoria. Contrastivamente, frutos muito apreciados como o uxi e o tucumã-açu não sofrem com a restrição da coleta à família proprietária do terreno. “Castanha, piquiá e bacuri, cada família deve apanhar no seu terreno. O uxi é mais livre, qualquer um pode pegar” (M. C. S., homem, 63 anos).

Há lugares próximos à estrada (Transcmetá) e, portanto, distantes da área da comunidade, que “os donos permitem apanhar [o jabarana], mas não pode derrubar da árvore, só os que estão caídos” (M. C. S., homem, 63 anos). Com o aumento da procura pelos frutos

do tucumã-açu, as pessoas começaram a derrubar os cachos das árvores quando os frutos ainda não estavam bem maduros, o que determinou a tímida restrição mencionada, que, no entanto, não implica em proibição absoluta da coleta. Concomitantemente, dentro da área de Melancial, existe um tucumanzal nativo, explorado por várias famílias da comunidade e por pessoas de outras comunidades também. Não parece haver conflitos em virtude do uso compartilhado em nenhum dos dois casos.

Além de distintos níveis de permissão à coleta de frutos, há uma oposição evidente entre o que é considerado “da natureza” e o que é fruto do trabalho de cada família. A partir desta perspectiva, a propriedade dos frutos silvestres por uma determinada família, extensão da propriedade do terreno⁸⁹ em que ocorrem, não outorga direito ao questionamento da exploração por terceiros. De acordo com o entendimento dos moradores, isso se deve em virtude da ausência de amparo legal para tanto, o que não se verifica com os resultados do trabalho no roçado. “Os outros passam e juntam o bacuri antes da gente. Meu marido fica com muita raiva. Outro dia, ele amontoou um tanto embaixo do pé pra buscar no outro dia. Quando voltou, já tinham levado tudo, mas vai fazer o quê? [...] Agora no roçado dos outros ninguém mexe. Se a gente encontrar alguém arrancando mandioca do nosso roçado, a gente tem direito até de atirar nele. Deus o livre! É trabalho nosso!” (M. A. C. M., mulher, 34 anos).

A contraposição entre o que se produz estritamente com o trabalho da família, como o que é produzido no roçado, e o que é retirado da natureza fica evidente em outros depoimentos, como no trecho a seguir: “o que a natureza deu, a gente não tem o direito de negar pro próximo” (J. A. B., homem, 71 anos). Desta forma, a apropriação da produção alheia é absolutamente inaceitável em se tratando de produtos oriundos dos roçados, mas admissível no caso de frutas silvestres, apesar dos incômodos que possa causar.

Ainda neste âmbito, há uma área reconhecida como castanhal na mata primária em terra firme entre a margem esquerda do rio Oeiras e a divisa oeste da reserva. Aparentemente, esse castanhal somente é explorado por alguns moradores da margem esquerda do rio, mas de acordo com as pessoas questionadas sobre o assunto, os moradores da margem direita também podem coletar castanha na área, considerada passível de uso por toda a comunidade. O acesso ao recurso não gera conflitos na comunidade, mas os moradores da margem direita não parecem interessados em explorar o castanhal.

Também campos de natureza são abundantes na região e quando inquiridos com relação aos frutos que coletam, os moradores sempre citam esses ambientes em virtude da ocorrência

⁸⁹ Embora existam poucos documentos legais que comprovem a posse ou propriedade de terrenos em Melancial, cada família sabe exatamente onde começa e termina a sua área.

de uma espécie silvestre cujo vinho é bastante apreciado: a bacaba. Os bacabais ocorrem naturalmente em ilhas nos campos de natureza, que são áreas de acesso coletivo situadas fora da área da comunidade e utilizadas por pessoas oriundas de várias localidades. A distância dos campos de natureza não desanima os moradores de Melancial, que podem percorrer mais de seis quilômetros para obter os frutos necessários ao preparo do vinho.

A bacaba coletada nas ilhas exige que se peça licença ao “dono” da ilha para fazê-lo. Embora possuam muitos recursos considerados de uso comum, os campos de natureza onde se localizam as maiores aglomerações da palmeira possuem moradores fixos, a quem é de bom tom perguntar se os frutos podem ser colhidos. De acordo com os depoimentos, os “donos” não se opõem à coleta por terceiros. As ilhas de bacaba possuem solos de melhor qualidade em relação àqueles dos campos que as circundam, motivo pelo qual os “donos” se fixam justamente aí, onde podem plantar.

5.4.3. Formas de preparo

Os processos de preparo dos vinhos de bacaba e patauí seguem basicamente os mesmos passos. Após a colheita, os cachos são debulhados e os frutos colocados de molho logo em seguida. No caso específico da bacaba, o molho dura entre 15 e 20 minutos, na água morna. “Quando a gente aguenta a quentura da água com a mão, esse é o ponto do molho” (A. M. M., mulher, 52 anos). Em seguida, os frutos são amassados com as mãos ou com o fundo de uma garrafa em um recipiente grande (balde ou bacia). A massa mole resultante é “esfregada” em uma primeira peneira, denominada “caroçeira”, na qual ficam retidos os caroços e as cascas dos frutos. Uma segunda peneira, de trama mais fechada (“tipo um crivo mesmo”), é utilizada na última coagem.

Diferentemente da bacaba, que é beneficiada em água morna, a água utilizada para amolecer os frutos do patauí deve estar bem quente. Os frutos são deixados de molho durante cerca de meia hora. Em seguida, são amassados em uma vasilha com o fundo de uma garrafa ou algum instrumento similar a um pilão. O caldo grosso resultante é coado em uma peneira para tirar os “estrepes” e está pronto o vinho.

Qualquer membro da família prepara os vinhos, mulheres, homens e filhos mais velhos. Os homens declaram saber fazer e asseguram que fica bom, mas reconhecem que o preparo da bebida é uma atividade executada mais recorrentemente por mulheres, após os maridos ou filhos terem apanhado os cachos necessários. “Tanto as mulheres quanto os homens fazem o vinho, mas é coisa mais de mulheres” (M. V. M., homem, 36 anos). É pouco

usual que as mulheres subam nestas palmeiras, mais grossas e/ou altas que as do açazeiro, este sim escalado por quase todas as mulheres jovens. Entretanto, alguns homens gostam mesmo de preparar o vinho eles próprios: “eu acho bom demais aquele cheiro quando a gente amassa a bacaba na peneira” (H. A. M., homem, 55 anos). “Não gosto muito de tomar, gosto de apanhar, aí me dá mesmo a vontade de tomar quando está amassando e sobe aquele cheiro, acho bom demais” (R. O. A. M., homem, 53 anos).

As pessoas geralmente preferem tomar o vinho fresco, mas há quem espere azedar um pouco para tomá-lo: “tem gente que gosta mais da bacaba já azeda, acha que fica mais gostosa” (M. V. M., homem, 36 anos). A bacaba é ainda consumida por algumas pessoas com mingau de arroz. O carimã (massa puba) também pode ser aguada com os vinhos da bacaba e do patauá.

Os vinhos de bacaba e patauá, assim como o do açai, são consumidos à temperatura ambiente, enquanto frutas como o bacuri, o cupuaçu ou o cajuáçu, para citar apenas espécies encontradas em estado silvestre, são consumidas *in natura*, mas também se prestam ao preparo de sucos e refrescos, considerados mais apazíveis quando gelados. Entretanto, na vila há energia elétrica apenas durante poucas horas à noite e as casas à margem esquerda do rio não contam com fornecimento em momento algum, de forma que não é possível produzir gelo localmente e nem sempre há água gelada para beber. Assim, sucos ou refrescos gelados não são feitos em qualquer ocasião e devem ser consumidos imediatamente porque não há como mantê-los refrigerados de forma a conservá-los por mais tempo. A impossibilidade de conservar os sucos parece desmotivar as pessoas a prepará-los. “É ruim, né? A gente faz um suco e logo está azedo” (A. M. M., mulher, 52 anos). Em um dos depoimentos colhidos, o morador atrelou o consumo de sucos por sua família às ocasiões em que dispõe de gelo: “quando a gente chega da cidade trazendo gelo e quer tomar um suco, os meninos vão buscar a fruta. O uso é mais nessas ocasiões, que dá pra tomar um suco gelado” (B. D. M. M., homem, 61 anos).

O liquidificador pode ser utilizado para o preparo de sucos durante as três horas diárias em que o grupo-gerador é acionado à noite. Embora nem todas as famílias o possuam, esse eletrodoméstico é relativamente comum. Inclusive, uma das casas à outra margem do rio, que não conta com fornecimento de energia, possui um liquidificador à manivela. A polpa do bacuri, assim como a do cupuaçu, é obtida com o auxílio de tesouras. O suco de ambos os frutos pode ser obtido no liquidificador ou batendo a polpa manualmente na água, com o auxílio de uma colher.

Do uxi se pode obter um vinho também. Quando os frutos estão bem moles, são raspados com a colher. A massa resultante é adicionada à água e bem misturada. Em seguida, o líquido passa por um crivo.

Uma moradora⁹⁰ relatou ainda produzir o óleo de patauí por ocasião da safra do fruto, somente para o consumo familiar durante uma semana ou duas. “É melhor que esse vendido [de soja], bom pra fritar um peixe.” O óleo é feito a partir da massa do fruto. É necessário o preparo do vinho bem grosso, que vai ao fogo. “Quando ferve, vai ficando uma nata, como a do leite, por cima. Aquilo não demora muito e vai virando um óleo que a gente vai separando com uma concha.” Ao final do processo, o óleo resultante deve ser bem coado, para eliminar impurezas. Esse é um processo outrora comum na região de acordo com os relatos colhidos, mas praticamente em desuso atualmente. De composição química semelhante à do azeite de oliva, o óleo de patauí já foi produto de exportação no Estado do Pará até meados do século passado (GOMES-SILVA; WADT; EHRINGHAUS, 2004).

O piquiá é o único fruto silvestre coletado localmente que demanda cozimento prévio para o consumo. Os frutos podem ser cozidos à parte e saboreados acompanhados por farinha e café, ou ainda cozidos diretamente no feijão, “pra soltar a gordura no caldo” (E. T. S., mulher, 34 anos).

O leite de castanha, “tempero” muito apreciado para carnes de caça, é obtido da seguinte maneira: as castanhas são descascadas e então raladas na água, de maneira que a massa resultante se dissolve em um líquido branco de consistência parecida à do leite, que é passado em um crivo logo em seguida. A variedade de beijus cujas formas de preparo são conhecidas em Melancial é grande, embora alguns sejam feitos mais raramente. Entre estes se encontra o beiju de crueira, o único cuja massa leva o leite da castanha. Todos os beijus, à exceção do chica, podem levar castanha seca ralada, adicionada à massa antes de assar. Esta prática é muito comum e os beijus resultantes são bastante apreciados. Pé-de-moleque é a denominação local para uma espécie de bolo de macaxeira ralada assado no forno de torrar farinha, embrulhado em folhas de bananeira e também acrescido de castanha seca ralada.

O preparo dos beijus e bolos com castanha ralada, do leite da castanha, dos vinhos da bacaba e do patauí, assim como o cozimento do piquiá, são atividades predominantemente femininas. Mesmo o consumo doméstico das frutas silvestres que prescindem do preparo culinário, é assegurado em boa parte pelo trabalho feminino. Em Melancial, a culinária imbrica-se no sistema de divisão e estratificação do trabalho, se constituindo em um espaço

⁹⁰ Embora saiba o seu primeiro nome, não disponho de outros dados pessoais desta moradora.

reservado às mulheres, muito mais do que aos homens (CANESQUI; GARCIA, 2005). O papel reservado à mulher é o de controladora e gerente do consumo, enquanto ao homem cabe o de provedor (CANESQUI, 2005), em uma configuração familiar que não foge à regra da maioria das sociedades camponesas.

5.5. CONHECIMENTOS E TRANSMISSÃO

Existe um repertório amplo de conhecimentos que norteiam a colheita e o consumo das frutas silvestres. De acordo com os moradores, os ouriços de castanha caem mais nos dias de sol que sucedem um dia de chuva intensa, ocasião em que é arriscado sair para apanhá-los. Não obstante, nos dias que se seguem, a probabilidade de encontrar uma boa quantidade de ouriços aumenta. O uxi, por sua vez, “cai todo ao mesmo tempo. Se a safra for em fevereiro, cai tudo em fevereiro, se for em março, cai tudo em março” (H. A. M., homem, 55 anos).

O piquiá não deve ser coletado diretamente da árvore: “se apanhar da árvore sem deixar cair, no outro ano, ele não dá” (M. V. M., homem, 36 anos). Além disso, “depois da quarta-feira de cinzas que começa a cair o piquiá” (A. M. M., mulher, 52 anos). Se por algum acaso, frutos de piquiá caem da árvore antes da quarta-feira de cinzas, estes não estão bons para consumo: “depois da quarta-feira de cinzas, o piquiá que começa a cair está bom, antes disso, não presta, está pegado” (A. M. M., mulher, 52 anos).

Figura 27: O piquiá só é apanhado quando cai no chão. Não se deve subir na árvore para arrancar os frutos.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Outras regras dizem respeito às interdições do consumo, como no caso do mari: “o mari tem três qualidades: branco, roxo e verde, mas só o branco não ofende as grávidas. Os outros não são apropriados pra mulher esperando menino comer” (M. E. C. N., homem, 48 anos). Existem ainda condições que autorizam o consumo ou o tornam mais agradável. Neste tocante, algumas pessoas entendem que qualquer fruta é apropriada para consumo humano, desde que os macacos comam. “Fruta que macaco come, gente pode comer, que macaco não gosta de fruto travo não” (G. C. B., homem, 27 anos). Uma mesma fruta também pode apresentar propriedades diferenciadas: “no mato, o cajuaçu é azedo, no descampado, é docinho” (V. P. S. S., homem, 27 anos). Restrições quanto à mistura de alimentos são comuns e incluem as frutas também. A melancia, por exemplo, é uma forte antagonista das frutas silvestres das quais se faz vinho, como a bacaba e o patauí, assim como o cupuaçu. Desta forma, o consumo destas frutas na mesma refeição é impensável.

Algumas pessoas citaram a prática de “fazer cinta” no bacurizeiro, a um metro do chão, para estimular a árvore jovem a produzir mais rápido. Essa prática também é reportada

por Homma et al. (2007), que destacam a necessidade de maiores investigações com relação à sua eficácia. Curiosamente, em Melancial, a mesma prática foi referida como danosa no caso da remoção da casca do uxi e do cajuaçu para uso medicinal. A “volta completa” ao redor do tronco mataria as árvores, em contraste com o procedimento usual de se retirar apenas um pedaço.

Os moradores conhecem bem os animais que comem as frutas utilizadas pelas pessoas na alimentação. A tabela a seguir faz uma compilação das informações transmitidas pelas pessoas sobre o forrageio animal das plantas que utilizam na alimentação. As informações foram obtidas em meio a conversas informais, sem questionamentos direcionados para o tema. É interessante notar que as espécies animais apontadas são principalmente representantes da fauna cinegética, de forma que os animais reconhecidos por competir com os seres humanos pelos recursos de origem vegetal são também fontes alimentares (SHANLEY et al., 2005). A exceção são os pássaros citados, tucano e papagaio, não utilizados na alimentação pelos moradores de Melancial.

Tabela 3: Forrageio animal de espécies vegetais silvestres utilizadas na alimentação humana.

Espécie vegetal forrageada	Animal forrageador ⁹¹	Parte forrageada
Bacuri	Cotia	Frutos
	Paca	Frutos e flores
	Veados	Flores
Uxi	Cotia, tatu e papagaio	Frutos
Piquiá	Veados	Flores
Castanha	Cotia	Sementes
	Veados	Flores

⁹¹ Veado = *Mazama americana*; cotia = *Dasyprocta* sp.; paca = *Cuniculus paca*; tatu = *Dasyprocta* sp.; coandu = *Coendou* sp.; soia = *Proechimys* sp.; queixada = *Tayassu pecari*; caititu = *Pecari tajacu*; tamanduá = *Tamandua tetradactyla* ou *Myrmecophaga tridactyla*; guariba = *Alouatta belzebul*; macaco-prego = *Cebus apella*; cuxiú = *Chiropotes satanas*; preguiça = *Bradypus tridactylus* ou *Choloepus hoffmanni*; papagaio = *Amazona* sp.; tucano = *Ramphastos* sp. Os nomes científicos que atribuo acima aos animais citados pelos moradores constam no laudo biológico de criação da REAP (IBAMA, 2003). Apenas corrigi a nomenclatura em desuso por meio da consulta ao trabalho de Oliveira e Bonvicino (2006), no caso da paca; e ao trabalho de Tiepolo e Tomas (2006), no caso do caititu. Os moradores citaram a existência de dois veados distintos, mas o laudo do IBAMA só registra a ocorrência da espécie apontada. O mesmo laudo registra apenas um gênero para os tatus, mas pelas descrições dos moradores, ocorrem pelo menos outros dois. O laudo também não cita o coandu, a soia e o tamanduá-mambira (*Tamandua tetradactyla*), mas a comparação das descrições dos moradores com os dados constantes na literatura, relativos não só às características anatômicas, mas também à área de distribuição geográfica dos gêneros e da espécie em questão, sugere que os mesmos estejam corretos. Na realidade, avistei o tamanduá-mambira durante a estadia em campo, assim como a preguiça-bentinho (*Bradypus tridactylus*).

Mari	Paca	Frutos
Tucumã-açu	Queixada, caititu, cotia e paca	Frutos
Patauá	Guariba, macaco-prego e coandu	Frutos
Ingá-xixica	Veado	Frutos
Caramuci	Preguiças	Folhas e frutos
	Cuxiú, macaco-prego, guariba, paca, cotia, caititu, tatus, soia e aves em geral	Frutos
Bacaba	Tucano	Frutos

Fonte: Informações compiladas por Amintas Silva Jr.

Figura 28: Fruto de uxi roído por cotia.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

Plantas não consumidas por seres humanos também são bem conhecidas por se constituírem em forragem para caça, tais como o muculé (também denominado muúba ou ioioca, espécie não identificada), árvore típica das capoeiras locais que é “paragem” privilegiada para o abate de veados e pacas, quando frutifica. Em decorrência, espécies que se

constituem em alimento para a fauna têm a fenologia (períodos de floração e frutificação) e ecologia tão bem conhecidas pelas pessoas como aquelas utilizadas diretamente na alimentação. A esse respeito, Shanley e Rosa (2005) afirmam que a identificação das espécies de árvores atrativas para caça requer o conhecimento não só dos hábitos alimentares dos animais, mas também da fenologia das árvores. Entretanto, não apenas as espécies vegetais úteis recebem nomes que as identificam, mas também “os paus sem serventia”. Apesar de não ter registrado nenhuma comunicação por parte dos moradores de dados referentes à ecologia ou fenologia de espécies vegetais não utilizadas, em algumas ocasiões, o comportamento de aves que não são caçadas, destituídas de qualquer utilidade evidente, foi minuciosamente descrito. O conhecimento que os moradores de Melancial possuem acerca da natureza me remete à contribuição de Lévi-Strauss (1989), quando diz que as espécies animais e vegetais não são conhecidas porque são úteis, mas são posteriormente descobertas como úteis porque são primeiramente conhecidas. A curiosidade das pessoas que vivem às margens do rio Oeiras, como em qualquer lugar do mundo, atende antes a exigências intelectuais ao invés de simplesmente satisfazer às suas necessidades.

Os ambientes de ocorrência das espécies vegetais silvestres, úteis ou não, também são bem conhecidos pelas pessoas em Melancial. Para não fugir do escopo do estudo, a tabela a seguir sistematiza apenas a informação concernente às espécies utilizadas com fins alimentícios, indicando quando for o caso, outros usos relatados pelos moradores para estas mesmas espécies. As categorias que distinguem os ambientes de ocorrência das referidas espécies são aquelas utilizadas pelos moradores.

Tabela 4: Ambientes de ocorrência e outros usos de espécies vegetais silvestres alimentícias.

Nome vulgar	Outros usos	Ambiente de ocorrência
Bacaba	Cobertura de tapiris	Terra firme, beira de várzea ⁹² , ressaca de campo ⁹³ (mata, capoeira)
Bacuri	Madeira	Terra firme (mata e capoeira)
Bacuritari	-	Várzea (mata)
Cacaú	Além da polpa,	Terra firme, beira de várzea

⁹² Área de transição da várzea para a terra firme.

⁹³ Área de transição do campo para a mata.

	chocolate	(mata, capoeira)
Cajuaçu	Remédio	Terra firme, várzea (mata)
Camapu	-	Roçado velho, capoeira nova
Caramuci	-	Terra firme (mata)
Castanha	Madeira	Terra firme (mata, capoeira), baixo ⁹⁴ (mata)
Cupuaçu nativo	Além da polpa, chocolate	Terra firme e várzea (mata)
Cupuí	Além da polpa, chocolate	Beira de várzea, baixo (mata)
Inajá	Cobertura de tapiris, artesanato, forragem para porcos	Terra firme, beira de várzea (capoeira, mata)
Ingá-cururu	-	Várzea (mata)
Ingá-xixica	-	Várzea (mata)
Jareuá	-	Várzea, beira de várzea (mata)
Jatobá	Remédio (casca, seiva), madeira	Terra firme (mata)
Jutaí	Madeira para movelaria	Terra firme, beira de várzea, baixo (mata)
Maracujá-do-mato	-	Terra firme e beira de várzea (mata e capoeira)
Marajá	-	Várzea (mata)
Mari	-	Beira de várzea, baixo (mata)
Murtinha	-	Beira de campo
Muruci-do-mato	-	Terra firme (mata)

⁹⁴ Área de depressão do terreno, encharcada no período de maior pluviosidade.

Muruci-da-capoeira	Lenha	Terra firme, beira de várzea (capoeira)
Olho-de-tucunaré	-	Várzea (mata)
Patauá	Além do vinho, óleo comestível	Beira de várzea, baixo (mata)
Pepino-do-mato	-	Terra firme (mata)
Piquiá	Madeira, atrativo para caça	Terra firme (mata e capoeira velha)
Puruí	-	Várzea (mata)
Sapucaia	-	Terra firme e várzea (mata)
Tucumã-açu ou jabarana	Artesanato, brincadeiras infantis ⁹⁵	Terra firme (capoeirão)
Uxi	Remédio	Terra firme (mata)

Fonte: Informações compiladas por Amintas Silva Jr.

As pessoas fazem distinção entre as espécies vegetais silvestres, entendidas como “da natureza” e aquelas cultivadas, denominadas “de planta”. Emperaire (2002) informa que, para os seringueiros da Reserva Extrativista do Alto Juruá, a palavra “planta” significa apenas os vegetais cultivados. Algo similar ocorre em Melancial, onde, em vários momentos, as pessoas utilizaram as expressões “essa é planta”, “essa é de planta” ou “é planta minha”, para diferenciar as árvores que foram cultivadas das árvores nativas. Balée (2004) sugere que este padrão talvez possa ser generalizado para a região amazônica. Em minha atuação como extensionista em várias localidades dos estados do Amazonas e do Pará, me deparei com uso similar da expressão em inúmeras ocasiões. Vale ressaltar que, em Melancial, “planta” não diz respeito apenas ao que foi literalmente semeado, mas também ao que é “zelado desde que grelou” (germinou), mesmo que por conta própria. Desta forma, “planta” é o que se cultiva.

Para algumas pessoas mais jovens, parece não haver limites claros entre as referidas categorias. Quando ficou em dúvida quanto à procedência da ameixa, nome local para uma Myrtaceae de origem asiática amplamente cultivada em todo o Brasil, uma moradora

⁹⁵ Jogo de bussú (em alusão ao coco de outra palmeira), a versão cabocla do “palmo e teco” sulista, brincado com bolas de gude.

perguntou: “toda árvore vem da mata, né?” (E. T. S., mulher, 34 anos). Outro morador, ao falar sobre a dificuldade para distinguir entre o que é da mata e o que é “planta”, lembrou que se as pessoas plantam as árvores da mata no terreiro, “os passarinhos levam as sementes das frutas do terreiro pro meio da mata” (M. C. S., homem, 63 anos).

Ao caminhar pela mata, guiado por pessoas de diferentes idades, em alguns momentos, tive a impressão de que existe uma defasagem de conhecimento sobre os recursos naturais entre as gerações mais novas e mais velhas, o que me remeteu ao processo de erosão do conhecimento descrito por Shanley e Rosa (2005) às margens do rio Capim. Não obstante, as pessoas mais velhas possuem maior acúmulo de vivências e, portanto, a tendência é que disponham de um arcabouço informacional maior.

Se o conhecimento sobre a utilidade de determinadas plantas ou sobre o comportamento de certos animais não foi apropriado pelos mais novos ainda, alguns dos conhecimentos imprescindíveis à implantação dos roçados e sítios, à pesca, à captura ou abate de animais, à coleta de frutos silvestres já lhes são extremamente familiares. No decorrer dessas atividades, a curiosidade também os guiará em investigações que não serão limitadas somente por uma lógica utilitarista. De modo similar ao proposto por Diegues et al. (1999), as formas de manejo perpetradas em Melencial não se resumem apenas a uma coletânea de práticas voltadas à exploração econômica dos recursos naturais, mas revelam a existência de um complexo de conhecimentos adquiridos pela tradição herdada dos mais velhos, por meio de simbologias e crenças, além de sistemas de valores e ideologias.

Em seu conjunto, os moradores de Melencial ainda dispõem de um considerável repertório de informações que subsidiam a tomada de decisões no âmbito do manejo de recursos naturais. Neste contexto, a diversidade biológica não é um conceito circunscrito ao mundo natural, mas também uma construção cultural e social. As espécies vegetais e animais são objetos de conhecimento, de manipulação e uso, fonte de inspiração para mitos e ritos e, ainda, mercadorias. O modo de vida dessa gente é construído a partir de um conhecimento aprofundado da natureza e de seus ciclos que se reflete na elaboração de um calendário sazonal complexo dentro do qual se ajustam, com maior ou menor integração, as diversas estratégias de uso e manejo dos recursos naturais e dos ecossistemas que os disponibilizam (DIEGUES et al., 1999). No decorrer desse processo, a dádiva é uma constante, porque se os mecanismos de reciprocidade criam vínculos sociais e por estes são também criados (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008), o conhecimento transferido por oralidade de geração em geração é a expressão da dádiva por excelência.

5.6. AMEAÇAS

5.6.1. Depois que o fogo passou, imenso tucumanzal ficou

Os produtores acreditam que a produção de frutos por planta não diminuiu para nenhuma das espécies registradas no âmbito do presente trabalho. Entretanto, há consenso quanto à diminuição do número de árvores de espécies frutíferas silvestres em decorrência da derrubada, tanto para implantação de roçados, quanto para exploração madeireira. Neste tocante, alguns moradores afirmam que mesmo que as árvores exploradas com fins madeiros não sejam alimentícias, seu corte prejudica as espécies que possuem outras finalidades.

Não obstante, espécies de uso alimentar imprescindível, como o bacuri e o piquiá, são compradas pelos madeiros ainda hoje e de acordo com os moradores, tiveram suas populações severamente reduzidas em decorrência da exploração madeira. O mesmo também acontece com espécies como o jatobá e o jutaí, que apesar de não gozarem do mesmo prestígio à mesa dos moradores, também são utilizadas na alimentação. Os frutos de ambas as árvores são similares, embora de tamanhos distintos, e consumidos da mesma forma: quando quebrados, fornecem massa seca e farinha que envolve as sementes. Estes frutos dificilmente são levados para casa, mas na mata podem se constituir em merenda que atenua a fome após ou durante alguma atividade laboral.

Algumas espécies de uso alimentar amplamente disseminado se constituem também em importante fonte de remédios caseiros. A casca do uxizeiro, por exemplo, “é boa pra combater ameba. Coloca a casca na água fria mesmo, que fica travosa, ou faz o chá” (A. M. M., mulher, 52 anos). O cajuaçu é outra espécie cuja casca é utilizada na cura de doenças. A casca deve ser colocada em uma bacia com água no sol para amornar, servindo para baixar febre e aplacar dores no corpo. Outra indicação de uso da espécie inclui casos de diarreia. De acordo com os moradores, tirar apenas um pedaço da casca de ambas as espécies não prejudica as árvores, o que só acontece se a remoção da casca desenhar no tronco uma faixa que circunda toda a seção transversal do caule, prática conhecida como anelamento. O uso medicinal é tão comum entre os moradores de Melancial que é raro observar uma árvore de uxi na mata que não apresente indícios de remoção da casca.

Figura 29: Casca do uxizeiro removida para uso medicinal.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

A seiva do jatobá, denominação usual para inúmeras espécies pertencentes ao gênero *Hymenaea*, reputado como medicinal em quase todo o território nacional, também recebe esse uso em Melancial. Os moradores sabem que se trata de remédio eficaz para problemas respiratórios (“cura os pulmões”) e que a seiva é extraída com um trado. Entretanto, a espécie foi muito explorada pela atividade madeireira, o que determinou a redução drástica das populações locais, de forma que alguns moradores que conhecem bem os usos medicinais das plantas e preparam remédios caseiros adquirem a seiva do jatobá em lojas de produtos fitoterápicos em Belém.

As palhas de palmeiras como a bacaba e o inajá são utilizadas em coberturas de tapiris ou casas de forno. A palha do inajazeiro é tida como uma das mais duráveis para esse fim, só encontrando rival local na palha do ubim, palmeira que não possui uso alimentar. A palha da bacaba é considerada pouco durável, aturando apenas um ano, prazo que depois de findo, exige a substituição emergencial da cobertura. Em decorrência, o uso desta palha em coberturas somente ocorre em situações de escassez absoluta de outras espécies fornecedoras do recurso.

O inajá também é comida para porcos de criação, tanto os frutos quanto o palmito, embora a extração desse último acarrete na morte da árvore. Os frutos são oferecidos aos animais e inclusive coletados especificamente com esse fim, assim como o palmito, considerado bom para engordar os animais. Os talos de inajá são ainda utilizados para fazer espetos para churrasco.

O piquiá e o bacuri se encontram ameaçados pela atividade madeireira por um lado (são boas madeiras para construção de embarcações), mas já são plantados por outro. Existe um investimento, por tímido que seja, em propagar as espécies, seja por meio do plantio propriamente dito ou através do zelo pela regeneração. “Piquiá tinha muito, mas foi muito derrubado pra madeira, que é muito procurada, hoje que está voltando um pouco” (J. A. B., homem, 71 anos). Em decorrência, alguns moradores acreditam que estas espécies nunca sofreram risco sério de desaparecer localmente. Não obstante, outros moradores distinguem no discurso que constroem sobre o assunto, a redução drástica das populações silvestres destas espécies e sua iminente extinção da escassez dos frutos. “O fruto sempre vai ter, que já plantam, mas os paus da mata já se extinguiram” (M. C. S., homem, 63 anos). Outra curiosidade relacionada a uma das espécies citadas, o piquiá, diz respeito à possibilidade de cortar os indivíduos de sexo masculino sem maiores problemas para a manutenção das populações silvestres. “O piquiá tem o macho e tem a fêmea. O macho não dá a fruta, daí é escolhido na hora de derrubar” (B. D. M. M., homem, 61 anos). Entretanto, até onde me consta, o piquiá é uma espécie monoica.

O tucumã-açu ou jabarana, o inajá e mesmo a bacaba, por sua vez, seriam beneficiados pela passagem do fogo. O tucumanzal nas adjacências da comunidade teria se originado a partir de duas árvores de tucumã no meio do mato. “Não passava disso, depois que derrubou e passou o fogo, virou enorme tucumanzal que está aí” (J. A. B., homem, 71 anos). A bacaba, embora se beneficie com o fogo e não se encontre ameaçada pela atividade madeireira, é derrubada por preguiça, de acordo com relatos. “A bacaba, às vezes derrubam com preguiça de subir” (J. A. B., homem, 71 anos). É interessante notar que ninguém assume derrubar bacabeiras por esse motivo, que é sempre malfeito alheio.

A redução drástica da população de algumas espécies acarreta na procura de espécies anteriormente ignoradas pela atividade madeireira e que podem possuir outros usos. Localmente, o angelim praticamente acabou em decorrência da exploração, assim como a maçaranduba, muito derrubada para extração do látex, utilizado na produção da borracha. Em virtude dessa escassez gradativa de madeiras consideradas mais nobres, os uxizeiros já estão sendo procurados pelos madeireiros. Outra preocupação manifesta em depoimentos pelos

moradores se deve ao fato de que a derrubada ameaça outras espécies não madeireiras também, porque as árvores cortadas, “quando caem, levam outras junto”. Ou seja, mesmo que as árvores frutíferas escapem ao corte, isso não significa de modo algum que elas não estejam sob ameaça em virtude da ação dos madeireiros. A título de curiosidade, em estudo sobre árvores de valor madeireiro exploradas na Amazônia, Martini, Rosa e Uhl (1999) listam o uxi, a sapucaia, o bacuri, o jutaí, o jatobá, a castanha, o piquiá e o cajuacu⁹⁶ entre as espécies que podem ser capazes de resistir à exploração, apoiados na análise conjunta de fatores como suas características ecológicas e o nível de pressão a que se encontram submetidas.

O patauá esta sendo considerado escasso por algumas pessoas, que não obstante, não sabem apontar o motivo da redução das populações da espécie. Aparentemente, não há exploração da espécie decorrente de outros usos. Gomes-Silva, Wadt e Ehringhaus (2004) informam que a prática de colheita dos cachos baseada no corte dos indivíduos dizimou muitas populações da espécie. Entretanto não obtive notícia da adoção desta prática em Melancial. Por fim, entre as lenhas mais utilizadas pela população local encontra-se o murucida-capoeira, que produz fruto comestível.

5.6.2. Domínio sobre o território

A área de Melancial se estende por 25 km a partir da margem esquerda do rio Oeiras até a divisa oeste da REAP. A partir da margem direita, são cerca de 6 km até a divisa leste, que também coincide com os limites da área da comunidade. Da vila até a Transcametá são 17 km. Na margem esquerda, há uma faixa com um quilômetro de largura ocupada por roçados e capoeiras, com algumas castanheiras “entremeadas”. Entre esta faixa e a área em que ocorre madeira e caça, da forma como apontado no mapa, predominam formações vegetais secundárias decorrentes de manejo agrícola pretérito. A área onde os moradores apontam a existência de madeira e caça não está completamente preenchida com os símbolos correspondentes para indicar que existem pontos nos quais eles entendem que a concentração desses recursos é maior. Desta forma, há uma “reboleira de castanha” relativamente próxima à margem, assim como uma área que concentra “madeiras de lei” logo em seguida. Entretanto, o castanhal indicado como “uma riqueza muito grande” encontra-se mais distante, algo em torno de 8 km. A partir da margem direita, até os limites da área comunitária, onde recursos ou formas de uso do solo não estão indicados, predominam as formações

⁹⁶ Para citar apenas aquelas que possuem uso alimentício e ocorrem nas matas de Melancial. Os autores do referido estudo alertam para o fato de que um terço das 305 espécies estudadas são apreciadas como alimento.

secundárias. A concentração populacional é maior deste lado do rio e boa parte da mata já foi derrubada em algum momento para a implantação de roçados, de forma que podem ser observadas capoeiras em vários estágios de desenvolvimento, desde aquelas bem recentes até os chamados capoeirões ou capoeiras velhas, que se parecem muito com matas primárias. As exceções seriam os locais em que está indicada a ocorrência de madeira, bacuri ou castanha, pequenas manchas de “mata bruta” em meio ao mosaico roça-capoeira, do qual fazem parte também os tucumanzais.

À margem esquerda, alguns moradores podem percorrer até 10 km, em expedições de caça ou coleta de castanha. Entretanto, de acordo com os depoimentos, isso parece ser raro. Do lado direito do rio, os maiores trajetos percorridos em busca de recursos são aqueles com destino aos campos de natureza, onde se apanha a bacaba, com cerca de 6 km. Um dos caminhos se encontra indicado no mapa, bifurcando-se no local em que ocorre uma concentração de indivíduos maduros de espécies madeireiras, ponto a partir do qual se pode prosseguir até um dos referidos campos ou, optando por outro destino, chegar até a localidade vizinha de Bela Vista. Este parece ser o trajeto até um dos campos de natureza percorrido exclusivamente com a finalidade de apanhar bacaba. Os outros campos estão mais distantes e parecem ser visitados apenas quando se trafega até a Transcmetá por algum outro motivo⁹⁷. Não obstante, não tenho dados precisos para afirmar isso.

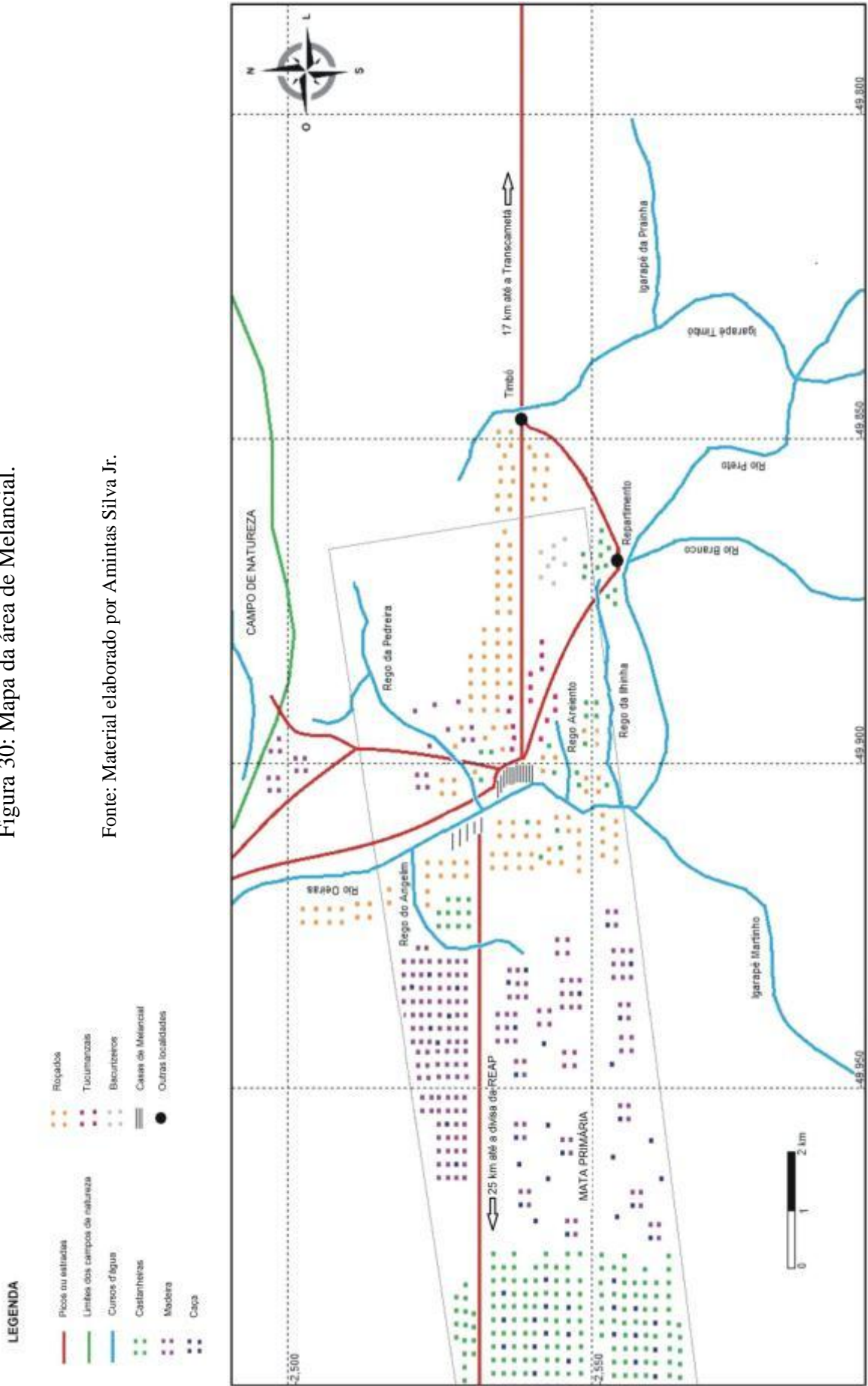
O mapa a seguir sistematiza algumas das informações espaciais colhidas no decorrer da estadia em campo, além daquelas obtidas por meio do acesso ao material produzido no âmbito do diagnóstico socioambiental⁹⁸ realizado pelo ICMBio e AMOREAP. A localização dos recursos naturais indicada no mapa está amparada na consulta ao referido material, no uso de aparelho de GPS, nas observações realizadas no decorrer das trilhas guiadas e no croqui feito junto a dois moradores, confrontados com imagens de satélite e mapas, conforme descrito no tópico 1.2, referente ao itinerário metodológico.

⁹⁷ Os membros de algumas famílias viajam bastante até a sede do município de Cametá, por motivos diversos. Como a viagem é longa, às vezes pernoita-se em uma localidade próxima à estrada, aonde se chega de bicicleta, na ida ou na volta, para facilitar o embarque ou desembarque nos ônibus que fazem a linha. Em um retorno “no claro do dia”, nada impede que alguém coloque uma saca de bacaba na garupa da bicicleta.

⁹⁸ Mapeamento participativo da REAP.

Figura 30: Mapa da área de Melancia.

Fonte: Material elaborado por Amintas Silva Jr.



No discurso dos mais velhos, chama atenção a extensão da área anteriormente explorada pelas famílias, muito maior do que a atual. Em algumas das histórias relatadas, os moradores narraram excursões de caça ou pesca nas quais distâncias de até 12 km eram percorridas a pé ou a remo, só de ida. “Hoje em dia, os jovens não fazem isso. Acho que nenhum filho meu sabe chegar na Incobal [fazenda distante algumas dezenas de quilômetros da comunidade, em direção às cabeceiras do rio, onde existia um extenso castanhal, derrubado pelos madeireiros], onde a gente ia sempre caçar” (J. A. B., homem, 71 anos).

Hoje, as distâncias máximas percorridas pela extensão da área explorada por uma família dificilmente ultrapassam seis quilômetros. As exceções são os trajetos até as ilhas de bacaba nos campos de natureza e até a mata primária⁹⁹ entre a margem esquerda do rio Oeiras e a divisa oeste da reserva. Entretanto, não são todas as famílias que frequentam essas áreas de uso comum. Fora delas, a coleta de frutos deveria, pelo menos em tese, permanecer restrita ao terreno da família, o que acarreta em distâncias máximas percorridas de cerca de três quilômetros. Para algumas das famílias acompanhadas durante a estadia em campo, essa distância não ultrapassou 1,5 km.

Little (2002, p. 3) define “a territorialidade como o esforço coletivo de um grupo social para ocupar, usar, controlar e se identificar com uma parcela específica de seu ambiente biofísico, convertendo-a assim em seu ‘território’”. O referido autor chama atenção para o fato de que os territórios dos povos tradicionais, entre os quais inclui os grupos extrativistas da Amazônia, se fundamentam em décadas ou mesmo séculos de ocupação efetiva. Neste tocante, vale ressaltar que a ocupação do território em Melancial por sua atual população remonta a 1921, ano em que o local que abrigava um antigo tapiri de caçada é convertido por uma família em lugar de morada. A chegada subsequente de outras famílias e os fatos que transcorreram paralelamente à gradativa ocupação, como o “amansamento dos índios” que se estabeleceram na margem oposta do rio, ainda se encontram marcados na memória do grupo¹⁰⁰.

Ao propor a interpretação do conceito de populações tradicionais a partir da dimensão fundiária, Little (2002) ressalta o papel do que denomina a cosmografia de um grupo, que inclui seu regime de propriedade comum, os vínculos afetivos de pertencimento que mantém com seu território específico e a história da sua ocupação guardada na memória coletiva. Se em Melancial, a cada família cabe uma parcela específica do território, reconhecida mais

⁹⁹ Onde se caça e coleta castanha.

¹⁰⁰ Os moradores dão notícia inclusive de tempos mais remotos, em que “os cabanos se entocavam pelas cabeceiras dos rios”, motivo pelo qual, ao momento da chegada, os primeiros habitantes de Melancial notaram “sinais antigos de habitação”.

pelas árvores do que delimitada por “picos”, alguns recursos ainda permanecem sem dono e contraditoriamente são propriedade de muitos. As “frutas do mato” ainda estão em boa parte ao alcance de todos e seguem como expressões inequívocas dos vínculos afetivos que as pessoas estabelecem com o lugar.

Não obstante, os mais jovens não dizem mais “eu sou nascido aqui mesmo nesse rio”, como os mais velhos. Seus domínios parecem ter se circunscrito à área da comunidade, ainda que queiram ganhar o mundo. Não sei até que ponto isso pode se constituir em ameaça ao modo de vida dessas pessoas futuramente. É preciso seguir estudando.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Alguns autores fazem distinção entre extrativismo e coleta, em virtude da inserção ou não da produção no mercado (LESCURE; PINTON; EMPERAIRE, 1996). Partindo desta compreensão, o termo extrativismo designaria formas de apropriação da floresta que se apresentam como alternativa de renda, devido ao surgimento de oportunidades mercadológicas. Paralelamente, para estes autores, o termo coleta refere-se à apropriação de recursos orientada por uma lógica baseada no consumo do grupo doméstico, em contraposição à produção auferida com intuito comercial. Diante do que foi observado em Melancial, não vejo motivo para tal distinção: extrativismo e coleta se referem, em boa medida, aos mesmos produtos. Não parece haver limites claros para o que é destinado ao autoconsumo e o que é destinado ao mercado. À revelia do destino que a aguarda, a produção é toda sujeita às mesmas contingências naturais e obtida por meio das mesmas práticas.

Além disso, a própria distinção entre extrativismo e agricultura é tênue. Muitas das espécies silvestres úteis são ativamente manipuladas, o que sugere que a dicotomia entre agricultura e ambientes naturais é falsa (BHARUCHA; PRETTY, 2010). Enquanto coletoras que plantam, as pessoas manipulam, de uma forma ou de outra, as plantas silvestres, e enquanto agricultoras que coletam, manejam o conjunto da paisagem. Neste contexto, se os frutos do trabalho dessas pessoas, obtidos no roçado ou na mata, serão diretamente consumidos ou comercializados, sua contribuição em termos de segurança alimentar das famílias é evidente em ambos os casos. Se nem toda a comida é produzida, porque às vezes comprada, quase tudo o que se produz é comida¹⁰¹, mas também o meio de obter a renda necessária à compra de outros itens alimentares.

Diante do exposto, agrobiodiversidade me parece uma definição adequada para essa convergência de estratégias, na medida em que inclui todos os componentes da biodiversidade que têm relevância para a agricultura e a alimentação¹⁰². Em Melancial, agricultura e manejo de recursos da floresta constituem um amálgama dentro do qual as interações entre ambas as atividades são, de certa forma, mediadas pela alimentação. Se uma definição de agrobiodiversidade que leva em conta todos esses elementos pode ser considerada válida para

¹⁰¹ Plantas medicinais e fitoterápicos derivados, madeira, palhas para cobertura de construções e artesanato seriam as exceções em Melancial. Vale ressaltar que os próprios moradores declararam que praticamente não há produção de artesanato na comunidade.

¹⁰² 5ª Conferência das Partes da Convenção sobre Diversidade Biológica, Decisão V/5, Apêndice: O âmbito da biodiversidade agrícola, Nairóbi, 2000. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/estruturas/sbf_chm_rbbio/_arquivos/cop5ing_72.pdf>. Acesso em 2 de agosto de 2012.

qualquer situação, em Melancial, a agrobiodiversidade começa, inequivocamente, nas cozinhas e chega até a mata, após passar pelos terreiros, roçados, sítios e capoeiras.

Figura 31: O amálgama entre agricultura e floresta dá a tônica do manejo da paisagem em Melancial.



Fonte: Pesquisa de campo, 2012.

O conjunto acima delineado é de vital importância para auferir as condições de segurança alimentar, porque se a análise empreendida por meio de parâmetros econômicos habituais pode vir a situar algumas famílias abaixo da linha de pobreza, estas podem estar vivenciando uma situação em que o acesso à alimentação adequada não está necessariamente comprometido. Além de segurança alimentar e geração de renda para as famílias, a coleta de frutas silvestres tem também contribuído para diminuir a pressão madeireira sobre algumas espécies, o que arrefece o desmatamento seletivo empreendido nesse âmbito. Coincidentemente, na análise que realizam acerca da produção voltada ao autoconsumo, Grisa e Conterato (2011) asseveram que as práticas que as famílias adotam nesse sentido promovem uma alimentação com maior qualidade, fortalecem a base endógena de recursos, acarretam em manejos mais sustentáveis e não comprometem a condição socioeconômica das unidades familiares.

Diegues et al. (1999) afirmam que o complexo de conhecimentos utilizado por populações tradicionais leva à manutenção e ao uso sustentado dos ecossistemas naturais, porque é marcado pelo respeito aos seus ciclos e pela exploração dos recursos dentro da capacidade de recuperação das espécies utilizadas. Embora esteja inclinado a concordar com esse ponto de vista, acredito que há a necessidade de se verificar até que ponto algumas práticas incrementam a diversidade ou atuam sobre esta de modo deletério. Como os próprios moradores apontam¹⁰³, o crescimento vegetativo da população pode comprometer a sustentabilidade de suas práticas. Embora eu não tenha dúvidas quanto à legitimidade dos saberes dos moradores de Melancial, eles próprios se mostram preocupados com a manutenção da base de recursos de que dispõem.

As paisagens manejadas pelos moradores são constituídas por diversas espécies de plantas cultivadas ou espontâneas, de diferentes hábitos vegetativos (árvores, arbustos, ervas e cipós) e usos (fruteiras, medicinais, madeiras, etc.). O manejo praticado abarca a proteção de espécies silvestres desejadas ainda na fase de roçado e o posterior corte seletivo da vegetação espontânea à medida que as capoeiras avançam na sucessão, de forma a favorecer a colonização por outras espécies úteis que venham a se estabelecer. Gliessman (2000) caracteriza os sistemas agroflorestais, enquanto componentes da paisagem agrícola, como tipicamente constituídos por mesclas de espécies de plantas nativas e não nativas, e acrescenta ainda que estes agroecossistemas podem servir de habitat para muitas espécies animais nativas.

À medida que aumenta a similaridade estrutural e funcional de um agroecossistema em comparação com aquela característica dos ecossistemas naturais existentes na região, maior é a possibilidade de que este agroecossistema seja sustentável (GLIESSMAN, 2000). Este entendimento coincide com aquele referente ao manejo agroflorestal tradicional, compartilhado, com algumas diferenças e especificidades que não cabe arrolar aqui, por muitos outros autores (DUBOIS, 1996; BRONDÍZIO; SIQUEIRA, 1997; SMITH et al., 1998; DRUMMOND, 1998; NODA; NODA; MARTINS, 2002) e encontra, sob diversos aspectos, paralelo em Melancial. Não acredito que seja necessário enquadrar o manejo agroextrativista praticado localmente em uma das formas de manejo agroflorestal concebidas na literatura existente acerca do tema, mas a ideia subjacente à boa parte delas, implícita ou explicitamente, me interessa em particular: o manejo da floresta praticado pelas populações tradicionais da Amazônia envolve a complexa imbricação de atividades através das quais essa

¹⁰³ Eles, muito mais do que nós, perspicazes observadores dos ecossistemas em que vivem.

gente explora os recursos disponíveis em distintos ambientes, o que remete novamente ao conceito de agrobiodiversidade.

Para além do provimento alimentar, o referido conceito descreve bem o que se vê em Melancial, pelo tanto que abrange. Se o manejo propriamente dito das espécies destinadas à alimentação e das paisagens em que ocorrem já se apresenta complexo, existe ainda toda uma gama de contextos, processos e práticas culturais e socioeconômicas relacionados, que se consubstanciam no uso culinário, na comensalidade, nos tabus, na reciprocidade, nas festividades e cerimônias religiosas, nas lendas e mitos. Todo esse conjunto cultural viabiliza a apropriação dos recursos, no tocante às escolhas de quais serão explorados e à emergência das técnicas necessárias, assim como a existência desses recursos fornece o substrato material sobre o qual o referido conjunto se assenta e é constantemente reinventado. Se a construção de um conceito que engloba tal conjunto parece audaciosa, vale lembrar que na Amazônia, inúmeros estudos chamam atenção para o fato de que formações vegetais aparentemente intocadas são obras da intervenção humana (ANDERSON; POSEY, 1985; POSEY, 1986; ANDERSON; POSEY, 1991; BALÉE, 1989; ADAMS, 1994; DIEGUES, 2008; SCOLES, 2011). No final, trata-se de reconhecer, através da formulação de um conceito, que a biodiversidade é um construto humano.

Diante do quadro traçado, pretendi, por meio do presente estudo, entender a dinâmica da utilização de espécies vegetais silvestres na alimentação por uma população agroextrativista. Em Melancial, o extrativismo vegetal é praticado em ambientes de várzea e terra firme, em áreas adjacentes à comunidade ou naquelas próximas aos roçados, nas capoeiras, na mata primária frequentada em excursões de caça ou destinadas especificamente à coleta de frutos e nos campos de natureza. As espécies silvestres comestíveis levantadas são todas fruteiras, dentre as quais se destacam a castanha-do-pará, o bacuri, o tucumã-açu ou jabarana, o piquiá, o uxi e a bacaba, pelo volume da produção e pela constância à mesa.

Desde Barreto e Cavalcanti, nos idos de 1947, já se propõe “a realização de pesquisas sobre o valor nutritivo de espécies pouco conhecidas na flora e fauna da Amazônia” (p. 853). Acredito que sobre o valor nutricional de várias espécies silvestres vegetais já se conhece bastante, principalmente após o boom do açaí e de outras frutas amazônicas no mercado em escala nacional e às vezes até internacional (BRONDÍZIO, 2005; RIBEIRO, 2000; HOMMA; CARVALHO; MENEZES, 2010), que estimulou a realização de pesquisas neste âmbito.

Entretanto, sobre a contribuição destas espécies na alimentação cotidiana das populações amazônicas, há pouca menção. Alguns estudos citam tangencialmente o consumo de frutas, inclusive negando-lhe a importância em determinados casos, principalmente

naqueles referentes às populações de várzea (MURRIETA, 2001). É como se, em meio à abundância frutícola tão alardeada na Amazônia, as pessoas não comessem frutas. Não obstante, frutas amazônicas como o cupuaçu, o açaí e o bacuri vêm ganhando projeção nacional e aos poucos se inserem nos hábitos alimentares de populações urbanas de outros estados, porque alguém na Amazônia já as consumia antes que elas ganhassem tal projeção.

E para além do consumo, populações amazônicas vêm também manejando e mesmo diversificando as espécies que fornecem essas frutas. Embora estudos nesse âmbito sejam mais comuns, se limitam a espécies em crescente demanda pelo mercado. Manejo com consequências genéticas pode estar sendo realizado por populações humanas em toda a região, assim como práticas nesse sentido podem estar sendo abandonadas sem que a ciência tome conhecimento de que um dia existiram. Para Homma (2008), o processo de domesticação, não raro, tem início nos quintais interioranos, quando as pessoas separam as plantas com características que lhes conferem maior utilidade e/ou adaptação. O exemplo de Melancial evidencia a necessidade de mais pesquisas acerca do tema.

Outro aspecto importante a ser levado em conta é que a produção de frutas silvestres em Melancial se dá em uma lógica de autoconsumo, não alternatividade e reciprocidade. Assim como Gazolla (2004) não admite a designação “agricultura de subsistência” ou a existência de um agricultor totalmente mercantilizado e integrado ao mercado, me arrisco a traçar um paralelo entre as constatações feitas pelo autor no território do Alto Uruguai e a situação dos extrativistas de Melancial.

Desta forma, assim como o extrativismo e a agricultura, em Melancial, o mercado e o autoconsumo se constituem em duas esferas integradas dialeticamente e sobrepostas à unidade de produção e ao grupo doméstico, a exemplo do que informam Gazolla e Schneider (2007). Neste contexto, uma parcela da produção pode ainda se prestar à dádiva. A reciprocidade assegura que todos tenham acesso à ampla diversidade de alimentos que podem ser obtidos pelo conjunto das famílias, gradativamente reduzida na medida em que a área explorada se restringe ao terreno ou ao repertório técnico de uma única família.

É neste contexto que são feitas as escolhas alimentares das pessoas em Melancial. As frutas são imprescindíveis à dieta e à manutenção dos vínculos afetivos de pertencimento. Comer é uma atividade humana central pela frequência cotidiana e necessidade subjacente, mas também porque cedo se torna a esfera onde se permite alguma escolha. Em decorrência, comer representa para cada indivíduo uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio dos atos, se constituindo, assim, em uma base para nos relacionarmos com a realidade (MINTZ, 2001). Quando transformam as fruteiras e remédios da mata em “plantas”

nos terreiros e sítios ou conseguem novas “plantas”, já amansadas, junto aos vizinhos, parentes e amigos, as pessoas estão juntando seres que possuem características comuns e esse hábito de colecionar sustenta e sintetiza um duplo movimento, do individual para o social e vice-versa, servindo, à maneira do comer, para conhecer o mundo (LOPES, 2010).

Por fim, à guisa de conclusão, os critérios usualmente utilizados para se definir *hot spots* para a conservação da diversidade biológica são quase que totalmente de ordem biológica (DIEGUES et al. 1999). As unidades de conservação de uso sustentável, nas quais é permitida a permanência de agrupamentos humanos, a exemplo da REAP, poderiam ter reconhecida a proteção adicional que asseguram à biodiversidade, na medida em que o manejo tradicional perpetrado pelas populações que aí residem a incrementa e é ainda um dos elementos constituintes do que se denomina hoje agrobiodiversidade. Para Pereira (2008), elas poderiam ser consideradas *hot spots* da agrobiodiversidade, principalmente quando situadas em regiões que são centros de origem de espécies cultivadas.

No atual cenário, as reservas extrativistas já evidenciam um reconhecimento formal por parte do Estado da territorialidade dos extrativistas, o que permite a transformação de uma realidade consuetudinária, mediante uma luta política, em realidade legal. Nessas áreas, o controle e uso coletivo dos recursos são legalmente reconhecidos e normatizados por meio de planos de utilização elaborados pelas associações locais de trabalhadores agroextrativistas e aprovados pelos órgãos federais responsáveis¹⁰⁴ (LITTLE, 2002). Não obstante, em vista das crescentes evidências de que paisagens anteriormente consideradas prístinas são criações humanas, um dos critérios que poderia ser incorporado entre aqueles que definem *hot spots* para a conservação é o da existência de áreas de alta biodiversidade decorrente do conhecimento e do manejo tradicional (DIEGUES et al., 1999).

¹⁰⁴ Processo em curso na REAP e que pude acompanhar em parte.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ADAMS, C. As florestas virgens manejadas. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: Série Antropologia**, v.10, n.1, p. 3-20. 1994.
- ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S.; SANCHES, R. A. Agricultura e alimentação em populações ribeirinhas das várzeas do Amazonas: novas perspectivas. **Ambiente e Sociedade**, v. 8, n. 1, p. 65-86. 2005.
- ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S.; NEVES, W. Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade. In: ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S.; NEVES, W. (Orgs.). **Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade**. São Paulo: FAPESP, Annablume, 2006. p. 15-32.
- ALLEGRETTI, M. H. Reservas extrativistas: uma proposta de desenvolvimento da floresta amazônica. **Pará Desenvolvimento**, v. 25, p. 3-29. 1989.
- ALLEGRETTI, M. H. Políticas para o uso dos recursos naturais renováveis: a região amazônica e as atividades extrativas. In: CLÜSENER-GODT, M.; SACHS, I. (Eds.). **Extractivismo na Amazônia Brasileira**. Montevideu: UNESCO, 1996. p. 14-33. Compêndio MAB 18.
- ALMEIDA, A. W. B. **Antropologia dos arquivos da Amazônia**. Rio de Janeiro: Casa 8, Fundação Universidade do Amazonas, 2008. 192 p.
- ALMEIDA, L. S., et al. Fitossociologia e uso múltiplo de espécies arbóreas em floresta manejada, Comunidade Santo Antônio, município de Santarém, Estado do Pará. **Acta Amazonica**, v. 42, n. 2, p. 185-194. 2012.
- ALMEIDA, M. B., et al. Habitantes: os seringueiros. In: CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. B. (Orgs.). **Enciclopédia da floresta**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. Parte 2, p. 105-146.
- ALMEIDA, R. Amazônia, Pará e o mundo das águas do Baixo Tocantins. **Estudos Avançados**, v. 24, n. 8, p. 291-298. 2010.
- ALVES, R. M. Cupuaçuzeiro (*Theobroma grandiflorum* (Wild. Ex. Spreng) Schum). In: PROGRAMA de melhoramento genético e de adaptação de espécies vegetais para a Amazônia Oriental. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 1999. p. 37-46. (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos, 16).
- ALVES, R. N. B. **Características da agricultura indígena e sua influência na produção familiar da Amazônia**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2001. 20 p. (Documentos nº 105).
- ANDERSON, A. B.; POSEY, D. A. Manejo de cerrado pelos índios Kayapó. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi (Série Botânica)**, v. 2, n. 1, p. 77-98. 1985.
- ANDERSON, A. B.; POSEY, D. A. Reflorestamento indígena. **Ciência Hoje**, v. 12, n. esp., p. 6-12. 1991.

ANDERSON, A. B.; IORIS, E. M. The logic of extraction: resource management and income generation by extractive producers in the amazon. In: REDFORD, K. H.; PADOCH, C. (Eds.). **Conservation of neotropical forests: working for traditional uses**. Nova Iorque: Columbia University Press, 1992. p. 175-199.

BAENA, A. L. M. **Ensaio corográfico sobre a província do Pará**. Brasília: Senado Federal, 2004. 432 p.

BAHRI, S. Do extrativismo aos sistemas agroflorestais. In: EMPERAIRE, L. (Ed.). **A floresta em jogo**. O extrativismo na Amazônia central. São Paulo: UNESP, Imprensa Oficial do Estado, 2000. p. 167-176.

BALÉE, W. Cultura na vegetação da Amazônia brasileira. In: NEVES, W. (Org.). **Biologia e ecologia humana na Amazônia: avaliação e perspectivas**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1989. p. 95-109. Coleção Eduardo Galvão.

BALÉE, W. Resenha: Enciclopédia da Floresta: o Alto Juruá: práticas e conhecimentos das populações. **Mana**, v. 10, n. 2, p. 419-423. 2004.

BALICK, M. J. Ethnobotany of palms in the Neotropics. **Advances in Economic Botany**, v. 1, p. 9-23. 1984.

BASTOS, A. **A pantofagia ou as estranhas práticas alimentares na selva**. São Paulo: Editora Nacional; Brasília: INL, 1987. 156 p.

BECKER, H. S. **Métodos de pesquisa em ciências sociais**. São Paulo: Hucitec, 1994. 178 p.

BECKERMAN, S. The abundance of protein in Amazonia: a reply to Gross. **American Anthropologist**, v. 81, n. 3, p. 533-560. 1979.

BETTO, F. **O que é comunidade eclesial de base**. São Paulo: Abril Cultural, Brasiliense, 1985. 120 p.

BHARUCHA, Z.; PRETTY, J. The roles and values of wild foods in agricultural systems. **Philosophical Transactions of The Royal Society B**, v. 365, p. 2913-2926. 2010.

BOX, L. Agricultores experimentadores: uma metodologia para pesquisa agrícola adaptável. In: CHAMBERS, R.; RICHARDS, P.; BOX, L. **Agricultores experimentadores e pesquisa**. Rio de Janeiro: PTA, 1989. p. 29-45.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Graal, 1981. 184 p.

BRANDENBURG, A. Ciências sociais e ambiente rural: principais temas e perspectivas analíticas. **Ambiente & Sociedade**, v. 8, n. 1, p. 51-64. 2005.

BRONDÍZIO, E. S. De alimentação básica para alimentação de moda: ciclos e oportunidades de mudanças no desenvolvimento da economia do açaí no estuário amazônico. In: ZARIN, D. J., et al. (Orgs.). **As florestas produtivas nos neotrópicos**. São Paulo: Peirópolis; Brasília: IEB, 2005. p. 427-456.

BRONDÍZIO, E. S. Intensificação agrícola, identidade econômica e invisibilidade entre pequenos produtores rurais amazônicos: caboclos e colonos numa perspectiva comparada. In: ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S.; NEVES, W. (Orgs.). **Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade**. São Paulo: FAPESP, Annablume, 2006. p. 195-235.

BRONDÍZIO, E. S.; SIQUEIRA, A. D. From extractivists to forest farmers: changing concepts of caboclo agroforestry in the amazon estuary. **Research in Economic Anthropology**, v. 18, p. 233-279. 1997.

CANESQUI, A. M. Comentários sobre os estudos antropológicos da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 23-47.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. M. D. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 9-19.

CARVALHO, H. M. O oligopólio na produção de sementes e a tendência à padronização da dieta alimentar mundial. In: CARVALHO, H. M. (Org.). **Sementes: patrimônio do povo a serviço da humanidade**. São Paulo: Expressão Popular, 2003. p. 95-112.

CASTRO, A. L'acaí (*Euterpe precatoria*), palmier alimentaire de la forêt amazonienne. In: HLADIK, C. M., et al. (Orgs.). **L'Alimentation em forêt tropicale**. Volume II. Paris: UNESCO, 1996. p. 1225-1230.

CASTRO, A. O extrativismo do açaí na Amazônia Central. In: EMPERAIRE, L. (Ed.). **A floresta em jogo**. São Paulo: UNESP, Imprensa Oficial do Estado, 2000. p. 129-138.

CASTRO, J. **Geografia da fome**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001. 318 p.

CAVALCANTE, P. B. Contribuição ao conhecimento das Gnetáceas da Amazônia (Gimnospermas). **Acta Amazonica**, v. 8, n. 2, p. 201-215. 1978.

CAVALCANTE, P. B. **Frutas comestíveis da Amazônia**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2010. 282 p.

CLEMENT, C. R. Origin, domestication and genetic conservation of amazonian fruit tree species. In: POSEY, D.; OVERAL, W. L. (Orgs.). **Ethnobiology: implications and applications**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1990. p. 249-263.

CLEMENT, C. R. Fruits et graines de la forêt amazonienne: composition, production et utilisations pour un développement durable. In: HLADIK, C. M., et al. (Orgs.). **L'Alimentation em forêt tropicale**. Volume I. Paris: UNESCO, 1996. p. 243-260.

CLEMENT, C. R. 1492 and the loss of amazonian crop genetic resources. I. The relation between domestication and human population decline. **Economic Botany**, v. 53, n. 2, p. 188-202. 1999.

CLEMENT, C.R. Melhoramento de espécies nativas. In: NASS, L. L., et al. (Eds.). **Recursos genéticos & melhoramento – plantas**. Rondonópolis: Fundação MT, 2001. p. 423-441.

- CLEMENT, C. R., et al. Recursos frutícolas na várzea e na terra firme em onze comunidades rurais do Alto Solimões, Amazonas, Brasil. **Acta Amazonica**, v. 31, n. 3, p. 521-527. 2001.
- CORRÊA, A. M. E. Insegurança alimentar medida a partir da percepção das pessoas. **Estudos Avançados**, v. 21, n. 60, p. 143-154. 2007.
- COSTA, J. R.; MITJA, D. Uso de recursos vegetais por agricultores familiares de Manacapuru (AM). **Acta Amazonica**, v. 40, n. 1, p. 49-58. 2010.
- COSTA, J. R.; VAN LEEUWEN, J.; COSTA, J. A. Tucumã-do-amazonas. In: SHANLEY, P.; MEDINA, G. (Eds.). **Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica**. Belém: CIFOR, Imazon, 2005. p. 215-222.
- CUNHA, C. C.; LOUREIRO, C. F. B. Reservas extrativistas: limites e contradições de uma territorialidade seringueira. **Revista Theomai**, v. 20, p. 169-185. 2009.
- CUNHA, I. **Oeiras do Pará: Dois séculos e meio de história**. Belém: Ver-A-Mídia, 2000. 98 p.
- CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. B. Introdução. In: CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. B. (Orgs.). **Enciclopédia da floresta**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. Parte 1, p. 11-28.
- CYMERYYS, M., et al. Castanheira. In: SHANLEY, P.; MEDINA, G. (Eds.). **Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica**. Belém: CIFOR, Imazon, 2005. p. 61-73.
- DAMATTA, R. La cultura de la mesa en Brasil. **El Correo de La Unesco**, n. 5, p. 22-23. 1987.
- DEFFONTAINES, P. Geografia humana do Brasil. **Revista Brasileira de Geografia**, v. 1, n. 1, p. 19-67. 1939.
- DEFFONTAINES, P. A floresta a serviço do homem no Brasil. **Boletim Geográfico**, v. 3, n. 28, p. 561-568. 1945.
- DENEVAN, W. M. The Pristine Myth: The Landscape of the Americas in 1492. **Annals of the Association of American Geographers**, v. 82, n. 3, p. 369-385. 1992.
- DIEGUES, A. C. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: Hucitec, NUPAUB-USP, 2008. 198 p.
- DIEGUES, A. C., et al. **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: NUPAUB-USP, 1999. 211 p.
- DIEGUES, A. C.; ARRUDA, R. S. V. **Saberes tradicionais e biodiversidade no Brasil**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; São Paulo: USP, 2001. 112 p. (Biodiversidade 4).
- DRUMMOND, J. A. A extração sustentável de produtos florestais na Amazônia brasileira. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 6, p. 115-137. 1996.
- DRUMMOND, J. A. O manejo agroflorestal científico como um uso alternativo de recursos naturais na Amazônia Brasileira. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 11, p. 99-133. 1998.

DRUMOND, M. A. **Participação comunitária no manejo de unidades de conservação**: manual de técnicas e ferramentas. Belo Horizonte: Instituto Terra Brasilis de Desenvolvimento Sócio-Ambiental, 2002. 81 p.

DUBOIS, J. C. L. **Utilização do Potencial Extrativista das Florestas Amazônicas**: Soluções Encontradas pelo Homem na Amazônia. Conteúdo de palestra apresentada no Departamento de Fitotecnia da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, em 15 de outubro de 1996. Disponível em:
<<http://www.rebraf.org.br/15anos/arquivos/extrativismo.pdf>>. Acesso em: 07/08/2012.

DUBOIS, J. C. L.; CASTRO, C. Sistemas e práticas agrofloretais de maior importância para a Amazônia. In: VIANA, V. M.; DUBOIS, J. C. L.; ANDERSON, A. **Manual Agroflorestal para a Amazônia**. Rio de Janeiro, REBRAf, 1996. 228 p.

ELIAS, M. E. A.; FERREIRA, A. N.; GENTIL, D. F. O. Emergência de plântulas de tucumã (*Astrocaryum aculeatum*) em função da posição de semeadura. **Acta Amazonica**, v. 36, n. 3, p. 385-388. 2006.

EMPERAIRE, L. Entre paus, palheiras e cipós. In: CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. B. (Orgs.). **Enciclopédia da floresta**. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. Parte 5, p. 389-417.

FAO. **Interação do gênero, da agrobiodiversidade e dos conhecimentos locais ao serviço da segurança alimentar** – Manual de formação. Roma: FAO, 2005. 171 p.

FELZKE, L. F. A “tragédia dos comuns” entre os Gavião Ikólóéhj de Rondônia. In: ENCONTRO NACIONAL DA ANPPAS, 5., Florianópolis, 2010. **Anais...** Florianópolis: ENANPPAS, 2010. 20 p.

FERREIRA, R. S. Henry Walter Bates: um viajante naturalista na Amazônia e o processo de transferência da informação. **Ciência da Informação**, v. 33, n. 2, p. 67-75. 2004.

FERREIRA, S.; MEDINA, G. Bacuri. In: LÓPEZ, C., et al. (Eds.). **Riquezas da floresta**: frutas, plantas medicinais e artesanato na América Latina. Bogor: CIFOR, 2008. p. 5-8.

FRAXE, T. J. P. F.; PEREIRA, H. S.; WITKOSKI, A. C. **Comunidades ribeirinhas amazônicas**: modos de vida e uso dos recursos naturais. Manaus: EDUA, 2007. 224 p.

GADELHA, E.; MALUF, R. S. Contribuições da produção para autoconsumo no acesso aos alimentos. **Democracia Viva**, n. 39, p. 40-43. 2008.

GARCIA, R. W. D. A Antropologia Aplicada às diferentes áreas da nutrição. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 275-286.

GAZOLLA, M. **Agricultura familiar, segurança alimentar e políticas públicas**: uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS. 2004. 306 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

- GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. A produção da autonomia: os “papéis” do autoconsumo na reprodução social dos agricultores familiares. **Estudos Sociedade e Agricultura**, v. 15, n. 1, p. 89-122. 2007.
- GENTIL, D. F. O.; FERREIRA, S. A. N. Morfologia da plântula em desenvolvimento de *Astrocaryum aculeatum* Meyer (Arecaceae). **Acta Amazonica**, v. 35, n. 3, p. 337-342. 2005.
- GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia**: Processos ecológicos em agricultura sustentável. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2000. 654p.
- GODBOUT, J. T. Introdução à dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 13, n. 38, p. 39-52. 1998.
- GOMES-SILVA, D. A. P.; WADT, L. H. O.; EHRINGHAUS, C. **Ecologia e manejo de patauá (*Oenocarpus bataua* Mart.) para produção de frutos e óleo**. Rio Branco: Embrapa Acre, 2004. 37 p. (Embrapa Acre. Documentos 88).
- GRISA, C.; GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. A “produção invisível” na agricultura familiar: autoconsumo, segurança alimentar e políticas públicas de desenvolvimento rural. **Agroalimentaria**, v. 16, n. 31, p. 65-79. 2010.
- GRISA, C.; CONTERATO, M. A. A produção para o autoconsumo no Brasil: entre a importância econômica e o reconhecimento social. In: CONGRESSO DA SOBER, 49., Belo Horizonte, 2011. **Anais...** Belo Horizonte: SOBER, 2011. 20 p.
- GRZYBOWSKI, C. (Org.). **O testamento do homem da floresta**: Chico Mendes por ele mesmo. Rio de Janeiro: FASE, 1989. 71 p.
- GUARIM NETO, G.; SANTANA, S. R.; SILVA, J. V. B. Repertório botânico da “pitombeira” (*Talisia esculenta* (A. St.-Hil.) Radlk. – Sapindaceae). **Acta Amazonica**, v. 33, n. 2, p. 237-242. 2003.
- GUBERT, M. B.; BENÍCIO, M. H.; SANTOS, L. M. P. Estimativas de insegurança alimentar grave nos municípios brasileiros. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 26, n. 8, p. 1595-1605. 2010.
- HARRIS, M. Presente ambivalente: uma maneira amazônica de estar no tempo. In: ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S.; NEVES, W. (Orgs.). **Sociedades caboclas amazônicas**: modernidade e invisibilidade. São Paulo: FAPESP, Annablume, 2006. p. 81-108.
- HECHT, S. B. A evolução do pensamento agroecológico. In: ALTIERI, M. **Agroecologia**: bases científicas para uma agricultura sustentável. Guaíba: Agropecuária, 2002. p. 21-51.
- HIRAOKA, M. Caboclo and ribereño resource management in Amazonia: a review. In: REDFORD, R.; PADOCH, C. (Eds). **Conservation of neotropical forests**: working from traditional resource use. Nova Iorque: Columbia University Press, 1992. p. 134-157.
- HOFFMANN, R. Pobreza, insegurança alimentar e desnutrição no Brasil. **Estudos Avançados**, v. 9, n. 24, p. 159-172. 1995.
- HOMMA, A. K. O. Reservas extrativistas: uma opção de desenvolvimento viável para a Amazônia? **Pará Desenvolvimento**, v. 25, p. 38-48. 1989.

HOMMA, A. K. O. **Extrativismo vegetal na Amazônia: limites e oportunidades**. Brasília: Embrapa-SPI, 1993. 202 p.

HOMMA, A. K. O. Extrativismo vegetal na Amazônia: limites e possibilidades. In: CLÜSENER-GODT, M.; SACHS, I. (Eds.). **Extractivismo na Amazônia Brasileira**. Montevideu: UNESCO, 1996. p. 35-60. Compêndio MAB 18.

HOMMA, A. K. O. Amazônia: como aproveitar os benefícios da destruição? **Estudos Avançados**, v. 19, n. 54, p. 115-135. 2005a.

HOMMA, A. K. O. Biopirataria na Amazônia: como reduzir os riscos? **Amazônia: Ciência & Desenvolvimento**, v. 1, n. 1, p. 47-60. 2005b.

HOMMA, A. K. O. **Extrativismo, biodiversidade e biopirataria na Amazônia**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. 97 p. (Texto para Discussão 27).

HOMMA, A. K. O., et al. Açai: novos desafios e tendências. **Amazônia: Ciência & Desenvolvimento**, v. 1, n. 2, p. 7-23. 2006.

HOMMA, A. K. O., et al. Manejando a planta e o homem: os bacurizeiros no nordeste paraense. In: LIMA, M. C. (Org.). **Bacuri: agrobiodiversidade**. São Luís: IICA, 2007. p. 171-210.

HOMMA, A. K. O.; CARVALHO, J. E. U.; MENEZES, A. J. E. A. Fruta amazônica em ascensão: bacuri. **Ciência Hoje**, v. 46, n. 271, p. 40-45. 2010.

IBAMA. **Laudo Biológico: Resex Arioca / Pruanã**. Belém: IBAMA, 2003. 46 p.

IDESP. **Oeiras do Pará**: Estatística municipal 2011. Disponível em: <www.idesp.pa.gov.br/paginas/produtos/Estatistica_Municipal/pdf/Oeiras.pdf>. Acesso em: 10 de dezembro de 2011.

JARDIM, M.A.G.; ANDERSON, A.B. Manejo de populações nativas de açaizeiro no estuário amazônico – resultados preliminares. **Boletim de Pesquisa Florestal, Colombo**, v. 15, p. 1-18. 1987.

JARDIM, M. A. G.; CUNHA, A. C. C. Uso de palmeiras em uma comunidade ribeirinha do estuário amazônico. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi (Série Botânica)**, v. 14, n. 1, p. 69-77. 1998.

JOMORI, M. M.; PROENÇA, R. P. C.; CALVO, M. C. M. Determinantes de escolha alimentar. **Revista de Nutrição**, v. 21, n. 1, p. 63-73. 2008.

JORGE, M. H. A. **A domesticação de plantas nativas do pantanal**. Corumbá: Embrapa Pantanal, 2004. 20 p. (Embrapa Pantanal. Documentos, 70).

KAHN, F. Les palmeiras amazoniennes: ressources alimentaires et aménagement des écosystèmes forestiers. In: HLADIK, C. M., et al. (Orgs.). **L'Alimentation em forêt tropicale**. Volume I. Paris: UNESCO, 1996. p. 261-274.

KERR, W. E. Agricultura e seleções genéticas de plantas. In: RIBEIRO, B. G. (Coord.). **Suma Etnológica Brasileira, vol. 1: Etnobiologia**. Belém: EDUFPA, 1997. p. 181-197.

KERR, W. E.; CLEMENT, C. R. Práticas agrícolas de consequências genéticas que possibilitaram aos índios da Amazônia uma melhor adaptação às condições ecológicas da região. **Acta Amazonica**, v. 10, n. 2, p. 251-261. 1980.

KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. Agrobiodiversidade nativa, uma riqueza negligenciada: diversidade de plantas alimentícias não-convencionais (PANCs) na Região Metropolitana de Porto Alegre. In: MING, L. C.; AMOROZO, M. C. M.; KFFURI, C. W. (Orgs.). **Agrobiodiversidade no Brasil**. Recife: NUPEEA, 2010. p. 163-181.

LANNA, M. Nota sobre Marcel Mauss e o Ensaio sobre a dádiva. **Revista de Sociologia e Política**, v. 14, p. 173-194. 2000.

LESCURE, J. P.; PINTON, F. L'extractivisme: une valorisation contestée de l'écosystème forestier. In: HLADIK, C. M., et al. (Orgs.). **L'Alimentation em forêt tropicale**. Volume II. Paris: UNESCO, 1996. p. 1209- 1218.

LESCURE, J. P.; PINTON, F.; EMPERAIRE, L. O povo e os produtos florestais na Amazônia Central: uma abordagem multidisciplinar do extrativismo. In: CLÜSENER-GODT, M.; SACHS, I. (Eds.). **Extractivismo na Amazônia Brasileira**. Montevideu: UNESCO, 1996. p. 62-94. Compêndio MAB 18.

LÉVI-STRAUSS, C. **O pensamento selvagem**. Campinas: Papyrus, 1989. 320 p.

LÉVI-STRAUSS, C. O uso das plantas silvestres da América do Sul tropical. In: RIBEIRO, B. G. (Coord.). **Suma Etnológica Brasileira, vol. 1: Etnobiologia**. Belém: EDUFPA, 1997. p. 19-42.

LITTLE, P. E. **Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil**: por uma antropologia da territorialidade. Brasília: UnB, 2002. 32 p. (Série Antropologia 322).

LOPES, J. R. Colecionismo e ciclos de vida: uma análise sobre percepção, duração e transitoriedade dos ciclos vitais. **Horizontes Antropológicos**, v. 16, n. 34, p. 377-404. 2010.

MACHADO, A. T.; SANTILLI, J.; MAGALHÃES, R. **A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico**: implicações conceituais e jurídicas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. 98 p. Texto para Discussão 34.

MACHADO, J. S. Arqueologia e história nas construções de continuidade na Amazônia. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Ciências Humanas**, v. 4, n. 1, p. 57-70. 2009.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 49-55.

MACIEL, R. C. G. **Ilhas de alta produtividade**: inovação essencial para a manutenção dos seringueiros nas reservas extrativistas. 2003. 98 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Econômico, Espaço e Meio Ambiente) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Econômico, Instituto de Economia, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2003.

MACIEL, R. C. G., et al. Pagando pelos serviços ambientais: uma proposta para a Reserva Extrativista Chico Mendes. **Acta Amazonica**, v. 40, n. 3, p. 489-498. 2010.

- MAIA, H. A. **Resex Arióca Pruanã – Oeiras do Pará**. Oeiras do Pará: 2008. 4 p. (mimeo).
- MANN, P. H. **Métodos de investigação sociológica**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1973. 198 p.
- MARTINI, A.; ROSA, N. A.; UHL, C. **Espécies de árvores potencialmente ameaçadas pela atividade madeireira na Amazônia**. Belém: Imazon, 1998. 34 p. (Série Amazônia nº 11).
- MARTINS, P. H. A sociologia de Marcel Mauss: Dádiva, simbolismo e associação. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, v. 73, p. 45-66. 2005.
- MARTINS, P. S. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos amazônicos. **Estudos Avançados**, v. 19, n. 53, p. 209-220. 2005.
- MAUÉS, R. H. Comunidades “no sentido social da evangelização”: CEBs, camponeses e quilombolas na Amazônia Oriental brasileira. **Religião e Sociedade**, v. 30, n. 2, p. 13-37. 2010.
- MAUSS, M. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003. 536 p.
- MAY, P. H. Direitos de propriedade e a sobrevivência das economias extrativistas. **Pará Desenvolvimento**, v. 25, p. 65-71. 1989.
- MAYBURY-LEWIS, B. Terra e água: identidade camponesa como referência de organização política entre os ribeirinhos do Rio Solimões. In: FURTADO, L. G. (Org.). **Amazônia: desenvolvimento, sociodiversidade e qualidade de vida**. Belém: Universidade Federal do Pará, 1997. p. 31-69.
- MENASCHE, R.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 21, suplemento, p. 145-158. 2008.
- MENDONÇA, M. S., et al. Etnobotânica e o saber tradicional. In: FRAXE, T. J. P. F.; PEREIRA, H. S.; WITKOSKI, A. C. (Orgs.). **Comunidades ribeirinhas amazônicas: modos de vida e uso dos recursos naturais**. Manaus: EDUA, 2007. p. 91-105.
- MENEZES, A. J. E. A. **Análise econômica da “produção invisível” nos estabelecimentos agrícolas familiares no Projeto de Assentamento Agroextrativista Praia Alta e Piranha, município de Nova Ipixuna, Pará**. 2002. 131 f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Pará, Belém, 2002.
- MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31-42. 2001.
- MONTEIRO, C. A. A dimensão da pobreza, da fome e da desnutrição no Brasil. **Estudos Avançados**, v. 9, n. 24, p. 195-207. 1995.
- MORÁN, E. F. **A ecologia humana das populações da Amazônia**. Petrópolis: Vozes, 1990. 367 p.

MURRIETA, R. S. S. O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha do Ituqui, baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, v. 41, n. 1, p. 97-150. 1998.

MURRIETA, R. S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, v. 44, n. 2, p. 39-88. 2001.

MURRIETA, R. S. S., et al. Conclusão. In: ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S.; NEVES, W. (Orgs.). **Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade**. São Paulo: FAPESP, Annablume, 2006. p. 351-362.

NODA, S, N; NODA, H; MARTINS, A, L, U. Papel do processo produtivo tradicional na conservação dos recursos genéticos vegetais. In: RIVAS, A.; FREITAS, C. E. C. (Orgs.). **Amazônia: uma perspectiva interdisciplinar**. Manaus: Editora da Universidade do Amazonas, 2002. p. 155-178.

NOVAES, W. Eco-92: avanços e interrogações. **Estudos Avançados**, v. 6, n. 15, p. 79-93. 1992.

OLIVEIRA, A. C. M.; CARVALHO JUNIOR, O.; CHAVES, R. Gestão participativa e a atividade de caça na Reserva Extrativista do Tapajós – Arapiuns, Santarém, PA. **Raízes**, v. 23, n. 1-2, p. 42-51. 2004.

OLIVEIRA, J. A.; BONVICINO, C. R. Ordem Rodentia. In: REIS, N. R., et al. **Mamíferos do Brasil**. Londrina: UEL, 2006. p. 347-406.

PANIGASSI, G., et al. Insegurança alimentar como indicador de iniquidade: análise de inquérito populacional. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 24, n. 10, p. 2376-2384. 2008.

PEDROSO JÚNIOR, N. N.; MURRIETA, R. S. S.; ADAMS, C. A agricultura de corte e queima: um sistema em transformação. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. (Ciências Humanas)**, v. 3, n. 2, p. 153-174. 2008.

PEREIRA, C. F., et al. Análise da caça nas comunidades da área de atuação do PIATAM. In: FRAXE, T. J. P. F.; PEREIRA, H. S.; WITKOSKI, A. C. (Orgs.). **Comunidades ribeirinhas amazônicas: modos de vida e uso dos recursos naturais**. Manaus: EDUA, 2007. p. 157-168.

PEREIRA, J. R.; LITTLE, P. E. **DRPE – Diagnóstico Rural Participativo Emancipador**. Viçosa: UFV, 2000. 17 p. Mimeo.

PEREIRA, K. J. C. **Agricultura tradicional e manejo da agrobiodiversidade na Amazônia Central: um estudo de caso nos roçados de mandioca das Reservas de Desenvolvimento Sustentável Amanã e Mamirauá, Amazonas**. 2008. 223 f. Tese (Doutorado em Ecologia Aplicada) – Centro de Energia Nuclear na Agricultura, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2008.

PEREIRA, K. J. C., et al. Saber tradicional, agricultura e transformação da paisagem na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Amanã, Amazonas. **Uakari**, v. 2, n. 1, p. 9-26. 2006.

PINTO, A., et al. **Boas práticas para manejo florestal e agroindustrial de produtos florestais não madeireiros**: açaí, andiroba, babaçu, castanha-do-brasil, copaíba e unha-de-gato. Belém: Imazon; Manaus: SEBRAE, 2010. 180 p.

PINTON, F.; EMPERAIRE, L. Agrobiodiversidade e agricultura tradicional na Amazônia: que perspectivas? In: SAYAGO, D.; TOURRAND, J. F.; BURSZTYN, M. (Orgs.). **Amazônia**: cenas e cenários. Brasília: Universidade de Brasília, 2004. p. 73-100.

POSEY, D. A. Manejo da floresta secundária, capoeiras, campos e cerrados (Kayapó). In: RIBEIRO, B. G. (Coord.). **Suma Etnológica Brasileira**, vol. 1: Etnobiologia. Petrópolis: Vozes, 1986. p. 173-188.

REBOUÇAS, E. R. **Dessecação e conservação de sementes de tucumã (*Astrocaryum aculeatum* G. Mey.)**. 2010. 58 f. Dissertação (Mestrado em Agricultura no Trópico úmido) – Programa de Pós-Graduação em Agricultura no Trópico úmido, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, 2010.

RÊGO, J. F. Amazônia: do extrativismo ao neoeextrativismo. **Ciência Hoje**, v. 25, n. 147, p. 62-65. 1999.

RIBEIRO, B. G. **Amazônia urgente**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1990. 275 p.

RIBEIRO, D. **Uirá sai à procura de Deus**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1974. 178 p.

RIBEIRO, G. D. **A cultura do cupuaçuzeiro em Rondônia**. Porto Velho: Embrapa-CPAF, 2000. 43 p.

RIBEIRO, S. Camponeses, biodiversidade e novas formas de privatização. In: CARVALHO, H. M. (Org.). **Sementes**: patrimônio do povo a serviço da humanidade. São Paulo: Expressão Popular, 2003. p. 51-72.

RIGDEN, L. V. M.; CAVALCANTI, T. B. & WALTER, B. M. T. A conservação e a utilização de recursos genéticos vegetais. In: BENSUSAN, N. (Org.). **Seria melhor mandar ladrilhar?** Biodiversidade: como, para que e por quê. São Paulo: Peirópolis; Brasília: UnB, 2008. p. 157-165.

ROCHA, A. E. S.; SILVA, M. F. F. Aspectos fitossociológicos, florísticos e etnobotânicos das palmeiras (Arecaceae) de floresta secundária no município de Bragança, PA, Brasil. **Acta Botanica Brasilica**, v. 19, n. 3, p. 657-667. 2005.

SABOURIN, E. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 23, n. 66, p. 131-138. 2008.

SAMPAIO, A. J. **A alimentação sertaneja e do interior da Amazônia**: onomástica da alimentação rural. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1944. 341 p. (Coleção Brasileira, vol. 238).

SAMPAIO, M. F. A., et al. (In) Segurança alimentar: experiência de grupos focais com populações rurais do Estado de São Paulo. **Segurança Alimentar e Nutricional, Campinas**, v. 13, n. 1, p. 64-77. 2006.

SANTILLI, J. **Agrobiodiversidade e direito dos agricultores**. São Paulo: Peirópolis, 2009. 520 p.

SANTOS, A. M.; MITJA, D. Pastagens arborizadas no Projeto de Assentamento Benfica, município de Itupiranga, Pará, Brasil. **Revista Árvore**, v. 35, n. 4, p. 919-930. 2011.

SANTOS, L. B. Trilhas da política ambiental: conflitos, agendas e criação de unidades de conservação. **Ambiente & Sociedade**, v. 12, n.1, p. 133-150. 2009.

SANTOS, J. L. **Uso e diversidade de espécies vegetais cultivadas na Reserva de Desenvolvimento Sustentável do Tupé, Manaus, Amazonas**. 2006. 86 f. Dissertação (Mestrado em Agricultura no Trópico Úmido) – Programa de Pós-Graduação em Agricultura no Trópico úmido, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, 2006.

SANTOS, R. F.; COELHO-FERREIRA, M. Artefatos de miriti (*Mauritia flexuosa* L. f.) em Abaetetuba, Pará: da produção à comercialização. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi (Ciências Humanas)**, v. 6, n. 3, p. 559-571. 2011.

SARAIVA, N. A. **Manejo sustentável e potencial econômico da extração do buriti nos lençóis maranhenses**. 2009. 138 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2009.

SCHWARTZ, G. Manejo sustentável de florestas secundárias: espécies potenciais no Nordeste do Pará, Brasil. **Amazônia: Ciência & Desenvolvimento**, v. 3, n. 5, p. 125-147. 2007.

SCOLES, R. Do rio Madeira ao rio Trombetas: novas evidências ecológicas e históricas da origem antrópica dos castanhais amazônicos. **Novos Cadernos NAEA**, v. 14, n. 2, p. 265-282. 2011.

SHANLEY, P.; GAIA, G. A 'fruta do pobre' se torna lucrativa: a *Endopleura uchi* Cuatrec. em áreas manejadas próximo a Belém, Brasil. In: ALEXIADES, M. N.; SHANLEY, P. (Eds.). **Productos forestales, medios de subsistencia y conservación**. Vol. 3 – América Latina. Bogor: CIFOR, 2004. p. 219-240.

SHANLEY, P.; MEDINA, G. Bacuri. In: SHANLEY, P.; MEDINA, G. (Eds.). **Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica**. Belém: CIFOR, Imazon, 2005. p. 51-60.

SHANLEY, P., et al. Introdução. In: SHANLEY, P.; MEDINA, G. (Eds.). **Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica**. Belém: CIFOR, Imazon, 2005. p. 17-20.

SHANLEY, P.; ROSA, N. A. Conhecimento em erosão: um inventário etnobotânico na fronteira de exploração da Amazônia Oriental. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi (Série Ciências Naturais)**, v. 1, n. 1, p. 147-171. 2005.

SHANLEY, P.; PIERCE, A.; LAIRD, S. **Além da madeira**: a certificação de produtos florestais não-madeireiros. Belém: CIFOR, 2006. 153 p.

SILVA, A. I. **Governança ambiental e segurança alimentar**: a agricultura familiar no Alto Solimões, AM. 2009. 124 f. Dissertação (Mestrado em Ciências do Ambiente) – Programa de Pós-Graduação em Ciências do Ambiente e Sustentabilidade na Amazônia, Centro de Ciências do Ambiente, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2009.

SILVA, A. L. Comida de gente: preferências e tabus alimentares entre os ribeirinhos do Médio Rio Negro (Amazonas, Brasil). **Revista de Antropologia**, v. 50, n.1, p. 125-179. 2007.

SILVA, I. M.; SANTANA, A. C.; REIS, M. S. Análise dos retornos sociais oriundos de adoção tecnológica na cultura do açaí no Estado do Pará. **Amazônia: Ciência & Desenvolvimento**, v. 2, n. 3, p. 25-37. 2006.

SILVA, J. A. C.; SILVA, M. F. Estudos florísticos no município de Presidente Figueiredo, Amazonas. Brasil – I. Famílias Annonaceae e Gnetaceae. **Acta Amazonica**, v. 36, n. 1, p. 53-57. 2006.

SILVA JUNIOR, A. L. **Diagnóstico preliminar de agroecossistemas das comunidades do Setor Boa União**. Tefé: IDSM, 2005. 64 p.

SILVEIRA, P. C. B. Moradores das florestas. **Coletiva**, n. 7. 2012. Disponível em: <http://www.coletiva.org/site/index.php?option=com_k2&view=item&layout=item&id=89&Itemid=76>. Acesso em: 7 de agosto de 2012.

SMITH, N., et al. **Experiências agroflorestais na Amazônia brasileira**: restrições e oportunidades. Brasília: Programa Piloto para a Proteção das Florestas Tropicais do Brasil, 1998. 146 p.

SOUZA, A. G. C., et al. **A cultura do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* (Willd. ex Spreng.) Schum.)**. Manaus: Embrapa Amazônia Ocidental, 1999. 39 p. (Embrapa Amazônia Ocidental. Circular Técnica, 2).

SOUZA, V. A. B.; VASCONCELOS, L. F. L.; ARAÚJO, E. C. E. Recursos do bacurizeiro na Região Meio-Norte do Brasil. In: LIMA, M. C. (Org.). **Bacuri**: agrobiodiversidade. São Luís: IICA, 2007. p. 65-101.

SOUZA, W. P.; FERREIRA, L. A. Os sistemas agrários com castanha-do-brasil (*Bertholletia excelsa* H. B. K.) na Região Sul do Estado do Amapá. **Amazônia: Ciência & Desenvolvimento**, v. 2, n. 3, p. 217-246. 2006.

STELLA, A.; KAGEYAMA, P. Y.; NODARI, R. Políticas públicas para a agrobiodiversidade. In: STELLA, A.; KAGEYAMA, P. Y. (Coords.). **Agrobiodiversidade e diversidade cultural**. Brasília: MMA, 2006. p. 43-58.

STOIAN, D. Cosechando lo que cae: la economia de la castanha (*Bertholletia excelsa* H. B. K.) en la Amazonía boliviana. In: ALEXIADES, M. N.; SHANLEY, P. (Eds.). **Productos forestales, medios de subsistencia y conservación de productos forestales no maderables**. Vol. 3 – America Latina. Bogor: Cifor, 2004. p. 89-116.

TIEPOLO, L. M.; TOMAS, W. M. Ordem Artiodactyla. In: REIS, N. R., et al. **Mamíferos do Brasil**. Londrina: UEL, 2006. p. 283-303.

VELÁSQUEZ, C.; BOAS, A. V.; SCHWARTZMAN, S. Desafio para a gestão ambiental integrada em território de fronteira agrícola no oeste do Pará. **Revista de Administração Pública**, v. 40, n. 6, p. 1061-1075. 2006.

WATRIN, O. S.; OLIVEIRA, P. M. **Levantamento do uso e cobertura da terra em área da Reserva Extrativista Verde para Sempre, Porto de Moz, PA.** Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2009. 39 p. (Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 69).