



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

Heldiane Alves Aranha

“Roçado vira capoeira!”
Dinâmica das práticas agrícolas de tiradores de açaí no município de Afuá – Pará.

Belém
2014

Heldiane Alves Aranha

“Roçado vira capoeira!”

Dinâmica das práticas agrícolas de tiradores de açaí no município de Afuá – 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. Noemi Sakiara Miyasaka Porro.

Co-orientadora: Tatiana Deane de Abreu Sá.

**Belém
2014**

Heldiane Alves Aranha

“Roçado vira capoeira!”

Dinâmica das práticas agrícolas de tiradores de açaí no município de Afuá – 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

Data da aprovação. Belém - PA: ____/____/____

Banca Examinadora

Profª DSc. Noemi Sakiara Miyasaka Porro
(orientadora)
Universidade Federal do Pará

Profº DSc. Marcelino Guedes Carneiro (Membro Titular)
Empresa Brasileira de Pesquisa
Agropecuária/CPAFAP

Profª DSc. Rosa Elizabeth Acevedo Marin
(Membro Titular)
Universidade Federal do Pará/NAEA

RESUMO

Esta dissertação descreve e analisa a articulação das práticas agrícolas e extrativas por tiradores de açaí, através de estudo de caso em uma vila ribeirinha na Ilha da Queimada, município de Afuá, Estado do Pará, Brasil. Descrevemos e analisamos as práticas agrícolas e extrativas, as relações sociais envolvidas e o conhecimento tradicional associado. As análises foram realizadas por métodos qualitativos e abrangeu três unidades de produção familiar e 17 áreas de roçados (atuais e de anos anteriores). Como resultados obtivemos o histórico das famílias e sua relação com os roçados, bem como a medição e mapeamento de cada uma das áreas de roçado analisadas, identificando-se os principais cultivos. A observação participante e as entrevistas durante as atividades cotidianas permitiram o registro do histórico de uso das áreas, dos processos de tomada de decisão, e das relações sociais entre e dentre as unidades familiares envolvidas. Nessa análise buscamos compreender a gestão das unidades de produção familiar sobre os recursos naturais disponíveis, visando a reprodução física e social do grupo enquanto camponeses amazônicos autônomos. As transformações sociais do grupo de tiradores de açaí se relacionam não somente a relações fundiárias, mas também a gestão e manejo dos recursos. Os resultados indicam que a articulação de atividades do roçado com a extração de açaí e de palmito, resultando na diversificação dos cultivos agrícolas, no arranjo das espécies e na determinação das atividades sazonais são práticas adotadas pelas unidades familiares para garantir direitos de uso e de acesso e também a sustentabilidade dos recursos. Sobretudo, os resultados mostram que, apesar da visibilidade alcançada pelo açaí devido ao aumento de demanda no mercado regional, nacional e internacional, a sua articulação com práticas agrícolas e extrativas diversificadas é que garantem a autonomia dessa comunidade tradicional representativa do campesinato amazônico.

Palavras-chave: Roçado. Tiradores de açaí. Agricultura Familiar. Extrativismo. Manejo de recursos naturais.

ABSTRACT

This dissertation describes and analyzes, through a case study, agricultural and extractive practices performed by riverine communities in the Queimada Island, in the municipality of Afuá, State of Pará, Brazil. The objective is to understand and highlight the articulation of riverine family farming and management of natural resources, through which they seek their physical and social reproduction as Amazonian autonomous peasant communities. We studied three family units of production, whose practices on their small agricultural fields and extractive activities on açai (*Euterpe oleracea* Mart.), express local economic rules, which co-exist within hegemonic market economy. Participant and direct observation and open-ended interviews during their daily activities allowed us to record the history of the areas and gave us details about their productive decision-making processes. We also examined the historical and geographical contexts and the social relationships within and among the studied households. The intensification of market demands for açai promoted not only interference on families' relations to land, but also on the natural resource management. Despite these interferences, the articulation of farming and extractive activities promoted the diversification of their agricultural slash-and-burn fields, with varied combination of species throughout the seasons. Above all, the results show that, although extraction of açai became more visible due to regional, national and international market demands, many less visible agricultural practices also ensure the autonomy of this Amazonian peasants community.

Keywords: Small agriculture fields. Açai extractores. Family farming. Extractive activities. Natural resource management.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	6
2. OBJETIVOS	24
3. REVISÃO DE LITERATURA	25
3.1 UNIDADE FAMILIAR DE PRODUÇÃO E SUAS ESPECIFICIDADES	25
3.2 O CONHECIMENTO TRADICIONAL E AS PRÁTICAS ASSOCIADAS À BIODIVERSIDADE	31
3.3 REFLEXÕES SOBRE AS ESTRATÉGIAS DA PRODUÇÃO FAMILIAR NA AMAZÔNIA.	37
4. METODOLOGIA	41
5. O CAMPESINATO DAS VÁRZEAS NA AMAZÔNIA.	46
5.1 CARACTERIZAÇÕES GERAIS DAS VÁRZEAS AMAZÔNICAS	47
5.2 A FORMAÇÃO DO CAMPESINATO AMAZÔNICO DAS VÁRZEAS E A INTERPRETAÇÃO HISTÓRICA POR CICLOS ECONÔMICOS.....	53
5.2.1 Ameríndios das várzeas, as influências europeias, campesinato caboclo e produção extrativa. 54	
5.2.2 Dinâmicas da economia da borracha e as limitações na análise socioeconômica dos ciclos. 60	
6. CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DOS TIRADORES DE AÇAÍ E AS TERRAS DE PERTENCIMENTO	68
7. DINÂMICAS SOCIOECONÔMICAS NA UNIDADE FAMILIAR DE PRODUÇÃO: AS PRÁTICAS EXTRATIVAS E AGRÍCOLAS.	101
7.1.1 FAMÍLIA EXTENSA DE “SEU JOÃO E DONA MARIA”.....	114
7.1.2 FAMÍLIA NUCLEAR “ABIMAELE E MICHAELE”.....	135
7.1.3 FAMÍLIA EXTENSA “SEU TREVOADA E DONA PORFÍRIA”.	155
8. ASPECTOS DE INTEGRAÇÃO DAS PRÁTICAS DE ROÇADO E DE EXTRATIVISMO NAS UNIDADES DE PRODUÇÃO FAMILIAR.	193
8.1. MANEJO DE AÇAIZAIS E OUTRAS DINÂMICAS PRODUTIVAS	195
8.2 COLETA DE SEMENTES DE ANDIROBA E PRACAXI.....	206
8.3 COMERCIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO – ANÁLISE DO LUCRO ANUAL.	210
9. CONSIDERAÇÕES FINAIS	215
REFERÊNCIAS	218

1. INTRODUÇÃO

Durante minha trajetória profissional como agrônoma, as questões antropológicas sobressaíam nos trabalhos de campo realizados junto às unidades familiares, mesmo com a minha graduação trilhada através de métodos centrados nas ciências naturais. Para o entendimento das situações estudadas foram necessários métodos de cunho antropológico, pois as questões impostas pela realidade eram centradas em pessoas, ainda que não fossem afastadas da esfera agrônômica.

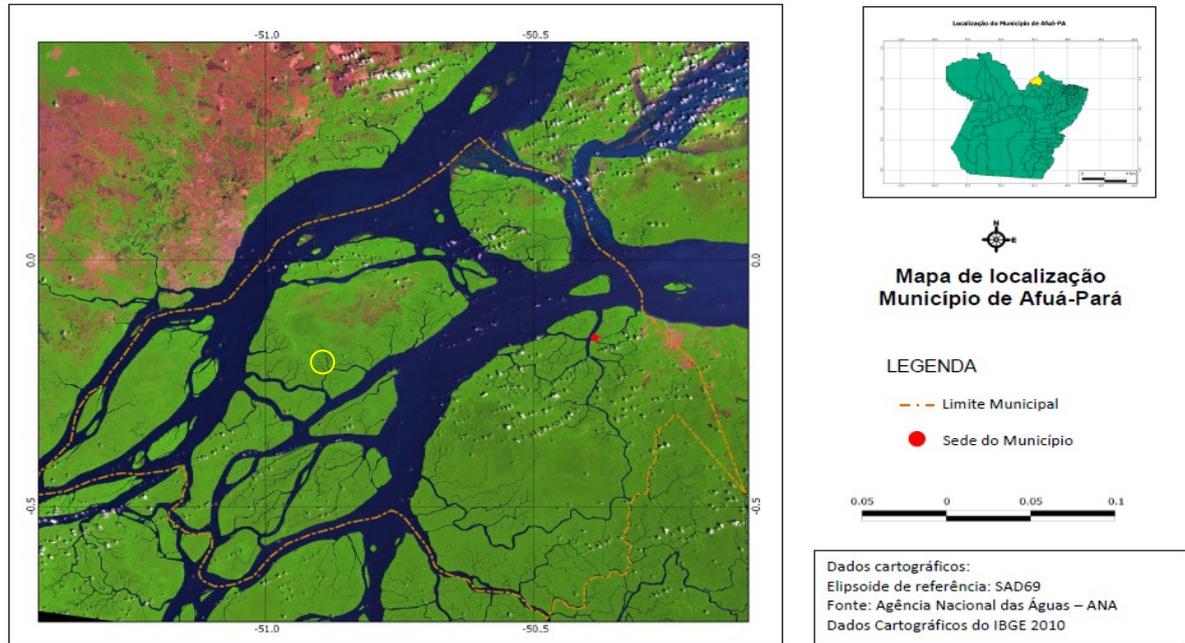
Ao ingressar no mestrado, a proposta de estudar os chamados tiradores de açaí do rio Preto e rio Laranjal soou como um desafio dado pela orientadora Noemi Porro do Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural (NCADR), ao inserir-me no grupo de pesquisa —Direito e gestão de recursos naturais na produção familiar de povos e comunidades tradicionais ou locais.

Consigo identificar até então dois motivos que me levaram a esse campo: por ser um dos sítios do grupo de pesquisa e pela disponibilidade de tempo para a realização da pesquisa e da dissertação (2 anos). Sabendo que minha trajetória pessoal e profissional ocorrera junto às quebradeiras de coco babaçu, a professora me lança a ideia de ir a um local onde o estranhamento fosse mais facilmente atingido. Isso me ajudaria tanto nos questionamentos e a conhecer, pois através do estranhamento as situações estudadas se tornariam mais evidenciadas pelo método acadêmico.

Análogo ao que Da Matta (2000, p.157) propõe no trabalho de campo, no qual, através da vivência, da aproximação, iremos tentar transformar aquilo que antes nos era exótico em familiar. Esse exercício permitirá a descoberta de novos conhecimentos pela via científica.

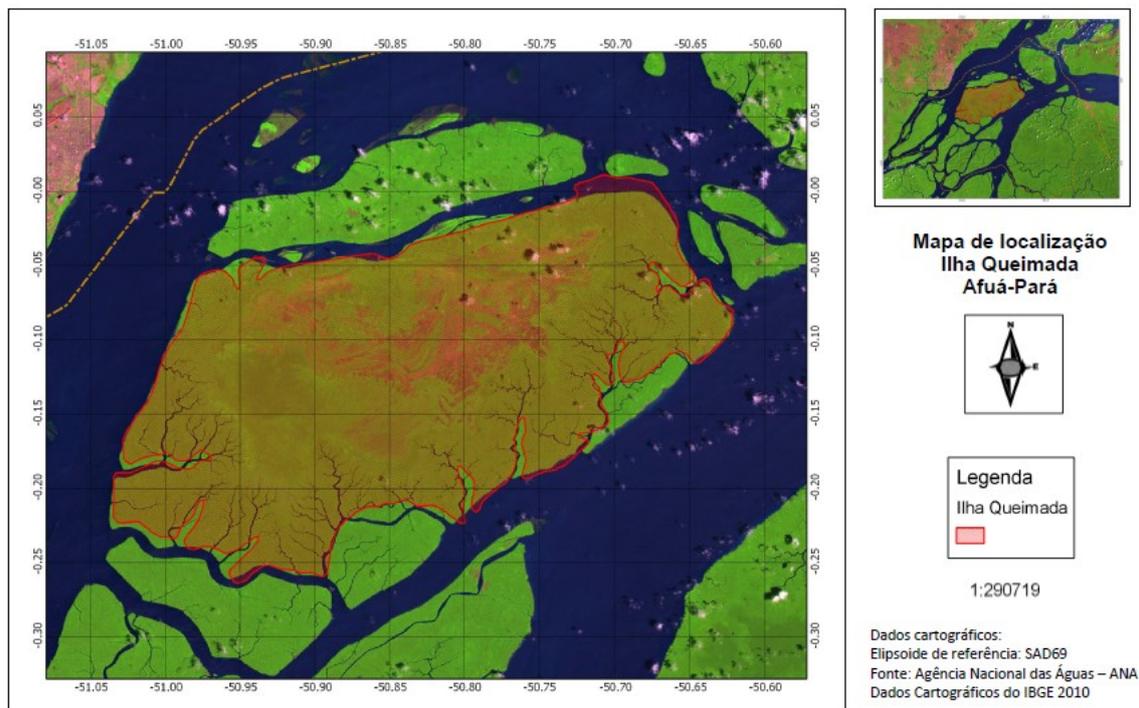
Começar a pesquisa do mestrado em uma realidade totalmente desconhecida era ainda mais convidativo, especialmente porque nessa parte do país a presença e o ciclo das águas (pluviais e fluviais) eram diferentes de outras paisagens que até então tinha visto.

Mapa1 - Localização do município de Afuá e o destaque (círculo em amarelo) sobre as imediações dos rios onde foi realizada a pesquisa.



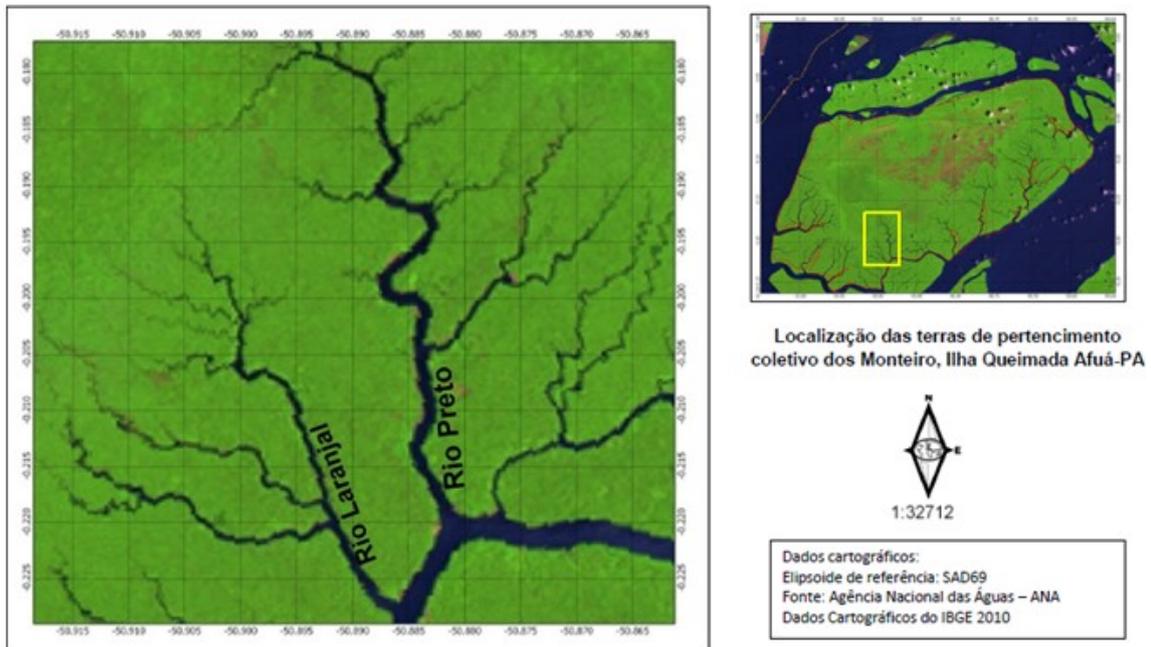
Fonte: Adaptado de Garcez, 2012.

Mapa 2 - Localização da Ilha Queimada no município de Afuá – Pará



Fonte: Adaptado de Garcez, 2012.

Mapa 3 - Localização do rio Preto e rio Laranjal, local do estudo.



Fonte: Adaptado de Garcez, 2012.

O locus da pesquisa é na região das ilhas do município de Afuá, estado do Pará (mapa 1), na Ilha Queimada (mapa 2), nas residências das famílias de tiradores de açaí que estão localizadas nas imediações dos rios Preto e Laranjal (mapa 3). A área correspondente a Ilha Queimada é considerada de propriedade estatal. Sua área pertencente à Marinha e, portanto, de propriedade da União (SPU, 2006), foi destinada a ter sua regularização fundiária formalizada por meio da implementação do Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE), criado pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária, por meio da Portaria nº113 de 31 de dezembro de 2008 (INCRA, 2008).

Neste caso o governo tem a propriedade e o mesmo decidiu quem podia acessar os recursos e quais as atividades poderiam ser realizadas, que de acordo com a norma de execução nº 93, de 19 de julho de 2010 (INCRA, 2010) são as seguintes: atividades agroextrativistas, atividades complementares para subsistência da família e comercialização do excedente, observando os limites de respeito, os usos, os costumes e as tradições da comunidade local.

A partir de 2008, o que era considerado como “posse”, toma agora a configuração de “limites de respeito” pela ocupação tradicional dos moradores. O Plano de Uso do Projeto Agroextrativista da Ilha Queimada, elaborado em julho de 2009, concebe que não há títulos individuais de terra, mas concessões ou autorizações de uso que legalizam a ocupação

tradicional dos moradores. Logo, eles não detêm a “propriedade”, mesmo que utilizem esse termo localmente. Entendemos que, ao utilizar o termo “propriedade” estão se referindo a ocupação tradicional e aos limites de respeito das terras utilizadas pelas primeiras famílias que chegaram a ilha na década de 60.

Quando nos referimos às “áreas de limite de respeito”, estamos utilizando uma noção também referida no plano de uso do P.A.E., que designa assim áreas cujo processo de territorialização se deu de forma tradicional. Ou seja, indicam as terras cuja territorialidade específica foi construída pelas chamadas famílias freguesas, através do contato com os recursos disponíveis, investindo o tempo e trabalho, inicialmente regidos por relações de aviamento e arrendamento. Além dessas áreas, são considerados sob limites de respeito aquelas adquiridas via transações monetárias especificadas no capítulo 7.

As categorias utilizadas pelo grupo estudado para designar suas terras e limitações são denominadas de “posse” e “propriedade”, mas estas tem conotação diferenciada dos termos utilizados no Direito Civil.

Na Lei nº 10.406/2002, o Art.1.196 considera que o detentor da posse, o “possuidor” tem o pleno gozo e uso e tem o exercício pleno ou não de alguns dos poderes inerentes à propriedade. O Art. 1.228 distingue que o proprietário pode usar, gozar e dispor, assim como reaver do poder a quem injustamente possua ou detenha a coisa, ou seja, na propriedade, há o pertencimento exclusivo a alguém.

No caso estudado, o uso do termo “posse” é utilizado localmente para designar os limites de respeito entre as famílias pioneiras na Ilha Queimada, no rio Preto e rio Laranjal, configuração do período anterior ao estabelecimento do PAE – Projeto de Assentamento Agroextrativista no ano de 2008. A partir daí, essa designação toma outro sentido quando esses sujeitos são reconhecidos e legitimados como novos sujeitos de direitos, por meio dos tratados e convenções internacionais e também políticas de ordenamento territorial (GARCEZ DA SILVA, 2012).

Uma vez definida a área de pesquisa, após cursar algumas disciplinas, parti então para um primeiro trabalho de pré-campo de dezoito dias no mês de julho de 2012, para o rio Preto e rio Laranjal. A partir da aproximação com os sujeitos da pesquisa, das observações e das primeiras vivências aliados ao compartilhamento de dados de trabalhos realizados por outros pesquisadores do grupo de pesquisa. São eles: Barbosa (2012) que trabalhou com as práticas movidas pelas relações de trabalho, a graduada em Ciências Sociais Sales (2012) que em seu Trabalho de Conclusão de Curso realizou a análise de interpretação do modo de vida

desse grupo social a partir do conceito campesinato e Garcez da Silva (2013), que analisou as territorialidades específicas e o processo de territorialização do grupo. A problemática de pesquisa foi construída em conjunto com essas análises. A intenção era aliar os meus interesses como agrônoma, e colaborar com as discussões levantadas pelo grupo de pesquisa. Além disso, estava disposta a contribuir com as questões postas pelo próprio grupo local.

Baseando-me nisso, as práticas do roçado se sobressaíram não só por ser objeto de empenho da agronomia, mas também por seu estudo demandar uma análise do histórico dos moradores.

Partimos do conceito de camponês e das especificidades da unidade familiar de produção para compreensão da organização social e dos modos de viver dos tiradores de açaí. À medida que avançamos nas análises, acionamos outros conceitos que auxiliam mais precisamente na explicação das situações empíricas encontradas.

Entre o grupo estudado, o extrativismo de açaí é o principal componente do sistema de produção em termos financeiros. Contudo, outras atividades produtivas desenvolvidas nas unidades familiares contribuem para a coesão do grupo, embora sejam aparentemente minimizados devido às possibilidades de renda alcançados com a venda do açaí. A agricultura, destacando o subsistema de roçado, é uma dessas atividades que nos propomos a visualizar de forma analítica. Logo no trabalho preliminar de campo percebemos o que Sabourin (2010) chama de “multifuncionalidade” da agricultura, no qual ela exerce função produtiva e social, complementada com a definição de “agroecossistema” de Altieri (2002), onde não são focadas somente as práticas e técnicas visando a produção, mas as relações sociais envolvidas. A unidade familiar de produção é estudada dentro do ecossistema específico, mas, o pesquisador não vai focalizar somente as práticas culturais relacionadas exclusivamente à produção, mas também envolve a relação entre as pessoas, e entre elas e os recursos disponíveis para o cultivo. A partir dessas relações, constroem-se conhecimentos que “resultam em estratégias produtivas multidimensionais” (ALTIERI, 2002).

Dentre as principais atividades sociais e econômicas observadas junto aos tiradores de açaí registrei: extrativismo do açaí, atividades no roçado, pesca (peixe e camarão), lazer (dominó, futebol e sinuca), confecção artesanal de utilitários, participação em reuniões religiosas, organizativas e festivas, e também visitas às casas. Destas, o roçado é evidenciado por ser uma forma de uso da terra, dentro de um “espaço das águas”, cujo planejamento das atividades está mais relacionado com a variação climática do que com

atividade econômica em ascensão, o extrativismo do açaí e perpassa continuamente a vida das famílias do Rio Preto e do Rio Laranjal.

Dialogando com a orientadora, percebemos que as atividades do roçado não são determinadas pelo extrativismo de açaí, mas que há uma dependência, quando os produtos advindos da roça são vistos como parte complementar da renda anual dos sujeitos.

Meu primeiro contato com os tiradores de açaí foi através das falas da orientadora e dos pesquisadores que ali já haviam trabalhado, pois nas discussões e reuniões do grupo de pesquisa estavam sempre presentes temas concernentes a esse sítio de pesquisa e aos atores sociais.

Os apresento aqui, tentando mostrar as relações de afeto e de trabalho que foram construídas, inclusive durante os 78 dias (totalizando todos os trabalhos de campo) de vivência que tive com as unidades familiares. Essa apresentação das famílias é necessária para que o leitor fique mais familiarizado com os nomes e interações que já emergem desde a parte introdutória do trabalho.

Família extensa de “seu Trevoada e dona Porfíria”.



José Amorim Monteiro – “seu Trevoada” ou “seu Zé”.

Nasceu em 1959 e é o segundo dos oito filhos de seu Rosemiro Monteiro e dona Antônia, um dos primeiros moradores do rio Preto, nas cercanias do rio Baiano, no município de Afuá – Pará.

Chegou com sua família ainda quando criança. Casou-se com dona Porfíria em 1982, após cinco anos de namoro e desse casamento vieram seus filhos: Maria (30 anos), Lígia (29 anos), Micheli (24 anos), Michaelle (20 anos), Maurício (17 anos) e Lijaelma (7 anos).

Até o presente, é uma das lideranças do Sindicato de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais (STTR/Afuá) e também presidente da Associação de Desenvolvimento Intercomunitário do Rio Baiano – ASDICORB, que representa os que trabalham com extração de açaí do rio Baiano e seus afluentes: rio Preto e rio Portel, em seus interesses sociais, fundiários, de produção e comercialização. Também atua na igreja, dirigindo as liturgias, organizando a celebração e outras programações, juntamente com outros moradores e suas duas filhas Lígia e Micheli.

Maria Porfíria de Souza Batista Monteiro – Dona Porfíria



Nasceu em 16 de fevereiro de 1962 (51 anos). É herdeira dos “Batista”. Sua família chegou às proximidades do Furo do Baiano quando ela ainda nem era nascida e nas mediações do rio Portel foi onde ela cresceu. Conheceu o seu esposo (seu Trevoada) quando tinha 15 anos na “Festa de São Lázaro” (promovida pela Família Oliveira todo dia 10 de fevereiro). Começaram a namorar e depois de cinco anos de namoro é que vieram a se casar (1982). Só então ela passou a residir no rio Preto. Dona Porfíria é mãe de seis filhos, avó de cinco netos e bisavó de uma menina. Além dos cuidados com a família, ela trabalha nos roçados e tira seus produtos para vender nas feiras e comércios de Macapá: jambu, chicória e banana dos roçados, faz azeite de andiroba com as castanhas coletadas das idas e vindas das marés, pesca o camarão dos matapís¹, além de fornecer mudas cultivadas nos jiraus: arruda e catinga de mulata. Ela vende sua própria produção e também comercializa a de seus parentes.

Maria Luciane de Souza Monteiro – Maria



É a filha mais velha de seu Trevoada e dona Porfíria. Nasceu em 1983 (30 anos). Por conta de uma febre que ocasionou uma convulsão antes de um ano de idade, Maria tem dificuldades de locomoção, por isso está sempre em casa. Ela diz que é para evitar as quedas. Muito dedicada, sempre trabalha nos serviços do seu lar, no cuidado com as crianças, sempre auxilia sua filha Fernanda e cuida de sua netinha Raquel.

José Maurício de Souza Monteiro – Maurício



Nasceu em 08 de setembro de 1995 e é o 5º filho por ordem de nascimento de seu Zé e dona Porfíria, o único do sexo masculino. Maurício estuda o segundo ano do ensino médio no turno da tarde, trabalha com seu

¹ Armadilha em forma de cilindro feita com talas usada para a pesca do camarão.

pai na extração de açaí, ajuda sua mãe, irmãs e cunhados e ainda tem seus trabalhos paralelos com a pintura. Na ausência de seu pai, sob a liderança de sua mãe, ele é o responsável de tirar o açaí.

Hábil em desenhar, criar letras e faixas, ele aproveita seu tempo realizando trabalhos de pinturas de lanchas, botes e catraios², e também nos passeios de velocidade de rabeta e festas. Além disso, Maurício é bastante conhecido por seu bom humor e pela capacidade de contar histórias e fazer rir a todos ao seu redor.



Lijaelma de Souza Monteiro – Mamá

Nasceu em 2005 (08 anos) e é a caçula da família. Nos acompanha quando sua mãe permite e sempre vem com perguntas curiosas, igualmente sua sobrinha Lohane (07 anos), sua companheira.

Além de estudar, brincar e correr entre as pontes que ligam as casas, Mamá gosta de catar nas idas e vindas das marés as castanhas de andiroba (*Carapa guianensis Aubl.*) e pracaxi (*Pentaclethra macroloba*) que vem nesse movimento e ainda mais de casquinho³. Nessa brincadeira, além de divertimento, ela ajuda sua mãe, que prepara o azeite dessas duas amêndoas de forma artesanal para o consumo da família e para venda em Macapá.

Benedita Amorim – Vovó Beni



Vovó Beni como é carinhosamente chamada é avó materna de seu Trevoada e reside em um quarto próprio na casa de seu Trevoada e dona Porfíria. Entre várias informações sobre sua idade, Lígia (sua bisneta) afirma que vovó já completou 100 anos, logo pode ter nascido em 1913.

Nasceu no rio “Paneminha” e foi criada nessa circunvizinhança. Seu pai trabalhava como “embarcadiço”, levando produtos do interior para a capital e por conta disso era comum longos períodos de sua ausência, onde sua mãe protagonizava a chefia da casa durante estes períodos. E sem a liderança masculina, sua família fica vulnerável a tensões de outras famílias mais “poderosas” e assim são expulsas das terras que moravam e foram para a Ilha do Caramujo. Esta já não existe mais, por conta dos processos comuns ao Marajó, em que

² Nomenclatura dos tipos de embarcações utilizadas.

³ Canoa pequena que cabe entre duas a três pessoas.

as barreiras de terra caem em decorrência das forças das águas. Esse fenômeno causa uma dinâmica na paisagem.

Casou-se pela primeira vez aos quinze anos. Seu marido era da cidade de Afuá. Com ele teve duas filhas e após se separarem teve que criá-las sozinha. Ficou morando na casa de uns parentes e depois de conhecidos. Pela falta de condições básicas de sobrevivência uma delas veio a falecer e ficou somente uma, a dona Antônia, mãe de seu Trevoada. Anos depois, ela se junta novamente com outro homem e com ele tem um filho, o Marcírio, e é aí que vai morar no município de Chaves (BARBOSA, 2012).

Quando sua filha se casa com seu Rosemiro, passa a fixar residência no rio Preto na condição de fregueses de seu José Carvalho. Dona Benedita também se muda para a comunidade do Baiano ao se separar de seu marido e vai residir com um irmão.

A unidade familiar onde dona Benedita passou a morar tinha relações de parentesco com o atual patrão de seu Rosemiro Monteiro, uma vez que sua cunhada era irmã desse patrão, o seu José Carvalho. Por causa desses laços fraternais, era comum a visita de outro irmão de seu José Carvalho, o seu Pedro.

Durante essas visitas, seu Pedro, viúvo há pouco tempo, conhece e se interessa por dona Benedita, tornando-se após um tempo o terceiro marido dela. Com a união, ela ajuda-o na criação de seus dois filhos que ainda eram pequenos. Dessa forma, os laços de parentesco não biológico entre “patrões” e “fregueses” são estabelecidos.

Depois de uns anos, dona Benedita veio a ficar viúva e depois de morar um tempo sozinha, decidiu morar com a filha Antônia no rio Preto. Entrementes, sua filha também ficou viúva, em 1990 e decide ir embora para o município de Santana – Amapá. Dona Benedita prosseguiu residindo na casa do seu neto, o seu Trevoada e sendo cuidada por sua família e por outras netas até os dias atuais⁴.



Fernanda de Souza Monteiro

É a única filha de Maria, a filha mais velha de seu Trevoada. Nasceu em 1998, dentro da lancha de seu avô Trevoada, antes da travessia da Baía para chegar em Macapá. Quando sua mãe sentiu as dores, mesmo com o cuidado de todos para levá-la ao hospital, as quatro horas de viagem foram poucas. Criada no rio Preto,

⁴ Os dias atuais se referem ao período contemporâneo ao registro do trabalho de campo, no ano de 2013.



somente se mudou para a cidade de Santana – AP após seu casamento com o Cláudio, oriundo das mediações do rio Baiano.

Quando a conheci em julho de 2012 ela tinha se casado há poucos meses e dizia que seu sonho era ter um(a) filho(a), o que se concretizou em março de 2013 quando eles tiveram a Raquel. Antes de casar Fernanda sempre trabalhava na casa de seus avós cuidando das crianças menores. E mesmo morando em outra cidade, vem sempre passar alguns dias com sua família.



Seu esposo trabalha tirando açai, ajudando o sogro Trevoada, nas áreas de sua família e é comum vê-lo chegar com os peixes para a refeição. Quando está “lá pra dentro” trabalhando, em geral, seu ponto de apoio é a casa de seu Trevoada e da dona Porfíria.

Família extensa de “seu João e dona Maria”.



João Trindade - Seu João

Nasceu em 1972, em uma Ilha da qual ele não se recorda o nome, que fica ao lado da Ilha Conceição, nas imediações do Igarapé Puraquê. Seu João é o caçula de cinco irmãos: quatro irmãos e uma irmã. Ele diz não lembrar nada lá da Ilha, pois era muito pequeno quando saiu, tinha apenas sete anos quando sua família se mudou.

Seu pai João Trindade, trabalhava riscando seringa e teve vários patrões, o que fez com que sua família se mudasse de uma ilha para outra. Seu João não tem áreas de limite de respeito de terras. As relações de trabalho e parentesco definiram seus locais de moradia até o dia de hoje.

A amizade e relações de trabalho com a família Monteiro começaram aos sete anos de idade quando conheceu seu Rosemiro e seu Zé (Trevoada). Seu Rosemiro era “embarcadiço, como um piloto de embarcação que levava seringa de Afuá para vender em Belém” (SALES, 2012), pegando inclusive o látex colhido pelo pai de seu João.

Eles se conheceram quando dona Maria se separou do primeiro marido e veio morar na casa de um irmão nas proximidades do rio Preto, em 2000 e se casaram em 2001..

Dessa união nasceram três filhos. Seu João ajudou a criar os outros filhos de dona Maria resultantes do primeiro casamento.

Maria Ferreira Baía – Dona Maria



Nasceu dia 08 de dezembro de 1966, hoje⁵ com 47 anos, conta que morava no interior de Breves quando se casara aos 17 anos com seu Emílio, este tinha 29 anos. E com ele teve oito filhos, nessa ordem de nascimento: Wenderson (27 anos), Edielson (25 anos), Abimael (24 anos), Daniele (20 anos), Tomé (19 anos), Janilson (18 anos), Paulo Afonso (15 anos) e Jailson (14 anos).

Em 1998, ela se separou do marido e foi morar juntamente com seu irmão nas imediações do rio Preto. Foi lá que ela conheceu seu João e em 2001 eles se casam e dessa união resultam mais três filhos, Manoel (12 anos), a Gleiciane Manuela (10 anos) e a Layanne (07 anos).

As relações com a família Monteiro tem início quando os seus filhos do primeiro casamento passam a trabalhar com esta família, acompanhando o irmão de dona Maria que já trabalhava com os “Monteiros”. Logo, os laços de trabalho são ressignificados com o casamento de seu filho primogênito Wenderson no ano de 2002 com a Lígia, filha de seu Trevoada, momento em que Wenderson vai residir no rio Preto. Seu terceiro filho, Abimael, começa a trabalhar com o ‘Mata-gato’, irmão de seu Trevoada e vai morar lá no Rio Preto também na mesma época. E no ano de 2006 esse mesmo filho de dona Maria, o Abimael se casa com outra filha de seu Trevoada, a Michaela.

Dona Maria e sua família vão morar em Santana depois de seu casamento com seu João. Quando estavam lá, seu João foi acometido de uma enfermidade que o impediu de trabalhar. Com isso, eles recebem o convite de seu Zé e Abimael para residirem no rio Preto e que seu João trabalhe por lá. Assim, eles retornam ao rio Preto, morando inicialmente na casa de Lígia e Wenderson. Depois de uns meses construíram uma casa próxima na Vila Monteiro, para onde se mudaram com a família toda. Dona Maria ficou cuidando do seu pai doente, até que ele veio a falecer em 2010.

O convite para morar no rio Laranjal veio através de seu filho Abimael que, após ter adquirido um terreno nesse rio pretendia construir sua casa e convida sua mãe para morar

⁵ As informações sobre as idades dos sujeitos, estão contabilizados no período vigente da pesquisa de campo, realizada no ano de 2013.

próximo junto com toda a família. Seu João e dona Maria aceitam o convite e se mudam para o Laranjal. O local onde moram hoje foi preparado primeiramente para ser um roçado em 2009 e a casa foi construída em 2011.

Seguimos adiante com a apresentação dos filhos e filhas de dona Maria, incluindo apenas aqueles que residem com ela no mesmo domicílio.

Tomé Ferreira Baía – Tomézinho (sem foto)

Tomé é o 5º filho de dona Maria e seu Emílio. Nasceu em Breves, no ano de 1993. Trabalha sempre para ajudar a família. É comum vê-lo trabalhando nos roçados de seu irmão Abimael, de dona Porfíria e de outros moradores próximos, dos quais realiza em geral, as limpezas da área. Também o vemos pescando com seus irmãos menores, na extração de açai das áreas de seu Zé, seu “Mata-gato”, Baiézinho e trabalha com os outros irmãos sempre que solicitado recebendo pelo seu trabalho o pagamento de diárias.

Mesmo tendo contato com sua família desde 2012, apenas em 2013 nos trinta dias que fiquei em trabalho de campo tive a oportunidade de conhecê-lo em uma viagem à cidade de Macapá, aproveitando as horas de duração da viagem para as conversas. Com seu jeito tímido, não me permitiu registrá-lo em fotos.



Janilson Ferreira Baía - Negão

Morador do rio Laranjal é o sexto filho do primeiro casamento de dona Maria, nascido em 1994. O “Negão” como é carinhosamente conhecido é um estudante, aprendiz de tecer malhadeiras, trabalha ajudando os seus irmãos quando solicitado no roçado, na limpeza e extração de açai. Em geral é visto com seus irmãos Tomé e Paulo pescando e sempre trazendo muitos peixes para o consumo da família.

Se em uma roda de conversa o Negão está, então o riso e as histórias são garantidos. É genial em transformar sua vivência em histórias/estórias que fazem todos rirem ou duvidarem do que seria de fato a verdade em toda aquela trama.



Paulo Ferreira Baía – Sacola

Nascido no ano de 1998 é o sétimo filho de dona Maria e seu primeiro marido. Um pouco tímido, mas sempre nas rodas de conversas, Paulo é um rapaz que estuda na escola Fé em Deus, no rio Baiano e sempre trabalha com seus irmãos Wenderson, Edielson, com seu cunhado, e com os outros irmãos que ainda moram na mesma casa, tanto nos trabalhos do roçado (limpeza, plantio e colheita) e na pesca para consumo familiar.



Jaílson Ferreira Baía

Nasceu em 1999 sendo o oitavo filho de dona Maria e seu primeiro marido. Seu João ajudou a criá-lo, pois ainda tinha 3 anos quando dona Maria se casou novamente. Jaílson é um rapaz disposto a ajudar sua mãe e a Michaela sempre que requisitado e demonstra grande responsabilidade com todas as tarefas que faz. Além de estudar, ajuda no cuidado com as irmãs pequenas quando está em casa e acompanha seu João trabalhando com ele na extração de açaí, nos roçados, nas caças e pescas.



Manoel de Jesus Baía Trindade – Manélzinho

Nasceu no ano 2000 e é o primeiro filho da união entre dona Maria e seu João. Acompanha seu pai na extração de açaí, nas caças, trabalhos no roçado e pesca. Estudante durante o período da tarde, quando não está na escola sai com o pai, com os outros irmãos ou mesmo sozinho para pescar ou caçar. Em geral o saldo de suas pescarias e caçadas são direcionados ao consumo da família.



Gleiciane Baía Trindade - Manu

A segunda filha de seu João e dona Maria nasceu em 2002. Manu como é conhecida é uma estudante bastante aplicada, assim como é zelosa em ajudar sua mãe nos afazeres domésticos e nos cuidados de sua irmã menor, a Layanne. Embora resida no rio Laranjal, ela diz que preferia sua moradia no rio Preto pela proximidade dos outros amigos e irmãos.



Layanne Baía Trindade - Layanne

A terceira e última filha de seu João com dona Maria nasceu em 2005. Layanne tem oito anos e como filha mais nova é comum vê-la em companhia da mãe e no cuidado de todos os outros irmãos. Em determinados períodos, estuda pela manhã e a tarde aproveita para ir de casquinho com sua irmã e outras amigas para catar castanhas de andiroba e pracaxi. Sua mãe faz azeite para o consumo da família e venda em Macapá.

Família nuclear de “Abimael e Michaele”



Abimael Ferreira Baía

Nasceu em 1988 e é o terceiro filho de dona Maria com seu primeiro marido. Ele chegou ao rio Preto juntamente com sua família, aos 10 anos, quando moraram na casa de um tio, irmão de sua mãe. Acompanhando o seu tio foi que conheceu e trabalhou com seu Zé e com seu “Mata-gato”. Quando sua mãe se casa com seu João e a família se muda para Santana, Abimael permanece na casa de seu tio e trabalhando com seu Rosivaldo, o “Mata-gato”.

Abimael pediu para residir na casa de seu Mata-gato na Vila Monteiro, onde permanece até quando se casa com Michaele no ano de 2008. Neste período, ele estava com 20 anos e ela com 16. Assim que casaram, ficaram um tempo morando na casa do seu sogro, seu Trevoada. Abimael tratou de economizar para construir sua casa. Com o dinheiro, ele negociou a compra de uma parte da área de herança de dona Zenaide, irmã de seu Trevoada, localizada no rio Laranjal. Contudo, as negociações foram feitas com seu Zequita (irmão de dona Porfíria e marido de dona Zenaide). As negociações formais e a troca monetária foram feitas mediante a figura masculina, entre o esposo de dona Zenaide e Abimael. Assim, Abimael garantiu o direito de ter seus limites de respeito e uso daquela área onde reside atualmente. A compra, permitida entre pessoas de dentro do PAE, segundo o plano de uso do PAE Ilha Queimada (2009) foi feita em 2008 e em 2009 Abimael inicia os cuidados na área preparando um roçado anteriormente à construção da casa.

Michaele de Souza Monteiro



Nasceu em 1992 e é a quarta filha da união entre seu Trevoada e dona Porfíria. Michaele se casa com Abimael em 2008 morando inicialmente na casa de seus pais e em 2009 se mudam para o rio Laranjal. Ela conta como era difícil morar no Laranjal no início, pois estava acostumada com a movimentação na sua casa, lá na Vila Monteiro as casas são mais próximas e é mais fácil o ir e vir entre os moradores, enquanto na nova casa já era mais tranquila. Segundo Michaele, quando a família de dona Maria vai morar para lá é que melhorou.

A primeira filha resultante dessa união nasceu em 2012, a Alice Sofia que completou um ano em Abril de 2013.



Michaele é bastante zelosa com sua casa, seu esposo e sua filha e na ausência de dona Maria auxilia no cuidado com as irmãs menores de Abimael. Em outros momentos, quando sua mãe precisa viajar, ela é chamada com seu esposo para irem à casa de seus pais e por lá eles permanecem para cuidar da casa e dos que ficarem, em geral: Maurício, Mamá, Maria e Vovó Beni.

No contexto destas famílias, nas adjacências do rio Preto e rio Laranjal, as atividades do roçado vêm sendo praticadas desde a chegada dos primeiros moradores, nos anos sessenta, em articulação com outras atividades comuns àquela época: riscar seringa, extração de madeira e tirar palha de buçuzeiro (*Manicaria saccifera* Gaertn.). Sempre em relação direta com os recursos naturais, estas demonstram a adequação dos sujeitos às variações climáticas e das águas (BRONDÍZIO; NEVES, 1996; GALLO, 1981). Ao longo dos chamados ciclos econômicos que tem se desenvolvido historicamente na região amazônica (caucho, borracha, madeira, sementes oleaginosas, palmito e atualmente o açaí) que também envolveram os moradores do rio Preto e rio Laranjal, o roçado é uma atividade que se mostra permanente e sobre ele incide uma noção específica na economia local.

Embora seja categorizado como secundário ou complementar quando se considera o plano financeiro associado à economia de mercado, no plano da produção em si, associado à economia familiar camponesa, o roçado pode ser categorizado como principal. O roçado assume papel essencial quando consideramos o conjunto de atividades do calendário produtivo das unidades familiares estudadas e também quando o comparamos ordinariamente com as atividades autônomas em relação ao mercado, sobre o qual os tiradores de açaí não

têm controle. Nele também são desenvolvidas atividades ao longo do tempo pelo contato direto com o ecossistema e que tem sido propagado ao longo das gerações.

O título proposto à dissertação foi baseado em uma fala feita por Manoel (12 anos), durante uma das entrevistas que fiz no decorrer de uma visita aos roçados de seu pai João. Além do chefe da família, estavam Jailson e Manoel que, no decorrer do caminho, iam me explicando os limites das áreas, em qual delas haviam sido roçados em tempos anteriores e como estavam atualmente:

“João: (...) Olha essas capoeira, tudo era roçado isso aqui.

Jailson: tem mais um bem aí grandão. Dois aí dentro [apontando para as áreas do seu Zé].

Manoel: Capoeira vira roçado!

João: aí eles plantam açai né, aí já vira capoeira com açazal”. (Entrevista com seu João e seus dois filhos, realizada em março de 2013).

As falas expressam claramente a transitoriedade dos roçados e a gestão dos recursos naturais feitos pelo grupo. E a frase de Manoel representou para mim que o roçado tem seu início e tem seu “fim”, que não quer dizer que a terra ficará ociosa, improdutiva ou que acabou ali a atividade, mas indica que outras espécies vegetais sobressaíram ou foram manejadas conforme a necessidade dos seus usuários, através de suas práticas agrícolas e extrativas. Na atual conjuntura, o açai que é uma forte base provedora de renda faz parte dessas espécies manejadas.

Para fins dessa dissertação baseada em estudo de caso, são estas práticas que foram observadas em duas famílias extensas: a de “Trevoada e dona Porfíria” e “dona Maria e seu João”, com foco na família nuclear resultante da união de membros dessas duas famílias extensas: a família de “Abimael e Michaelé”. Família extensa aqui é entendida conforme Wolf (1970), como aquela família composta de certo número de famílias nucleares, podendo ser compreendida por diferentes arranjos, por exemplo: homem, mulher, prole e parentes mais velhos, ou de homem, mulher, e os filhos com suas esposas, predominando relações poliádicas⁶.

O extrativismo é uma atividade símbolo que, nas últimas décadas, marca a distinção do grupo em espaços públicos. Porém, é necessário também entender como essa atividade extrativa se articula com a atividade agrícola, pois é essa articulação que exige as relações sociais que constroem o grupo.

⁶ As relações poliádicas são aquelas que envolvem muitas pessoas ou grupos de pessoas, segundo Wolf (1970).

As relações sociais que permeiam as atividades realizadas pelos “tiradores de açaí” são regidas por laços de parentesco e de vizinhança, baseados em solidariedade ou ajuda mútua. A descrição e análise destas relações nos auxiliarão a entender o conjunto de regras e normas que são expressos por laços solidários para gerenciar o uso dos recursos disponíveis para as atividades essenciais neste estudo. Assim, o aprendizado maior nessa dissertação é de que, apesar da enorme atenção que o aumento da demanda pelo açaí causou, não é o seu extrativismo em si, ou o impactante retorno financeiro que se observa atualmente, que garante o vigor da unidade familiar ou comunitária. Mas sim, as relações sociais vinculadas à articulação entre o extrativismo e a agricultura são o que garantem a coesão da vila e das unidades familiares.

A primeira seção dessa dissertação consta da introdução do trabalho resumindo os tópicos e justificando o interesse da pesquisa, além de indicar o local e os atores sociais, assim como as análises realizadas. Na segunda seção expomos os objetivos gerais e específicos do trabalho que a princípio, nortearam as ações durante o trabalho de campo.

Na terceira seção trazemos aspectos específicos da unidade familiar de produção, do conhecimento chamado tradicional sobre as práticas em associação com a biodiversidade e uma reflexão sobre as estratégias das famílias sob lógicas próprias, no contexto do extrativismo amazônico.

A quarta seção apresenta a metodologia de cunho antropológico desenvolvido para obtenção e análise dos dados. Na quinta seção refletimos analiticamente sobre a contextualização história dos camponeses na Amazônia, assim como a forma de “dominação” colonial. Nesta, revela-se a maneira como a história foi sendo registrada, de forma abreviada, supervalorizando os fatos ligados a expansão do capitalismo e subtraindo o interesse sobre outros mecanismos, que segundo essa lógica, só subsistiam se conectados com a “totalidade” capitalista.

Na sexta seção seguimos com a contextualização histórica, o processo de territorialização até a atual configuração das terras de pertencimento coletivo onde desenvolvem suas atividades socioeconômicas.

Para melhor compreensão de como essa dinâmica social e produtiva ocorre entre o grupo, na sétima seção analisamos as práticas constituintes do roçado em articulação com as práticas realizadas no extrativismo do açaí, para compreensão de como os sujeitos vivem suas práticas ante o ecossistema local, as mudanças econômicas, sociais e ecológicas do meio, construindo seus conhecimentos na relação com os recursos disponíveis.

Assim, veremos na oitava seção sobre o manejo de açazais e outras dinâmicas que estão integradas no calendário produtivo das unidades familiares e que através dessas, constroem relações e laços dentro da unidade familiar, entre as unidades familiares do grupo e se interrelacionam com o mercado. Ainda nesta seção, analisamos dados referentes a comercialização de alguns produtos agrícolas e que foram registrados por durante o ano de 2012. Embora estas atividades possuam uma renda pequena, se comparado à principal fonte de renda, o açaí, são fundamentais para firmar valores, transitar o conhecimento entre as gerações e são estratégias para reprodução social do grupo. Em seguida, na seção nove, temos as considerações finais.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Analisar as práticas do roçado em articulação com as do extrativismo do açaí, para compreensão da gestão e manejo dos recursos naturais por unidades familiares de “tiradores de açaí”, na Ilha Queimada, município de Afuá, estado do Pará.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Descrever as práticas pertinentes ao roçado e ao extrativismo do açaí, contextualizando-as no histórico das unidades familiares de produção;
- b) Descrever e identificar as relações sociais intra e inter familiares das unidades de produção envolvidas;
- c) Analisar como os conhecimentos tradicionais reproduzidos e renovados nessas relações sociais se transformam num contexto de intensificação do mercado para um dos produtos;
- d) Analisar como as práticas do roçado e do extrativismo do açaí se inserem na gestão e manejo dos recursos naturais neste contexto.

3. REVISÃO DE LITERATURA

3.1 UNIDADE FAMILIAR DE PRODUÇÃO E SUAS ESPECIFICIDADES

A visão dos agentes do agronegócio sobre a agricultura brasileira tem sido limitada a um conjunto de produtos e a uma perspectiva de que os atores sociais são homogêneos, quando na realidade não são. Heredia e Garcia Junior (2009) criticam essa visão reducionista e destacam que há uma pluralidade de atores.

O Brasil é considerado uma potência agrícola para o século XXI, com perspectiva de ser um líder mundial, vinculadas em suas quantidades de exportações agrícolas e agroindustriais no agronegócio.

A via apresentada como única solução para o desenvolvimento tem suas bases em uma única forma de exploração agrícola fundada na industrialização de monoculturas. E toda a diversidade de sujeitos que atuam na agricultura brasileira, cuja base estratégica é diferente desse “modelo” de desenvolvimento, foi e ainda é até o presente, alvo de algum silenciador (repressão, discriminação, falta de incentivos e políticas) (HEREDIA; GARCIA JR., 2009).

Dentro dessa pluralidade é que destacamos aqueles sujeitos que tem na unidade familiar a base para organização do funcionamento do grupo.

Tendo como unidade de análise a unidade familiar é que direcionamos nossa compreensão sobre as formas de organização e lógica de funcionamento das atividades dos tiradores de açaí. Para isso nos apoiamos nos clássicos teóricos do campesinato (CHAYANOV, 1981; WOLF, 1970) e em outras leituras a respeito das especificidades da agricultura familiar (HEREDIA; GARCIA JR.; 2009, PLOEG, 2009, 2013; COSTA, 2013).

As qualidades intrínsecas a agricultura familiar como um modo de vida em diferentes contextos, são percorridas por Ploeg (2013).

Dois aspectos são comumente destacados: o fato de a família ser proprietária do imóvel e que a mão de obra utilizada é familiar. Contudo, ela não pode ser reduzida a essa descrição, pois é um fenômeno “complexo, multidimensional e multicamadas”, cujas características, são premissas para considerarmos a agricultura familiar como um modo de vida (PLOEG, 2013, p.6).

O que significa dizer que a agricultura praticada pelos tiradores de açaí é de cunho familiar, ou é uma “agricultura familiar”?

No Brasil, o termo se tornou amplamente generalizado com a implantação do PRONAF, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, porém para se

conceituar um termo, o estudo não deve ser limitado a um programa. Há um reconhecimento formal de uma agricultura plural, mas é necessário um entendimento mais efetivo dessa categoria em sua existência social concreta. Heredia e Garcia Jr. (2009) questionam: “Por que aceitar que apenas o exercício do poder de Estado dotaria um conjunto de indivíduos e agentes econômicos de existência legitimada?”. Em outras palavras: Porque a legitimação da categoria agricultura familiar econômica só vem através do reconhecimento do Estado?

Dizer que a agricultura é “familiar” implica que as relações que ali ocorrem são diferenciadas daquelas relações do trabalho patronal. O que rege a relação entre o organizador da força de trabalho e os detentores da força de trabalho não são laços de assalariamento, mas laços de família, parentesco, compadrio e vizinhança. Sobre isso Heredia e Garcia Jr. esclarecem:

o laço familiar lembra que a atividade econômica não esgota o conteúdo da relação, pois ela pode envolver atividades de reprodução biológica dos indivíduos, além de social, por meio da transmissão de conhecimentos e de patrimônio (HEREDIA; GARCIA JR., 2009, p.216).

Não basta a análise sociológica dos termos que localizam o grupo estudado dentro de um espaço social, mas observar as singularidades deste espaço. E uma destas diz respeito ao grupo doméstico exercer ao mesmo tempo

o quadro das atividades produtivas, mas também é o horizonte onde o consumo individual e coletivo ganham significado e é, ainda, a mesma rede de relações que permite o surgimento de novas gerações e assegura a transmissão de saberes e do patrimônio material acumulado pelas gerações precedentes” (HEREDIA; GARCIA JR., 2009, p.219).

Há também questões relacionadas ao recurso base, ao lugar de moradia, ao emprego dos membros, interlocução e gerações familiares que são expostas por Ploeg (2013) como qualificações a este modo de vida.

Na agricultura familiar, o recurso base para providenciar a sua renda é controlado pela família camponesa, tais quais “terra, animais, espécies cultivadas, conhecimento, casa, máquinas, acesso a redes e mercados, cooperativas de copropriedade” (PLOEG, 2013, p.7). E a renda não só para produzir, se possível, ela será investida na área de produção, não tendo como alvo o lucro.

O local onde a família camponesa mora é também o lugar a que ela pertence, onde os filhos crescem e se desenvolvem. Ali eles se autoempregam e de onde o retorno com o seu trabalho seja investido em busca de progresso dos mesmos. Além disso, há uma ligação entre

a família e o lugar onde ela provém suas necessidades multidimensionais e que são específicos em cada unidade familiar (PLOEG, 2013).

Nesse ambiente produtivo e ao mesmo tempo familiar, há lembranças, memórias, sentimentos, história. Há gerações passando, pais e filhos, acumulação de experiência. O conhecimento e a aprendizagem são compartilhados, assim como as praticas e as novas ideias. Há preservação e criação de cultura na família camponesa, por isso, ela também é considerada um patrimônio cultural (PLOEG, 2013).

No ambiente familiar há diferenciações quanto à composição de membros da família. Existem diferentes arranjos entre as unidades de consumo e de produção, se tomamos por base a relação entre a quantidade de pessoas para consumir e a quantidade de pessoas para trabalhar. O tamanho da família e a intensidade de trabalho podem depender dessa relação. Além disso, existe o fator gênero (oposição feminino masculino) e estado de saúde (sadio, inválido) (PLOEG, 2013).

Perceber essas relações existentes nos permite “detalhar relações de gênero e de geração, assim como hierarquias e princípios de autoridade para enunciar as decisões”. Essas são as especificidades que fazem o grupo funcionar e tomar suas decisões (HEREDIA; GARCIA JR., 2009, p.225). Diferentemente de uma empresa capitalista, os laços entre os indivíduos independem dos “processos produtivos”, mas as relações de parentesco, parentesco não biológico, compadrio, vizinhança, conforme observado entre as famílias centrais em nosso estudo (HEREDIA; GARCIA JR., 2009).

Nas famílias cujas relações entre os sujeitos foram objeto da nossa pesquisa, no trabalho de casa predomina a presença feminina, embora em um momento de ausência, alguns homens, principalmente os mais novos se habilitem a realizar tarefas básicas como: preparo do café, cozimento de peixe, preparo de algum alimento frito. A destinação dos alimentos, distribuição entre os membros no momento da refeição, assim como o processamento destes é de responsabilidade feminina.

Existem também aquelas atividades que são ligadas às crianças, como a coleta de amêndoas trazidas pela maré para o preparo de azeites, a disposição para ir onde forem solicitadas para buscar algo, levar ou trazer algum recado.

Nas atividades extrativas, predomina a presença masculina, principalmente nas atividades de extração de açaí, do palmito, na pesca e caça, assim como nos trabalhos mais pesados referentes à limpeza de uma área destinada ao preparo do roçado.

O trabalho de pesca e “despesca” de camarão com matapí, a semeadura e colheita dos produtos do roçado, são funções que entre no grupo estudado, pode ser realizado por ambos os gêneros.

A produção familiar é um componente da economia rural, por meio da inserção ou aquisição de produtos, bens e serviços (PLOEG, 2013).

A importância disso tudo é que essa instituição familiar e agrícola pode permitir a soberania alimentar através de seus recursos, pode gerar renda e empregos e ainda ajudam a manter as paisagens belas e biodiversas. Entretanto, há limitações externas e internas que impedem que essas contribuições sejam verídicas. Os Preços baixos e custos elevados (volatilidade do mercado), o bloqueio do acesso ao mercado (políticas excludentes, fatores físicos) e quando a terra e a água estão ligadas a um capital, são os principais fatores externos que limitam a agricultura familiar citado por Ploeg (2013).

O deslocamento para a agricultura empresarial apenas como fornecedores de mão de obra e se esquecendo das demais características mencionadas são ameaças internas vistas em toda a parte (PLOEG, 2013).

Mesmo que a agricultura familiar sobreviva em condições que os limitam, as políticas públicas são importantes ao assegurar direitos, fornecer infraestrutura, pesquisa, educação, canais de comercialização e a promoção do fortalecimento das organizações e diversos outros aspectos. Através desse apoio político os agricultores familiares têm mais condições de alcançar seu potencial máximo (PLOEG, 2013).

Nessa perspectiva de apoio e papel de alguns mecanismos institucionais, Costa (2013) reflete sobre o papel do Estado, do planejamento e do desenvolvimento, frente a sua preocupação com a situação da Amazônia. O raciocínio é sobre o que trará de desenvolvimento para o Brasil, em um cenário que se desdobram crises de ordem econômica e ambiental ao longo do século XXI, das quais uma valorização e revalorização da economia real e seus ativos associados ao conhecimento e à base natural de recursos são algumas facetas dessa crise citada. E como a demanda de novos mercados, como o da emissão de CO₂, evolui nesse contexto de trajetórias tecnológicas diferentes, das quais a agricultura familiar participa.

Segundo o autor, o papel do estado, do planejamento e do desenvolvimento deve ser requalificado, buscando assim a interação e o dinamismo da governança, a visão de um país composto de sistema de regiões, a qualificação das demandas que se desenvolve nos territórios, o conhecimento da diversidade natural e estrutural, assim como a utilização de teorias, métodos e experiências sociais devem ser abrangidos (COSTA, 2013).

Ou seja, não é apenas privilegiar alguns setores a ser desenvolvidos, mas prospectar, pesquisar e orientar as demandas existentes nesse contexto de valorização dos ativos naturais em detrimento dos ativos monetários (COSTA, 2012). Isso inclui a realidade da agricultura familiar.

As práticas dos sistemas camponeses da Amazônia que convergem para sistemas agroflorestais (COSTA, 2012) demonstram que mesmo obtendo maior número de estabelecimentos e com menor grau de apoio que os sistemas patronais, a partir dos menores índices de DI – Densidade Institucional, medido a partir do crédito, as trajetórias camponesas possuem valores mais estáveis de prevalência do que as patronais. Ou seja, mesmo em condições sem apoio das políticas públicas, eles permaneceram desenvolvendo (e não apenas crescendo em número) sua agricultura de forma mais satisfatória.

Cada sistema camponês possui suas unidades familiares de produção ou mesmo o seu grupo doméstico, definido nesse trabalho conforme Heredia e Garcia Jr (2009, p.225), como o “conjunto de indivíduos que buscam assegurar a reprodução física e social de cada um e do coletivo assim formado”.

A unidade de produção é vista pelos autores como indissociável da unidade de consumo porque são regidas pelas mesmas figuras de autoridade e ambas se voltam para os membros para realizar as tarefas. Essa indissociação não configura nem de perto uma homogeneidade, pelo contrário, a unidade de consumo e a de produção tem especificidades distintas que podem ser expressas em relações de gênero, entre gerações e faixas etárias, subordinadas a “hierarquias e princípios de autoridade”. A unidade de produção se materializa na produção agrícola e a unidade de consumo, na casa (HEREDIA; GARCIA JR., 2009, p. 223).

Heredia e Garcia Jr. (2009) realizaram um estudo na Zona da Mata pernambucana, nas áreas de *plantation* ao fim dos anos setenta, com grupos de agricultores familiares demonstrando que, em meio à hegemonia das “plantations de produtos tropicais”, existiam outros “modos de existência” diferenciados do modelo das empresas, e que eram regidos por laços familiares.

Conceber que a unidade de produção é a mesma unidade de consumo (CHAYANOV, 1981) é apenas um ponto de partida, pois não nos permite visualizar as distinções existentes no campesinato amazônico, haja vista que o “grupo de consumidores” na unidade de consumo pode não ser exatamente o mesmo na unidade de produção por inúmeros

fatores como, por exemplo, a composição familiar diversificada, em que os membros podem se engajar em diferentes unidades de produção, inclusive assalariada.

Referentes à composição de membros da família, existem diferentes arranjos entre as unidades de consumo e de produção, se tomamos por base a relação entre a quantidade de pessoas para consumir e a quantidade de pessoas para trabalhar. O tamanho da família e a intensidade de trabalho pode depender dessa relação. Além disso existe o fator gênero (oposição feminino masculino) e estado de saúde (sadio, inválido).

Perceber essas relações existentes nos permite “detalhar relações de gênero e de geração, assim como hierarquias e princípios de autoridade para enunciar as decisões”. Essas são as especificidades que fazem o grupo funcionar e tomar suas decisões (HEREDIA; GARCIA JR., 2009, p.225). Diferentemente de uma empresa capitalista, os laços entre os indivíduos independem dos “processos produtivos”, mas as relações de parentesco, parentesco não biológico, compadrio, vizinhança (HEREDIA; GARCIA JR., 2009), conforme observado entre as famílias centrais em nosso estudo.

A semeadura e colheita dos produtos do roçado, a pesca e “despesca” do camarão no matapi são funções que podem ser realizadas por ambos os gêneros, entre os tiradores de açaí. As peculiaridades de uma unidade familiar de produção são consideradas por Ploeg (2009), quando dispõe em relações a sete teses sobre a agricultura camponesa, fazendo referências teóricas a agricultura camponesa, suas lutas e suas peculiaridades. O autor não somente diferencia a agricultura camponesa da empresarial e da capitalista, mas traz indícios de quanto a organização do trabalho de base familiar se constitui uma distinção das outras “agriculturas”.

E essa organização não se mobiliza com foco para atender as necessidades do mercado, permitindo a sua reprodução com certo nível de autossuficiência⁷ (PLOEG, 2009). Em condições adversas, a autossuficiência e a centralidade no capital ecológico⁸ ajudam no desenvolvimento da agricultura.

A autossuficiência não ocorre porque essa agricultura de base familiar “se basta” e está deslocada ou fora do mercado. As unidades familiares de produção participam do mercado comprando ou vendendo e sua produção pode ser destinada tanto para o autoconsumo como para a venda. Mas, não são exclusivamente regidos pela demanda do mercado (HEREDIA; GARCIA JR., 2009).

⁷ O autor faz a afirmação comparando a agricultura familiar com a agricultura empresarial.

⁸ Ploeg (2009) diz que a agricultura familiar se apropria de capital ecológico, se referindo as formas de se relacionar com os recursos naturais disponíveis que, em geral não são regidas pela demanda do mercado.

Segundo Ploeg (2009) o trabalho familiar constitui o recurso material e social de mão de obra, que visa articular suas funções em busca do equilíbrio Chayanoviano, entre satisfazer as necessidades da família e a quantidade de trabalho para alcançá-lo. Isso depende da quantidade e qualidade da força de trabalho disponível dentro da família, pois uma vez que houver alguma limitação, ela irá interferir na hora de investir para compensar esses obstáculos, com lógicas diferentes da agricultura empresarial.

De fato, na observação participante no sítio de pesquisa, vimos a articulação das unidades familiares na constituição do seu recurso material e social de mão de obra. Em uma família composta em sua maioria por mulheres, o trabalho no ambiente produtivo é compensado com o apoio de vizinhos, parentes e agregado, visando satisfazer as necessidades da família. O apoio tem o propósito de realizar as tarefas mais pesadas e que exigem maior força física, como por exemplo, no preparo inicial das áreas de roçado.

3.2 O CONHECIMENTO TRADICIONAL E AS PRÁTICAS ASSOCIADAS À BIODIVERSIDADE

Quando os estudos sobre conhecimentos tradicionais se iniciam no âmbito acadêmico, na década de 50, o foco recai sobre as etnias, principalmente tribos indígenas (BRONDÍZIO; NEVES, 1996). Os antropólogos buscavam uma estrutura social diferente das sociedades ocidentais já conhecidas.

Vinte anos depois, Levi-Strauss (1989) traz suas contribuições ao valorizar a “ciência do concreto” colocando-a ao mesmo nível do “conhecimento científico”, como dois conhecimentos diferenciados e não um superior ao outro.

Levi-Strauss (1989) destaca um conhecimento que existe anterior ao conhecimento científico e que vem sendo construído em contato direto com os recursos, tendo como métodos: a observação direta, a experimentação, a identificação, o toque, a seleção.

Análogo ao que Levi-Strauss (1989) chama de ciência do concreto é o que chamamos de conhecimento tradicional e este associado à biodiversidade: aquele que foi construído através das gerações, pelo contato direto com os recursos naturais e sociais locais.

No Brasil, o estudo sobre os conhecimentos tradicionais se popularizam nos anos oitenta e também são centralizados em sociedades indígenas. Somente na década de 90, os trabalhos se voltam para “as populações tradicionais não indígenas”, no caso em foco, os ribeirinhos (BRONDÍZIO; NEVES, 1996).

No caso estudado, esse conhecimento tradicional tem estreita conexão com os fatores hídricos assim como Gallo (1981) observa que os moradores das ilhas do arquipélago do Marajó vivem a “ditadura das águas”, pela ação limitadora e definidora das águas na vida dos ribeirinhos estudados por esse autor. No decorrer dos dias em campo, fomos sensibilizados aos fatores que regem o tempo dos tiradores de açaí, como os fenômenos naturais locais, as marés, as chuvas, a produção dos açazeiros. As peculiaridades no modo de vida adaptado as variações naturais podem ser vistas claramente (GALLO, 1981; BRONDÍZIO; NEVES, 1996; MOREIRA, 2004).

Os moradores convivem e lidam com as influências das marés, com as cheias e vazantes dos rios e igarapés, com os solos hidromórficos⁹, com a vegetação e fauna característica. A adaptabilidade às condições do ecossistema característico foi construída ao longo do tempo e esses conhecimentos são repassados e apreendidos através do contato direto com o ecossistema e pelas relações sociais imbricadas nas práticas inclusive na agricultura e do extrativismo.

Assim como também foi percebido por Brondízio e Neves (1996), durante as conversas, em viagens e em vários momentos, entre os sujeitos centrais da pesquisa é perceptível que esse conhecimento transita entre eles e que a idade ou grau de maturidade não é um limitante (BRONDÍZIO; NEVES, 1996).

O estudo das práticas constituintes do roçado, dentro das unidades familiares de produção, contextualizando a presença familiar, busca identificar os seus conhecimentos, que envolve os potenciais ecológicos e socioculturais locais, frente à era da modernização agrícola da produção que se apresenta em crise. As principais práticas do roçado observadas no trabalho preliminar de campo foram: escolha das áreas, limpeza (derruba, corte, queima e coivara) e plantio.

A escolha das áreas se faz, em geral nas terras mais secas, chamadas de “capoeira” por não apresentar sua vegetação florestal natural, devido a explorações nos anos 70 e 80, conforme análise de Barbosa (2012) em pesquisa anterior. A composição atual da floresta é de uma diversificação de espécies que configuram remanescentes vegetais bem desenvolvidas, que são aproveitadas pelas famílias à medida de suas necessidades.

⁹ Hidromórficos ou Gleissolos, conforme o Sistema de Classificação Brasileira de Solos (EMBRAPA, 1999; p.85) são solos permanente ou periodicamente saturados por água, mal drenados, apresentam gleização nos primeiros 150 cm – cores que variam do cinza, azul ou verde pela “redução e solubilização do ferro” e manifesta cores dos minerais de argila.

Selecionado o espaço para o roçado, é feita a limpeza da área, a derruba e a queima. Schmitz ao descrever a “agricultura itinerante” realizada no Pará, explica que a queima da matéria orgânica é feita para desmatar a área e no mesmo processo, ainda permite uma fertilização do solo, mesmo que haja perda de nutrientes e matéria orgânica (SCHMITZ, 2007).

Só depois iniciam o plantio das culturas, comumente: milho (*Zea mays L.*), feijão (*Vigna vulgaris L.*), banana (*Musa spp*) cará (*Dioscorea alata L*), inhame (*Colocasia Esculenta*), macaxeira (*Manihot esculenta Crantz*), coqueiro (*Cocos nucifera*), urucum (*Bixa orellana*), e açaí (*Euterpe oleracea*). Dois verões ou dois anos é o tempo aproximado de utilização do roçado, pois a vegetação pioneira e secundária vai crescendo, a área fica em parte sombreada, limitando o desenvolvimento das culturas anuais, que precisam de uma quantidade de luz maior. Com a eliminação seletiva das arbóreas, o açaí se sobressai e se torna a cultura principal.

Esse conhecimento baseado na experimentação e interação com o ecossistema local e aplicado ao sistema agrícola é chamado, na dimensão agroecológica, de sistema agrícola tradicional (ALTIERI, 2004).

Perceber a agricultura para além de suas funções produtivas, incluindo a social e ambiental é o que Sabourin (2010) chama de multifuncionalidade da agricultura. Reconhecer essas funções sociais visibiliza as relações sociais que ali se desenvolvem e que desenham as regras próprias do grupo. Essas regras delimitam o domínio das unidades familiares sobre determinadas áreas e o acesso aos recursos naturais de forma consentida pelo grupo.

No cotidiano das famílias, as práticas produtivas são inseparáveis do conhecimento tradicional e fazem parte de suas vivências, sendo perpetuadas na relação familiar (entre avós, tios biológicos e não biológicos, pais e filhos), relações de compadrio e vizinhança (PORRO, 2010).

As diferentes formas de criar, viver e fazer e a garantia dos direitos territoriais dos povos e comunidades tradicionais estão amparados por instrumentos legais.

Esses direitos são reconhecidos nos anos oitenta, na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988¹⁰, em um cenário pós-ditadura, com a redemocratização do

¹⁰ Os artigos 215 e 216 da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988 garantem a valorização da cultura e distingue como patrimônio nacional “as formas de expressão; os modos de criar, fazer e viver; as criações científicas, artísticas e tecnológicas; as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico culturais; os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico” (BRASIL, 2013).

Estado brasileiro e convocação da Assembleia Constituinte. É assumido na C.F. o que Santilli (2005) chama de “novos direitos” ou “direitos socioambientais”. E, segundo essa autora, eles emergem nesse panorama a partir do momento em que a concepção de meio ambiente tem seu sentido transversalizado. Seu sentido ultrapassa a proteção dos recursos naturais e físicos e abrange direitos sociais, valores culturais e imateriais que pertencem à coletividade, com intervenção obrigatória estatal para prevenção e reparação de danos. A visão constituinte unificou a proteção ambiental e cultural, uma vez que compreende que “o meio ambiente compreende tanto os bens naturais como bens culturais” (SANTILLI, 2005; p.70), dentre eles o conhecimento tradicional.

Para Almeida (2008; 2009) o que surge no espaço público político nos anos oitenta são os sujeitos sociais que antes eram invisibilizados, se manifestando para mostrar o quão diferentes eram suas formas de ser, viver e fazer e que teriam direitos específicos às suas peculiaridades, inclusive seu conhecimento.

A invisibilização dessa diversidade de formas de produção de saberes, de direitos socioambientais como chama Santilli (2005) se deve ao modelo de racionalidade hegemônico em nossa sociedade que exclui e desconsidera as outras formas que não se encaixam em sua estruturação de racionalidade (SANTOS, 2009). Dessa forma, a legitimação do que deve ser dado crédito ou não está subjulgado aos interesses da racionalidade ocidental, herdada dos colonizadores europeus.

Em nosso contexto, vemos o reconhecimento da existência de conhecimentos ditos tradicionais, em oposição ao que eles consideram como legítimo, que é o que segue o método científico. Ainda assim, Santos (2009) ressalta que não é só isso, mas também apreender que eles existem de forma independente, não necessariamente precisa ter contato com o sistema hegemônico estrutural de produção de saberes.

Longe dessa percepção e ainda a passos lentos, em nosso país temos iniciativas como o reconhecimento jurídico, que se inicia na Constituição Federal de 1988 (SANTILLI, 2005; ALMEIDA, 2008). Depois de pouco mais de duas décadas, vemos que esses grupos conseguiram avanços significativos no âmbito jurídico: ratificação da Convenção da Diversidade Biológica em 1994, a ratificação da Convenção 169 da Organização Internacional do Trabalho (OIT) em 2004, , Decreto 6.040 de 07 de fevereiro de 2007 instituindo a Política Nacional de Povos e Comunidades Tradicionais - PNPCT, entre outros.

Enquanto políticas são propostas para efetivar direitos emanados dessas leis, outras surgem para regulamentar o acesso ao conhecimento tradicional associado à

biodiversidade e à repartição de benefícios (SHIRAISHI, 2008). Isso tem gerado grandes debates (SANTILLI, 2005; SHIRAISHI, 2008; PORRO, 2010) principalmente no que concerne à regulamentação desse acesso, através da Medida Provisória 2186-16/2001, que regulamenta o artigo da CDB.

A CDB é um tratado internacional que foi assinado durante a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento, que ocorreu no Rio de Janeiro, no período de 5 a 14 de junho de 1992. Ela foi promulgada por meio do Decreto n.º 2.519, de 16 de março de 1998 e propõe a conservação da biodiversidade, a “utilização sustentável” da diversidade biológica e a “repartição justa e equitativa dos benefícios gerados” pelo uso desses recursos.

A M.P. dispõe sobre a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado ao patrimônio genético, a repartição de benefícios e o acesso à tecnologia e transferência de tecnologia para sua conservação e utilização, e dá outras providências.

A M. P. define conhecimento tradicional associado como sendo “a informação ou prática individual ou coletiva de comunidade indígena ou de comunidade local, com valor real ou potencial, associada ao patrimônio genético”, que é considerado aqui como:

a informação de origem genética, contida em amostras do todo ou de parte de espécime vegetal, fúngico, microbiano ou animal, na forma de moléculas e substâncias provenientes do metabolismo destes seres vivos e de extratos obtidos destes organismos vivos ou mortos, encontrados em condições in situ, inclusive domesticados, ou mantidos em coleções ex situ, desde que coletados em condições in situ no território nacional, na plataforma continental ou na zona econômica exclusiva. (BRASIL, 2001).

Para que a M.P se cumpra e para decidir acerca das autorizações de acesso a esses recursos, foi criado em 2002 o Conselho de Gestão de Patrimônio Genético – CGEN, que é o responsável pelas políticas e gestão do Patrimônio genético. Ele é composto por diversos órgãos governamentais com direito a voto e, a partir de 2003, com alterações feitas na legislação, setores interessados podem participar, com direito a voz e não a voto (SANTILLI, 2009). O CGEN se baseia em três instrumentos:

- 1 – Autorização de acesso a componente do patrimônio genético e a conhecimento tradicional associado e de remessa (do componente do patrimônio genético) a outras instituições.
- 2 – contrato de utilização do patrimônio genético e as formas de repartição de benefícios;
- 3 – transferência de material, a ser firmado pela instituição destinatária antes da remessa (do componente do patrimônio genético) indicando se houve acesso ao conhecimento tradicionais associado (SANTILLI, 2009; p.275).

Para autorizar o acesso aos recursos genéticos é preciso anuência prévia. Esse acesso aos recursos genéticos ocorre quando há acesso a nível molecular, a nível genético. A questão não é só o recurso genético, não é só um pedaço do todo, mas da totalidade do recurso biológico de onde advém aquele gene.

Para Santilli (2005) essa M.P. é mais uma forma de facilitar ou de instrumentalizar o acesso das empresas cosméticas e farmacêuticas interessadas, ela regulamenta o acesso entre as partes, no qual a empresa se apropria do acesso ao recurso genético e ao conhecimento tradicional associado, e sua contrapartida deveria ser a repartição de benefícios. O conhecimento é transformado em valor de troca pela legislação, que é negociável através do contrato de repartição de benefícios, tratando as partes como iguais, incide que o valor deve ser equitativo. Cabe refletir o que seria equitativo?

Porro (2010) traz contribuições a respeito da aplicação dessa mesma M.P. e a reflexão da “inseparabilidade entre o conhecimento tradicional e o modo de vida construído em seus territórios”. A autora faz as reflexões a partir de sua experiência na emissão do laudo antropológico em um processo de regularização de acesso a conhecimento tradicional em cumprimento as regras estabelecidas na M.P.2186-16/2001, entre uma empresa de produtos cosméticos e representações formais de quebradeiras de coco babaçu do Maranhão.

Dentre as principais questões do debate, quero destacar as seguintes citadas por Porro (2010) como sobressaltantes para o grupo inserido na experiência: É nítida a “preponderância dos aspectos financeiro-econômicos” (na repartição de benefícios, nos aspectos apreciados para o consentimento prévio, na “resolução” dos conflitos). Enquanto ocorrem as negociações é suposto que negocie livremente os direitos, mas o fato é que as condições são mais favoráveis àqueles que detêm maior poder econômico. Enquanto isso, as pessoas que vivem essas tradições e o conhecimento local, a “sabedoria do povo” que é vivida, por vezes não é chamada a um protagonismo, conforme ocorreu na experiência das quebradeiras e a empresa.

Das reflexões ao debate (PORRO, 2010) queremos destacar que a empiria demonstrou que para o grupo, existem “fundamentos inegociáveis” que pressupõem sua autonomia para o “entendimento das tradições locais e a reprodução do conhecimento tradicional”, são eles: o “reconhecimento de suas identidades coletivas e a autodefinição e controle de seus processos de territorialização”.

Outra ponderação é a forma que esse conhecimento tem sido tratado nas negociações. Foi identificado um “processo de comoditização¹¹” (SHIRAISHI, 2008), sob uma perspectiva de mercado, o que não necessariamente favorece ao cumprimento dos objetivos da proposta da Convenção da Diversidade Biológica – CDB (PORRO, 2010).

Igualmente, Porro (2010) conclui que deve haver uma aproximação entre o “plano social onde o conhecimento tradicional é vivido” e o plano das representações onde são feitas as negociações”. Para que isso ocorra, os diferenciais de “interação de poder entre empresa e comunidade” devem ser tratados em um campo político.

Reconhecer que as práticas, vivências e experiências permitem a construção ou adaptação desse conhecimento ao longo da história daquele grupo que são vividos e não é receita pronta. São formas de viver, “é a sabedoria do povo”. Esse conhecimento não pode se reduzir a técnicas de como fazer para ganhar dinheiro, mas estão implícitos valores que excedem o campo da produção por si só e envolvem relações sociais, gerenciamento de conflitos, questões de honra ou desonra, gêneros, aprendizado entre gerações (PORRO, 2010).

O grupo concebe suas noções de direito por meio de algumas práticas, como por exemplo, aqueles que garantem o direito à terra por parte dos herdeiros que permanecem no local, para que seu trabalho seja investido ali.

Um exemplo disso entre os tiradores de açaí é que, quando alguma nova unidade familiar é formada, ao receber uma terra de seu pai, que é chamado herdeiro, e se a sua mão de obra não é investida na terra, e aos recursos ali disponíveis, há o redirecionamento da área que seria de herança, para outros que a utilizariam para os fins propostos pelo grupo. A herança não é automaticamente imprimida para todos os filhos dos que tinham a posse, mas àqueles que têm, naquela área em questão, os componentes (uso dos recursos e força de trabalho) necessários para desenvolver as práticas que trarão o sustento da família.

3.3 REFLEXÕES SOBRE AS ESTRATÉGIAS DA PRODUÇÃO FAMILIAR NA AMAZÔNIA.

As diversas formas de economia extrativista vêm sendo praticadas na Amazônia desde sua ocupação humana (OLIVEIRA FILHO, 1979; SANTOS, 1980; FRAXE; WITKOSKI; MIGUEZ, 2009) há muito tempo, bem anterior à “modernização da agricultura”, mas eram invisibilizadas por setores antagônicos pela diversificação, pela falta de

¹¹ O termo se refere a crítica que Shiraishi (2008) faz sobre a forma de regulação do acesso ao conhecimento tradicional sob a forma do direito rege entre os privados, que é o contrato. Ele chama de “comoditização” a “oferta” desse conhecimento a um mercado, como se este fosse disponível a compra e venda (através do contrato e repartição financeira de benefícios).

padronização, pelo uso de técnicas regionais, conhecimentos tradicionais que em geral, incluem os modos de vida associados à gestão dos recursos naturais disponíveis (ALMEIDA, 2008; BARROS; SILVA, 2012; BRONDÍZIO, 2006).

Pelo fato de compreender em sua produção “as questões sociais, econômicas, culturais, ambientais e políticas de forma interligada”, os povos e comunidades tradicionais são considerados protagonistas de um uso mais sustentável dos recursos naturais (BARROS; SILVA, 2012).

Contudo, o olhar sobre esses atores sociais, antes invisibilizados, que praticam lógicas próprias, diferentes do modelo convencional de desenvolvimento, só é percebido no campo operacional das políticas públicas quando se questiona o chamado “desenvolvimento” e se populariza o viés do “desenvolvimento sustentável”¹².

O conceito mundialmente conhecido é oriundo do Relatório de Brundtland em 1987, redigido por uma comissão (Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento) da ONU, composta de representantes de ONGs e cientistas de vários países. O desenvolvimento sustentável foi concebido neste documento como sendo o “desenvolvimento que satisfaz as necessidades da geração presente sem comprometer a capacidade de as gerações futuras satisfazerem as suas próprias necessidades” (BRUNDTLAND, 1991).

As “novas” formas de se pensar o desenvolvimento, com outras estratégias, foram então consideradas após uma análise dos acontecimentos no decorrer das décadas, onde as mudanças tecnológicas e científicas, assim como seus avanços não foram capazes de trazer o “desenvolvimento” esperado, nem hegemonizou os processos produtivos (BARROS; SILVA, 2012). Apesar de algumas práticas produtivas e tecnologias cientificamente experimentadas serem preconizadas como sustentáveis em detrimento de outras não subordinadas a essa racionalidade, os processos produtivos não foram dominados nem homogeneizados por essa concepção de sustentabilidade.

Outras racionalidades e técnicas produtivas continuaram sendo praticadas, frente ao “modelo” agrícola industrial, por algumas populações tradicionais dos trópicos e mais internamente na Amazônia, que sofreu e ainda sofre pressão nas fronteiras de expansão, e na

¹² O conceito de desenvolvimento sustentável surge nos anos oitenta, após várias discussões dentro das instituições de desenvolvimento, e é difundido pela Comissão Mundial para o Meio Ambiente e Desenvolvimento em 1987 como sendo economicamente viável, socialmente justo e ecologicamente equilibrado (MOREIRA; CARMO, 2004).

introdução de tantos empreendimentos baseados no modelo dito hegemônico, o que não ocorreu nessa parte do Brasil (BARROS; SILVA, 2012).

O neoextrativismo é uma racionalidades que parecem novas, mas que já vinham sendo praticado pelas populações tradicionais em suas intervenções com o ecossistema natural, especificamente na Amazônia (RÊGO, 1999).

Há teóricos que consideram a atividade extrativa ou extrativismo como a “simples coleta de recursos” (HOMMA, 1993, p.2; RUEDA, R. P., 1995) e ignoram a inserção de tecnologias aliadas aos modos de vida e cultura locais. Nessa visão o extrativismo é reduzido porque se limita à “apropriação dos recursos às qualidades e quantidades dos estoques primitivos” e não considera o uso de técnicas para a manutenção de modos de vida em comunidades tradicionais, em sociedades que as antagonizam.

Para diferenciar essa concepção, analisando a morfologia do termo em português, percebemos a utilização do prefixo “neo” que vem do grego e quer dizer “novo” (PRIBERAM, 2013). Não obstante, considerar novo, no sentido do neoagroextrativismo não tem haver com o tempo de existência da prática, pois esta já vem sendo uma realidade de alguns grupos. O novo, está ligado ao fato de essa perspectiva ser nova à “dimensão econômica”, porque “é um conceito ligado à totalidade social, econômica, política e a cultural” (RÊGO, 1999).

Para Rêgo (1999) o conceito de neoextrativismo abrange não apenas o uso dos recursos na dimensão econômica, mas os modos de vida dos povos tradicionais que a praticam, especificamente na Amazônia. Para o autor, o conceito de neoextrativismo “no sentido econômico, é a combinação de atividades estritamente extrativas com técnicas de cultivo, criação e beneficiamento imersas no ambiente social dominado por essa cultura singular”. É um conceito que ultrapassa as barreiras econômicas. Transcende a retirada de produtos e se diversifica trazendo ao palco características singulares da “população extrativa”.

Rêgo (1999) apresenta atributos à combinação das atividades extrativas com outras atividades, para serem consideradas dentro dessa perspectiva do neoextrativismo:

- 1) Se basear na exploração de espécies animais e vegetais da floresta;
- 2) Integrar o sistema de valores do trabalhador extrativista;
- 3) Inserir-se na organização do espaço existente no extrativismo;
- 4) Incluir sistema de manejo apoiado em saberes, práticas e tradições do trabalhador extrativista;
- 5) Harmonizar-se com os hábitos dos processos de trabalho extrativista.(RÊGO, 1999, p.5).

As unidades de produção familiar no contexto estudado podem ser consideradas nessa perspectiva apresentada por Rêgo (1999). Eles também trabalham com o extrativismo e outras atividades¹³ visando providenciar as necessidades de renda, reserva ou acumulação da família (HEREDIA; GARCIA JR., 2009) e sobressaltam nelas os seus modos de vida, práticas tradicionais e conhecimentos locais.

Os tiradores de açaí possuem adaptações que se refletem nas práticas e técnicas, inclusive nas extrativas e agrícolas, quando entrelaçam suas atividades de roçado visando também o extrativismo do açaí. Um não exclui o outro, mas ambas as atividades são desenvolvidas concomitantemente durante certo tempo, no uso da área.

¹³ A pluriatividade é a diversidade de cultivos e criações que assegura a reprodução social e econômica da economia camponesa, mesmo em situações de dificuldades extremas (PLOEG, 2009).

4. METODOLOGIA

Nossa pesquisa se apoia em métodos qualitativos, buscando-se métodos que sejam “abertos” o suficiente para abranger a complexidade do “objeto em estudo em seu conteúdo diário” (FLICK, 2004; p.21). Partimos da teoria para a empiria e desta, de volta para a teoria.

Utilizamos instrumentos de cunho etnográfico, conforme a abordagem de Geertz (2000) e Da Matta (2000), para a coleta e registro de dados qualitativos. Através da análise desses dados, buscamos captar as noções que permeiam as práticas visando elaborar conceitos que possam explicá-las. Geertz (2000) faz uma abordagem a respeito da relação do antropólogo com o seu objeto de pesquisa e sobre como o pesquisador teria que, a partir dos dados registrados, captar esses conhecimentos e concepções do grupo.

Para isso, Geertz (2000) esclarece o conceito de “experiência próxima” e “experiência distante”. Na “experiência próxima” o informante do objeto de pesquisa descreve seus pares, e na “experiência distante”, o antropólogo descreve o outro, excluindo quaisquer julgamentos de valor. Isso é possível através de procedimentos regidos por métodos qualitativos. Os dados são coletados e registrados, a partir da busca da perspectiva do outro - um entrevistado do grupo poderá agir como informante sobre o coletivo.

Essa aproximação qualificada permite a coleta de dados que serão analisados com o distanciamento intelectual (GEERTZ, 2000). O pesquisador aproxima-se dos sujeitos em questão no trabalho de campo, e ao retornar ao seu escritório, às suas análises, ocorre o distanciamento dos sujeitos (pesquisador e pesquisado) e uma aproximação com as teorias.

Faz-se um distanciamento da experiência anterior, da empiria e através dos dados faz-se a reflexão teórica, a partir de conceitos que são experiências próximas de uma pessoa, de uma forma tão clara que permita estabelecer conexão com os conceitos de uma experiência distante (GEERTZ, 2000). Iniciamos nossa aproximação através de levantamento, seleção e leitura de referencial teórico através das disciplinas e indicações da orientadora sobre campesinato, gestão, manejo e uso comum dos recursos, identidade, campesinato amazônico e outros temas que surgem na intenção de pesquisa. A pesquisa bibliográfica foi realizada nos livros, teses, dissertações, artigos científicos e compartilhamento de dados coletados pelo grupo de pesquisa “Direito e gestão de recursos naturais na produção familiar de povos e comunidades tradicionais-locais”.

Realizamos um trabalho preliminar de campo, de caráter exploratório no mês de julho de 2012, com duração de 18 dias. Nesse período tive contato com as unidades familiares

residentes ao longo das margens do Rio Preto e Rio Laranjal. O trabalho de campo prosseguiu após a qualificação do projeto de pesquisa, com mais dois períodos de trabalho de campo: o primeiro em março de 2013 durante a chamada “safrinha de açaí” e o segundo no mês de agosto de 2013 no período de entressafra de açaí, totalizando sessenta dias, para implementação da proposta de pesquisa.

Optamos pelo estudo de caso centralizado em três famílias: a família extensa dos chamados “herdeiros”, “José Amorim Monteiro, o seu Trevoada e Maria Porfíria de Souza Batista Monteiro, a dona Porfíria” residentes no Rio Preto; a família extensa dos chamados agregados, “João Trindade, o seu João e de Maria Ferreira Baía, a dona Maria” residente no rio Laranjal; e a família nuclear constituída por descendentes de cada uma delas: “Abimael Ferreira Baía e Michael de Souza Monteiro”, residentes no Rio Laranjal.

Da Matta (2000) destaca a importância do trabalho de campo, da vivência, da aproximação entre pesquisador e grupo pesquisado através da vivência compartilhada por tempo relativamente longo. Ele diz que “tentar transformar aquilo que antes lhe era exótico em familiar é o exercício que permitirá a descoberta de novos conhecimentos” (DA MATTA, 2000, p. 157). Para o autor, o trabalho de campo foi uma virada metodológica para a antropologia social se firmar como disciplina e que possibilita o diálogo, e o ajuste no olhar sobre o outro. A retirada do “conforto intelectual” coloca o pesquisador em contato direto com o “objeto de trabalho”, no qual se inserem os sujeitos da pesquisa. Beneficiando-me do disciplinamento antropológico enquanto agrônoma, insiro essas recomendações em minha metodologia.

Da retirada do conforto intelectual do escritório, na saída das “proximidades da mesa” para a vivência com os sujeitos da pesquisa, Da Matta percebe esse exercício como uma “viagem solitária”, onde “seu diário de campo é aquele capaz de ouvir seus gritos e gemidos gerados em alguns momentos de sua vivência e que não é externalizado” (DA MATTA, 2000, p.151). O desafio é confrontar e deslocar a própria subjetividade em “busca de uma ciência interpretativa”, com a ajuda do outro (DA MATTA, 2000, p.169).

Para coleta de dados primários, visando descrever e contextualizar historicamente as unidades familiares pesquisadas e para a identificação, descrição e análise das práticas pretendidas utilizamos métodos de cunho antropológico, cujos resultados foram transformados em textos e depois analisados (FLICK, 2004).

Na pesquisa de campo, coletamos dados através da observação participante, registros fotográficos e entrevistas abertas. Utilizamos instrumentos como: diário de campo, câmera fotográfica, gravador de voz, trena e GPS.

As atividades realizadas para a coleta de dados visaram cumprir os nossos objetivos específicos. Para isso, um planejamento organizado em um calendário programava cada um dos trinta dias que estive em campo.

Entretanto, da passagem entre o meu “lugar de conforto” e o campo houve diferenças e adequações que precisaram ser feitas quando no campo e que só me foram perceptíveis durante a execução da pesquisa na realidade do campo. Um exemplo disso foi o modo de pensar os dias da semana: na realidade do curso de mestrado, cada dia é considerado um dia produtivo. São raros os dias em que pensamos em descanso e isso independe do dia da semana em questão. Contudo, entre os moradores dali essa não era a visão. Existem dias da semana próprios para se trabalhar e dias para se descansar e um dia que é reservado para os trabalhos na igreja.

Inseridas nessa dinâmica, as atividades planejadas para a execução nos trabalhos de campo tiveram que ser adequadas conforme a realidade local. Antes dessa percepção, havia uma preocupação em cumprir as minhas “ações planejadas”. Em campo, relativizei o planejamento em função das “ações vividas” pelo grupo.

Além disso, o clima não parecia me favorecer nos primeiros trinta dias de trabalho de campo, pois chuvas constantes impediam algumas visitas. Cada dia que se passava acumulavam-se mais tarefas e o fator tempo me pressionava psicologicamente, embora não demonstrasse isso para os demais.

Era um início de frustração. Pensando nessa realidade, lembrei-me dos ensinamentos de Da Matta (2000), quando aponta o diário de campo como um possível ouvinte de nossos gritos causados por algum momento nessa vivência fora da realidade do pesquisador. Aproveitei para registrar no diário de campo esses sentimentos e analisei que, se a intenção da metodologia é observação participante, eu precisava entender que há limitações. Nesse caso, o clima chuvoso limitava alguns trabalhos. Como o meu foco é no roçado, não havia nenhuma possibilidade de ida às áreas.

Na minha análise, pensei nos possíveis trabalhos ou atividades que seriam permitidas naquele clima e praticamente qualquer serviço que seja feito lá fora não seria possível com a chuva, a não ser que fosse realizada embaixo de alguma estrutura protegida, quer uma lancha, ou o trapiche em si. Talvez se o foco fosse práticas de pesca não teríamos

isso como uma limitação tão pontual. Então, se não posso começar pela ida as áreas, conforme havia planejado, inÍcio com as entrevistas.

Fizemos algumas entrevistas semiestruturadas e estruturadas, conforme orienta Flick (2004). Nas entrevistas semiestruturadas, as perguntas foram formuladas antecipadamente, e os desdobramentos das respostas ocorreram como conversas, onde lhes foi explicado os objetivos da entrevista, e envolviam questões descritivas, estruturais e de contraste (informações sobre as “dimensões de significado utilizadas pelos informantes para diferenciar objetos e eventos”).

Na transcrição das entrevistas, seguimos a orientação de Pantoja (2008). Buscamos traduzir o código de fala o mais próximo possível da originalidade das falas, contudo, alguns erros de português foram corrigidos para evitar o desconforto da leitura. Contudo, “do ponto de vista do código escrito, todos nós falamos errados, sem exceção” (PANTOJA, 2008, p.61).

Além das conversas, quando a chuva cessava, participamos de atividades nas áreas de roçado e de extração de açaí e de outras atividades cotidianas das famílias. Fizemos o registro fotográfico e registro escrito da memória oral do histórico de cada área segundo os membros categorizados por gênero e por geração. Através da observação participante, registramos a performance das práticas e as relações sociais envolvidas, bem como as culturas cultivadas, a procedência do material reprodutivo de cada uma delas, os atores envolvidos em cada um dos procedimentos de cultivo, e o destino da produção de cada cultivo.

Procedemos da seguinte forma: Ao chegarmos para o primeiro trabalho de campo, já com o consentimento anterior das famílias envolvidas, conversamos com uma a uma conforme os encontrávamos e também com os moradores das adjacências do rio Preto e Laranjal para uma explicação, justificativa e esclarecimento das intenções e objetivos do nosso trabalho. Com a ajuda dos membros das unidades familiares listamos os roçados atuais e os anteriores e planejamos as visitas nessas áreas.

Durante a ida ou na chegada à área lhes era exposto o procedimento para coletar dados da área e entrevistas eram feitas sobre o histórico de vida, o histórico da sequência de usos na área e acerca das relações sociais envolvidas.

Os entrevistados, além de serem os informantes, auxiliaram na pesquisa quanto à logística, registro de fotografias e para transportar equipamentos e materiais, pois toda a locomoção é realizada por meio de lanchas ou canoas.

Chegando à área percorríamos os limites com o GPS para registro do perímetro e cálculo da área utilizada e à medida que caminhávamos, registrávamos as observações em caderno de campo e realizávamos entrevistas abertas.

Ao retornarmos para casa, combinávamos um momento para desenhar a área e listar as plantas presentes ou, no caso dos roçados mais antigos fazíamos um croqui da situação inicial e como o roçado estava atualmente. Essa parte era feita com ajuda dos membros das famílias dispostos a participar e, posteriormente, trabalhamos na confecção dos mapas representativos.

Através da indicação do percurso com o GPS era possível visualizar o formato da área, isso era confirmado com um desenho na própria caderneta de campo e ali era corrigido pelos participantes todas as informações acrescentadas ou percebidas. O trabalho foi conjunto: o deles de protagonizarem essa captura e correção dos dados e o meu de registrar, analisar e divulgar posteriormente.

Dessa forma foi possível identificar melhor as espécies cultivadas, o planejamento da coleta de dados sobre a dinâmica das relações sociais entre e dentro das famílias e a lógica de disposição das culturas, além de evidenciar os conhecimentos associados à biodiversidade presente.

5. O CAMPESINATO DAS VÁRZEAS NA AMAZÔNIA.

Neste capítulo buscamos interpretar a formação do campesinato amazônico das várzeas, a partir de autores como Oliveira Filho (1979), Wagley (1988), Almeida (2008; 2009) e Fraxe, Witkoski e Miguez (2009). Para tanto, buscamos entender os modos de vida de grupos sociais e as diferentes formas de uso dos recursos naturais, tanto do espaço das águas e da terra como da floresta. A partir de momentos históricos específicos fazemos uma descrição e análise do campesinato amazônico das várzeas, contextualizando os sujeitos sociais pesquisados e suas atividades sociais e produtivas.

Como ponto de partida para compreender a sociedade amazônica e as chamadas comunidades tradicionais amazônicas examinaremos o histórico da região. Através do estudo da historicidade visualizamos a diversidade social e ambiental que compõem essa realidade. E essa heterogeneidade é baseada na existência social de diversos sujeitos sociais - “ameríndios da várzea e/ou terra firme, negros, nordestinos, portugueses, holandeses, franceses” - com os quais foram construídas as formas de organização social nos “trópicos amazônicos” (FRAXE; WITKOSKI; MIGUEZ, 2009).

Conhecida pela beleza de sua flora e fauna diversificadas, a Amazônia era considerada por um panorama que se restringia aos seus aspectos naturais enquanto por muito tempo os sujeitos sociais aparecem invisibilizados. A região era considerada (e ainda é) como um celeiro, onde se guarda tesouros, recursos madeireiros, hidrológicos e uma biodiversidade com potencial de uso no mercado. Os atores sociais e a sua identidade são percebidas de forma cooptada aos recursos naturais como se estivessem em uma interação simbiótica única, e, portanto, não são vistos em sua real expressão. (ALMEIDA, 2008; FRAXE; WITKOSKI; MIGUEZ, 2009).

Assim, foi construída uma perspectiva acerca da Amazônia em que os sujeitos aparecem incorporados à natureza e homogeneizados por uma visão baseada em determinismos associados às nas ciências naturais¹⁴. O olhar sobre o ecossistema ganhou destaque, e os indivíduos e suas comunidades são entendidos de forma limitada e homogênea. Dessa forma, as relações sociais são tidas como consequência desses fatores geográficos e

¹⁴ Almeida (2008) em uma palestra feita a profissionais das ciências naturais, faz uma reflexão crítica ao uso do termo “degradação ambiental”, a fim de “desnaturalizar” o senso comum da definição utilizada. Ele utiliza os termos biologismos, geografismos e dualismos para designar as formas de interpretações acerca da Amazônia, para que se desconstrua toda perspectiva já concebida sobre degradação e passem a refletir sobre as ações dos sujeitos e sobre os atores sociais envolvidos/visualizados ou invisibilizados nesse processo.

naturais. E associado a essa perspectiva, a região foi pensada segundo uma oposição entre a natureza e a cultura, o moderno e o tradicional (ALMEIDA, 2008).

Identificando esse sujeito, antes invisibilizado pela visão associada à natureza, e suas peculiaridades produtivas, econômicas, sociais e culturais, percebemos as diferenciações na medida em que apreendemos sua inserção no contexto histórico de mudanças. Não vivendo suas tradições de forma isolada, no sentido de que estão à margem das dinâmicas socioeconômicas, e sim pensar que esses sujeitos expressam suas influências culturais e suas reinvenções perante a sociedade em transformação (FRAXE; WITKOSKI; MIGUEZ, 2009).

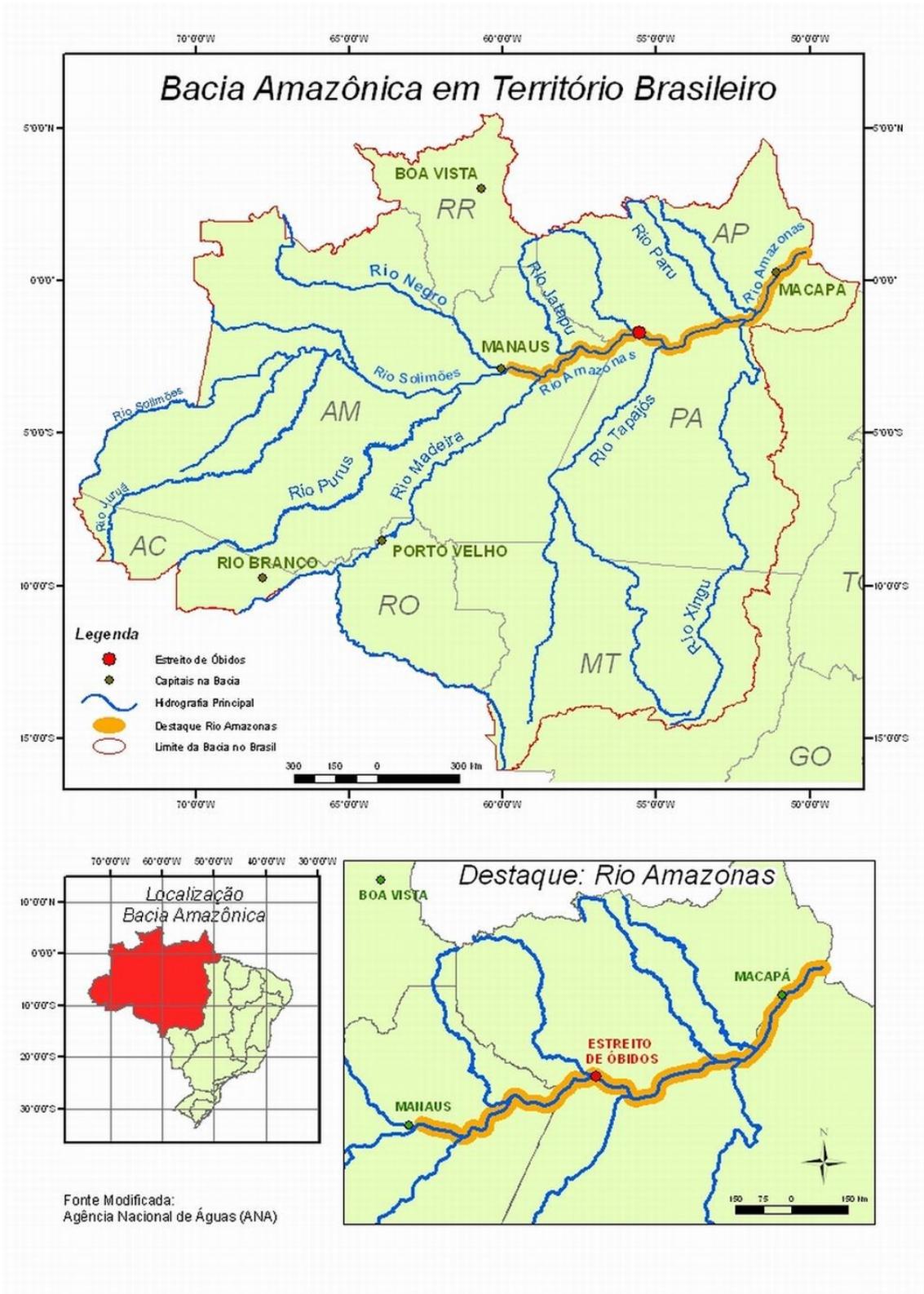
Para tal, prosseguiremos fazendo um panorama geral do histórico da Amazônia brasileira, bem como das características do ecossistema. Esse panorama é fundamental para compreender as adaptações vividas e apreendidas tanto pela sociedade indígena que ali habitava como pelos “colonizadores”. Continuaremos analisando os sujeitos sociais, suas práticas e as relações sociais desenvolvidas ao longo desse histórico, ajustando o foco mais ainda na Mesorregião do Marajó paraense¹⁵ onde nossa pesquisa se desenvolveu.

5.1 CARACTERIZAÇÕES GERAIS DAS VÁRZEAS AMAZÔNICAS

A Amazônia a que nos referimos inclui os estados e territórios que compõem a região norte: Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Rondônia, Roraima, o oeste maranhense, norte de Goiás e o norte do Mato Grosso, excluindo aquelas áreas fora das fronteiras brasileiras. Enfocaremos no baixo rio Amazonas que corta a região praticamente ao meio, sendo quase todo navegável, assim como seus afluentes. O estuário do rio Amazonas (mapa 4) pela sua localização geográfica é uma via importante que liga os estados do Norte à costa brasileira.

¹⁵ Conforme classificação do IBGE (2014), a mesorregião de Marajó possui uma área de 104.139,50km² e possui 16 municípios: Afuá, Anajás, Breves, Currealinho, São Sebastião da Boa Vista, Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari, Soure, Bagre, Gurupá, Melgaço e Portel. No município de Afuá, microrregião dos Furos de Breves é onde a pesquisa foi desenvolvida.

Mapa 4 - Curso do rio Amazonas no território brasileiro, atravessando três estados.



Fonte: GT Águas (2013).

Conforme Porro¹⁶, à primeira vista, sob a ótica da geografia, a região parece homogênea, mas é “composta de dois ambientes naturais que se diferenciam e que condicionaram formas diferentes de adaptação das sociedades indígenas e posteriormente dos colonizadores” (PORRO, 1996, p.).

Porro (1996) distingue esses ecossistemas, um de terra firme, que constitui cerca de 98 % do território, alcançando a altitude de 10 a 100 metros sobre o nível do mar e que normalmente não inunda. E o outro é a várzea, sujeita a inundações ao longo do ano, que é a planície aluvional ou o “leito maior dos rios”.

O geógrafo Ab’Saber (2002), levando em conta o sentido propriamente dito de ecossistema, os classifica em três categorias, e relata paisagens de matas, cerrados, campinas, mini-reliatos de cactáceas:

- a) Ecossistemas contrastados de “terras firmes” (tipo enclaves de cerrados, ilhados no meio das grandes matas), somente explicáveis pela Teoria dos Refúgios;
- b) Diferenciações intra-florestais, pela presença de manchas de areia branca em terraços, várzeas e interflúvios arenosos, ou pela demorada presença de água de transborde em planícies de rios sujeitos a fortes oscilações de nível (respectivamente, tipos *campinarana* e *campinas*, e tipo *igapó*);
- c) Ecossistemas extremantes localizados, originados por mini-refúgios nas paredes de “pães-de-açúcar” e lajedos, ou seu entorno; ou ocorrentes em íngremes barrancas de abrasão fluvial, atualmente sujeitas a (re)florestamento (tipo “pontões” rochosos de Roraima, em Mucagáí; ou altas barrancas do Amazonas, em Monte Alegre) (AB’SABER, 2002, p.7).

Na ilha Queimada, localizada dentro dos limites municipais de Afuá, onde adentrando pelo Furo Grande, chegamos ao Rio Baiano e deste até o rio Preto e Laranjal, percebemos as diferenciações intra-florestais, com a presença de várzeas e fortes oscilações de níveis da planície.

Ocorrendo nas duas margens do rio Amazonas e de extensão variável, a várzea é fortemente influenciada pelo movimento das águas. A oscilação das marés no estuário chega a elevar o nível de água entre 2 e 4 m dependendo do período do ano, atingindo seus pontos mais altos durante os meses de dezembro a meados do mês de julho. Somado à intensificação das chuvas, temos o “efeito aditivo do refluxo oceânico e da elevada descarga hídrica do rio nesta época do ano” (ALMEIDA et al., 2004).

Lima et. al. (2001) dividem quatro categorias de várzea flúvio marinhas existentes na Amazônia brasileira e que são consideradas regiões fisiográficas: várzeas flúvio marinhas

¹⁶ Porro (1996) faz um ensaio da etno-história da Amazônia, realizando um estudo sobre as tribos indígenas que viviam na região Amazônica, ao longo do rio Amazonas, a partir das descrições feitas pelos primeiros exploradores e missionários.

do Estuário do rio Pará, várzeas flúvio marinhas do estuário do rio Amazonas, várzeas flúvio marinhas da Planície Litorânea Amapaense e várzeas flúvio marinhas da Pré-Amazônia Maranhense. O que as diferencia são os fatores de formação destas várzeas que atuam com intensidades variadas.

As várzeas flúvio-marinhas são definidas por Lima et al. (2001) como sendo “as áreas inundáveis da Amazônia brasileira até onde as marés invertem a correnteza dos rios e comandam o regime da inundação das várzeas”. A região de furo de Breves, onde está localizada a Ilha Queimada, local de estudo está dentro dessa classificação.

Quanto a influência do sistema hídrico a que são submetidas, Almeida et al. (2004) classifica dois tipos de várzeas amazônicas – as várzeas de marés e as várzeas sazonais- que diferem de acordo com o sistema hídrico em que são submetidas. As várzeas de marés são caracterizadas por pulsos de inundação diária, enquanto na várzea sazonal as enchentes e vazantes ocorrem semestralmente e dependem do ciclo hidrológico anual.

No local da pesquisa percebemos as várzeas de marés, com movimentos diários das águas. A vegetação que cresce ali se adapta ao fluxo de inundação pelo movimento diário das marés e cria mecanismos fisiológicos e morfológicos, como a

intensa troca de gases pelas lenticelas caulinares, para compensar a hipoxia ao nível de raízes; o controle da abertura estomática nas folhas, a perda total ou parcial de folhas (deciduidade) e o ritmo de crescimento sazonal das plantas regulado pelo período de inundação. Entre as adaptações morfoecológicas pode ser exemplificada a alta frequência de sapopemas (raízes tabulares), que facilita a sustentação de grandes árvores; a presença de raízes e estruturas aéreas como rizóforos, pneumatóforos¹⁷ e haustórios (ALMEIDA et al., 2004, p.516).

Essas características foram facilmente identificáveis em caminhadas e observações feitas sobre as áreas do Centro e Laranjal. Raízes da prauubeira, da virola e até as do açazeiro apresentam estruturas aéreas visando superar o excesso de água a que são submetidos. As fotos 1, 2 e 3 mostram algumas estruturas adaptativas da vegetação de várzea registradas.

¹⁷ São raízes que emitem ramificações verticais de geotropismo negativo, que crescem para fora do solo encharcado ou pantanoso em busca de aeração.

Foto 1 - Raiz do tipo sapopema da Pracuúba (*Mora paraensis*)



Fonte: Trabalho de campo, setembro de 2013.

Foto 2 - Raiz fasciculada do açai (*Euterpe oleracea* Mart.).



Fonte: Trabalho de campo, setembro de 2013.

Foto 3 - Pneumatóforos de Anani (*Symphonia globulifera*).



Fonte: Trabalho de campo, setembro de 2013.

Sendo uma área alagadiça, totalmente influenciada pela frequência e pelo sobe e desce das águas ao longo do ano, a realidade da várzea é que, para a realização das atividades para o sustento dos atores sociais, há uma dependência do regime fluvial diário, mensal e anual e não da “alternância das estações seca e chuvosa”, conforme é feito na terra firme (PORRO, 1996).

Nos meses com maior pluviosidade (sendo março o mês mais chuvoso), a precipitação média da mesorregião do Marajó, noroeste do estado, chega a 300 mm. E nos meses de setembro, outubro e novembro, temos os menores índices pluviométricos, entre 150 a 100 mm (CONGRESSO BRASILEIRO DE METEOROLOGIA, 2010). A estação mais chuvosa é denominada “inverno”, quando chove quase todos os dias e é quando os rios alcançam os maiores níveis de água, inundando as várzeas. A outra estação menos chuvosa é denominada verão. Nessa última, os rios ficam em seus níveis baixos e as várzeas secam. A denominação “verão e inverno” são utilizados para diferenciar os ciclos pluviais ao longo do ano, às quais o homem associa suas atividades. O clima é característico de uma região tropical onde as temperaturas não variam de forma extrema como nos climas temperados, mas as suas variações afetam o dia a dia de seus moradores (WAGLEY, 1988).

Essa configuração é bem perceptível no planejamento das atividades das unidades familiares pesquisadas, onde há categorização das práticas produtivas em atividades de verão e de inverno, e que serão mais detalhadas mais adiante.

Os solos são caracterizados como sendo aluviais e/ou hidromórficos, ricos em matéria orgânica, que apresentam muitas vezes umidade excessiva. A constituição dos solos tem origem na decomposição dos materiais transportados pelos cursos d'água ou trazidos pelo efeito erosivo das chuvas (FAGERIA, 2004).

Essas são as características marcantes da várzea amazônica, um ambiente natural que embora seja caracterizado como limitante para sustentar uma população, cunhando-se inclusive o termo “ditadura das águas” (GALLO, 1981), tem sido apreendido diferentemente pelos seus moradores. Estes demonstram tecnologias e conhecimentos específicos no decorrer da história, o que permitiu e permite a assimilação de elementos culturais e a adaptação ao ecossistema de várzea.

5.2 A FORMAÇÃO DO CAMPESINATO AMAZÔNICO DAS VÁRZEAS E A INTERPRETAÇÃO HISTÓRICA POR CICLOS ECONÔMICOS.

O campesinato amazônico do contexto estudado tem em seus modos de vida sinuosidades que entrelaçam características entre diferentes culturas. No desenvolvimento histórico do Brasil percebemos a influência dos “conquistadores europeus”, dos africanos e dos indígenas que habitavam aqui, entretanto a intensidade e formas em que as diferenças culturais são manifestadas em todo o país é diversa. Enquanto ao Sul vemos claramente que prevalecem as tradições europeias, na região amazônica é visível a influência indígena, principalmente na alimentação, algumas crenças populares, nos traços físicos e nas técnicas agrícolas (WAGLEY, 1988).

As práticas agrícolas de corte e queima, o uso de produtos florestais e as principais culturas alimentares têm origem indígena, assim como a maioria dos nomes da flora e fauna. “Tanto os negros como os europeus recém-chegados ao Brasil aprenderam a viver no Novo Mundo com os índios” (WAGLEY, 1988, p.54).

Mais precisamente no “vale amazônico”, onde Charles Wagley (1988) realizou um “estudo sobre a adaptação do homem nos trópicos”, às margens da bacia fluvial do rio Amazonas¹⁸, a fusão das culturas “indígena-americana e portuguesa” moldaram a “cultura amazônica” e as especificidades socioeconômicas que a sustentaram (WAGLEY, 1988, p.25).

A cultura que Wagley (1988) se refere é o “modo de vida” reinventado pelo “homem amazônico”. São as formas que esse campesinato tem de ser e viver que se

¹⁸ “A bacia do rio Amazonas atravessa seis nações da América do Sul: o Brasil, o Peru, a Bolívia, a Colômbia, o Equador e a Venezuela” (WAGLEY, 1988, p.27).

desenvolveram historicamente, com nuances de outras culturas – nesse mesmo sentido empregado por Wagley - e que influenciaram e influenciam o campesinato das várzeas que nos são contemporâneos.

Apoiada em seus antecedentes históricos, o modo desse campesinato das várzeas tem como base o conhecimento acumulado por séculos dos povos indígenas que ali habitavam e, posteriormente, os “caboclos luso-brasileiros”, construído em relação com o meio local. Assim, os solos, a flora, a fauna, as cheias e vazantes dos rios, a variação de chuvas e os perigos de doenças foram sendo conhecidos através da experiência direta com esses recursos naturais (WAGLEY, 1988, p.15).

5.2.1 Ameríndios das várzeas, as influências europeias, campesinato caboclo e produção extrativa.

Os primeiros registros sobre as sociedades indígenas que habitavam a Amazônia são descritos por viajantes espanhóis, advindos dos Andes no século XVI. Na Amazônia brasileira, eles são descritos assim que os portugueses iniciam a ocupação ao longo do rio Amazonas, a partir de 1620. (PORRO, 1996).

Achados arqueológicos indicam que entre os séculos XI e XII, as tribos já estavam dispersas ao longo da calha dos rios e eram bastante diversificadas não só pelas regiões que ocupavam, mas pelos troncos linguísticos e pelas técnicas artísticas regionais (PORRO, 1996).

Por meio do ensaio da etno história dos “povos das águas”, Porro (1996) nomeou cerca de 90 tribos de povos que habitavam a Amazônia nesse período anterior ao período chamado de colonização. Entretanto, essa diversidade apresentada pelo autor não é válida para a “sub-região da várzea” amazônica, mas corresponde àquelas dispostas nas áreas de terra firme. Segundo o autor, “quase todas as tribos da várzea foram exterminadas ou dispersadas nos primeiros 150 anos da colonização”, dificultando com isso a caracterização linguística e cultural dessas populações (PORRO, 1996, p.26).

Portanto, a caracterização do modo de vida na várzea do rio Amazonas foi descrita de maneira fragmentada e pouco sistemática pela qualidade das informações disponíveis. Mesmo assim, o autor desenvolve descrições sobre a organização social, as atividades de subsistência e manufaturas, o comércio e as relações entre tribos, os fatores religiosos e crenças.

O que surpreendia os viajantes no século XVI era a numerosa população na várzea amazônica, assentada em povoados extensos, sugerindo uma configuração quase contínua ao longo das margens fluviais (PORRO, 1996).

Ali naquelas áreas eles produziam seus excedentes alimentares, possuíam roças de milho e mandioca, realizavam suas caças e pescas que eram altamente produtivas. Também realizavam o extrativismo animal (peles, carnes e ovos de tartaruga, jacaré e outros animais) e vegetal (folhas de palmeiras para construções, para tecer enfeites e itens básicos para utilidades domésticas, madeiras, ervas) para o consumo das unidades familiares e do grupo em si. O ciclo anual das atividades de subsistência era pensado em função do regime fluvial (PORRO, 1996, p.41).

Até o século XVII esses povos permanecem com seus modos de vida praticamente sem o contato com os europeus, porque somente nesse século é que desponta a disputa territorial entre os europeus, principalmente entre espanhóis, portugueses, holandeses e franceses. Os portugueses que mantêm o domínio territorial brasileiro, aliam a ocupação militar às missões religiosas, para dar conotação divina à colonização e o combate à entrada dos “invasores” nas terras da Amazônia (DA CRUZ, 2007), resultando em uma dispersão indígena.

A partir de 1613 é que os portugueses investem no domínio territorial em direção ao oeste da Amazônia. Franceses e holandeses detinham parte desse território, aliados aos povos indígenas com quem realizavam comercialização de diferentes produtos. Com a reconquista do Maranhão e a continuação da jornada rumo ao oeste, os lusitanos chegam até a baía de Guajará, “formada pela foz dos rios Guamá, Moju e Acará, e iniciando na terra firme do território tupinambá a construção da Casa Forte de Presépio (futura cidade de Nossa Senhora de Belém)”, em janeiro de 1616 (GADELHA, 2002).

O despovoamento indígena das várzeas pode ter tido influência de um conjunto de fatores, dentre os quais as epidemias que dizimaram algumas tribos, efeitos de práticas como o infanticídio e a chegada de tropas religiosas são os principais motivos citados por Porro (1996). Os assentamentos com alta densidade populacional dos missionários era um facilitador da propagação das doenças europeias aos nativos: “ao final do século XVII, sucessivas epidemias tinham dizimado dezenas de milhares de ameríndios. As densas populações que outrora tinham surpreendido os primeiros exploradores haviam sido destruídas ou tinham se retirado para locais menos acessíveis da Amazônia” (SCHMINK; WOOD, 2012, p.78).

Se por um lado, as companhias missionárias são alegadas como grandes defensoras dos “ameríndios”, por outro agem como transformadores de sua cultura, através da transformação de suas vidas. Quanto à isso Schmink e Wood (2012) explicam que:

Pelo menos por um tempo, as missões proporcionaram certa proteção aos índios contra os captores de escravos que promoviam expedições anuais ao interior (...) Embora nominalmente livres, as missões ameríndias eram obrigadas a prover mão de obra às autoridades reais e aos colonizadores, uma prática que frequentemente desvirtuava em trabalhos forçados, dificilmente diferenciados de pura escravidão (...) Ao final do século XVII, sucessivas epidemias tinham dizimado dezenas de milhares de ameríndios (SCHMINK; WOOD, 2012, p.78).

As trocas culturais entre índios e lusitanos foram se acentuando no decorrer dos anos e com mais ênfase no século XVIII, no período pombalino (1750-1777) por conta das complexas decisões tomadas por esse administrador visando a garantia da posse portuguesa da Amazônia. Schmink e Wood (2012, p.79) interpretam que esse período foi “a primeira tentativa imposta pelo Estado para modernizar a Amazônia”.

Além disso, Costa (2012) discute que os esforços das ações da reforma pombalina apontam para as intenções da gestão administrativa e dos grupos sociais dominantes no reestabelecimento do projeto inicial da Colônia baseada na produção agrícola com mão de obra escrava africana. Isso se dá em detrimento do extrativismo de coleta ter se imposto como melhor alternativa à baixa produtividade do modelo agrícola naquele ecossistema.

No primeiro século de colonização portuguesa na região amazônica, era idealizado reproduzir o modelo de produção agrícola exportadora com base nas plantations já executada nas Ilhas Madeira e no Nordeste brasileiro. Contudo, a baixa produtividade para esse modelo agrícola face às condições naturais da Amazônia não foi satisfatória (COSTA, 2012).

Mas a restrição agrícola encontrada pelo projeto colonizador é direcionada às oportunidades apontadas por extrativismo de produtos locais, capazes de “se tornarem mercadorias para o mercado mundial”. Estes, já prontos, foram produzidos a partir de processos naturais, necessitando do trabalho de coleta¹⁹ e não da produção agrícola para a obtenção dos mesmos (COSTA, 2012, p.43).

¹⁹Os processos extrativistas na Amazônia são classificados por Homma (1993) em dois grandes grupos: extrativismo por aniquilamento e extrativismo de coleta. No primeiro, para obtenção dos recursos implica na extinção da fonte, por exemplo, na extração de madeira. E no segundo, é realizado pela coleta dos produtos de determinadas fontes.

Com essa mudança de papéis do ideal de projeto agrícola para a colonização a uma prática de extrativismo de coleta trouxe mudanças no papel da agricultura e no “trabalho do índio” nesse contexto (COSTA, 2012, p. 44).

A agricultura, antes uma base forte para a economia exportadora, assume o papel de suprir as necessidades internas da colônia. A mão de obra do modelo colonizador, antes baseada na exportação de escravos africanos se torna inviável e os povos indígenas locais se tornam fundamentais para o processo de coleta dos bens. O trabalho do índio no contexto do extrativismo de coleta é redefinido, pois, para realizar a retirada dos produtos extrativos florestais necessitava-se do conhecimento da produção naturais desses bens, assim como do “domínio (cognitivo) do processo produtivo da natureza originária” (COSTA, 2012, p. 44).

Estas mudanças ocorridas no contexto amazônico, não se ajustam aos esquemas históricos interpretativos do Império Colonial Português (COSTA, 2012). Nas análises históricas, a visibilização dos papéis exercidos beneficiou apenas o modelo econômico hegemônico e as instituições representativas do Império, uma delas, as religiosas.

As instituições religiosas e seus papéis exercidos são pontuados sob duas perspectivas: ou são antagonizados aos objetivos da Coroa portuguesa como “empreendimento econômico” ou são associados incondicionalmente à colonização. Costa (2012) analisa as ordens religiosas sob a perspectiva de que as relações destas com o “projeto mercantil” não era engessado, mas passível de alterações. Elas variam a forma que se aliam, afastam ou rompem com os setores dominantes das colônias e com as ações políticas de colonização (COSTA, 2012, p.45).

É certo que as ordens religiosas apoiaram ideologicamente a obra da colonização, uma vez que as noções do papel do colonizador, o empreendimento colonial, a ocupação e a civilização eram aparadas pela falsa concepção de um cristianismo forjado à imagem de si próprios a fim de alcançarem bens valorizados pela sociedade e se deleitarem dos confortos possíveis de adquirir com as trocas monetárias²⁰.

Assim, a dominação dos povos locais, a transformação da natureza bruta (florestas, sertões) em algo controlado (através da produção agrícola, do trabalho

²⁰ Os cristãos foram assim chamados pela primeira vez em Antioquia (No livro de Atos 11.29, Bíblia Sagrada) não como um designativo formal, mas adjetivo em tom de deboche e zombaria por que seguiam a Cristo que se deixou crucificar em Jerusalém. O conceito bíblico de Cristianismo é ser, agir, pensar conforme os padrões de Cristo, e este, como Deus, mostrou acima de tudo o amor incondicional cuja motivação de práticas não era visando tesouros ou acumulação de bens desta terra como ouro, prata, terras ou quaisquer outros bens negociáveis (Segundo os quatro evangelhos da Bíblia Sagrada: Mateus, Marcos, Lucas e João). Eram valores imateriais que Cristo pregava, e não os valores que moviam certos grupos associados ao conceito de cristianismo que se popularizou historicamente.

disciplinado), a ocupação (os locais não alcançados pelos colonizadores eram vistos como espaços vazios ou ocupados pelo mal) eram justificados por esse “cristianismo”, com a desleal imagem de ser outorgada por Deus (COSTA, 2012).

Essa visão de mundo aplicada à realidade amazônica impulsionou as ações que regularam o início da economia colonial nessa região. Dessa forma, o uso da mão de obra indígena explicados para a atividade civilizatória que se desenvolvia (o extrativismo de coleta), trouxe divergências entre a política jesuítica e os setores significativos da população que também se interessavam por essa mão de obra “disponível” (COSTA, 2012).

E sobre esses dois interesses é que se desenvolvem, de forma compulsiva, na segunda metade do século XVII, metodologias escravistas, uma de base militar e proposta pelos colonos e a outra de base religiosa, com a missão de transformá-los em homens disciplinados, com o discurso enganador de agradar a Deus. Com a coação dos colonos, a alternativa do aldeamento das missões religiosas, por vezes, é colocada diante das populações indígenas como melhor opção do que o controle dos colonos (COSTA, 2012).

As normativas que estabelecem essa conjuntura de controle tanto das missões religiosas quanto dos colonos, respectivamente são o “Regimento das Missões de dezembro de 1686 e o Alvará de 28 de Abril de 1688” (COSTA, 2012, p.47). O primeiro regulava a “administração dos índios” através do aldeamento e o segundo regulamentava exceções ao Regimento.

O Regimento estabelecia o poder de gestão às ordens religiosas, e disponibilizava parte da força de trabalho dos índios aos demais agentes da Colônia, para a administração colonial e para o uso das missões. Aos colonos eram imputados impostos quanto a esse “benefício” e às ordens religiosas, não.

Essa autonomia dada às ordens religiosas estabeleceu a sua dominação sobre a principal economia regional e que embora essa acusação fosse investigada pela Coroa Portuguesa, não obtivesse resultados comprovando-as. Essa ruma de fatores causava tensões e atritos entre os interesses religiosos e dos colonos. Estes últimos buscavam uma solução para que esse sistema fosse desarticulado (COSTA, 2012).

Soluções como o reestabelecimento do antigo modelo agrícola colonial com força de trabalho escrava negra e controlados por uma “companhia de comércio”, e a inserção dos nativos, para o trabalho agrícola visando o consumo interno eram algumas medidas propostas e que fundamentaram a criação do conjunto de normas designado de “Diretório” (COSTA, 2012).

Este estatuto ficou conhecido como “Diretório dos índios” que era vigente no Grão Pará e no Maranhão e regia a transformação, funcionamento e nova estrutura dos aldeamentos: agora eram transformados em comunidades civis administradas por funcionários, os diretores, incentivou a não discriminação do casamento com indígenas e dentre outras resoluções, atuou de forma direta no modo de produção, nas técnicas e na parte social. De forma resumida, o Diretório veio romper e abalar aquele modo de produção extrativa que era dominado pelas ordens religiosas, agora com gestão e tutela de outras estruturas administrativas coloniais (COSTA, 2012).

A grosso modo, as decisões do governo pombalino foram efetivadas de forma a realocar a mão de obra indígena, expulsar os jesuítas, incentivar a imigração e o casamento com as índias visando a fixação de portugueses nessa região. Além disso, nesse período foi instituído pelo Marquês de Pombal a Companhia do Comércio do Grão Pará para financiar a produção de algodão e arroz para suprir a demanda internacional. Dentre essas deliberações, as que mais trouxeram transformações sociais foram a retirada das Missões do controle das aldeias²¹ e a instituição do Diretório dos índios em 1857. As imposições do Diretório tinham cunho eurocêntrico e objetivava “civilizar” os indígenas (DA CRUZ, 2007; SCHMINK; WOOD, 2012).

Assim, os diretores nomeados a esses assentamentos já “consolidados” pelas missões direcionam a mão de obra indígena para os colonos e autoridades coloniais (DA CRUZ, 2007; SCHMINK; WOOD, 2012). E a posse do território, antes dominada pelos jesuítas passa ao poder dos colonos e autoridades, imigrantes portugueses que eram amparados pela coroa portuguesa.

Os colonos com menos influência e sem muitos recursos passam a fazer comercialização nos rios. Estes realizam fornecimento das mercadorias nos mais remotos assentamentos ao longo dos rios e conectavam a exportação dos bens florestais de índios e tapuios²² a mercados distantes.

As trocas não eram regidas por dinheiro ou moeda vigente nos centros comerciais urbanos. Estes sequer eram considerados como mercadoria trocável naqueles lugares mais distantes. Os produtos extrativos (principalmente sementes de cacau, pirarucu, castanha, e a borracha) e agrícolas eram comercializados e também utilizados como moedas de troca nessas

²¹ As aldeias eram agrupamentos populacionais organizados pelas missões, sob os agrupamentos já existentes de ameríndios (DA CRUZ, 2007).

²² O conceito de tapuio (ou caboclo) usado por Schmink e Wood (2012, p.77) é o habitante amazônico de origem indígena. Primeiramente o termo significava escravo (SCHMINK; WOOD, 2012).

relações entre regatões e moradores das beiras dos rios (OLIVEIRA FILHO, 1979; SANTOS, 1980; SCHMINK; WOOD, 2012).

Costa (2012) propõe que essas ações, implementadas na gestão Pombalina, afetaram não somente as relações sociais, mas também o desenvolvimento econômico trazendo expectativas referentes:

- 1) Ao crescimento e seus fundamentos mais abstratos – se indica mais produção e produtividade;
- 2) Às mudanças estruturais da economia da Colônia – se indica revitalização da economia e estabelecimento da agricultura na base produtiva da Colônia, de modo que o crescimento da Colônia deveria se fazer através do crescimento do estrato camponês;
- 3) O desenvolvimento comercial que se espera da Companhia de Comércio deverá estar a serviço desses propósitos e, como tal, ser percebido como base da melhoria dos intercâmbios da Colônia e o resto do sistema (COSTA, 2012, p.53).

Ao fim da gestão de Pombal, Costa (2012) aponta a existência de uma estrutura de produção formada por “Colonos, por Camponeses-Caboclos e dos Diretórios”, onde o extrativismo de coleta segue a dominar o sistema econômico.

Os Camponeses-Caboclos é a referência dada à produção das famílias caboclas oriundas da miscigenação dos núcleos familiares formados de brancos com indígenas, próprios da região amazônica, que viviam e produziam distante do “sistema produtivo vigente”, sob o agenciamento dos regatões, marreteiros e os aviadores²³ (COSTA, 2012, p.58).

Com o fim dos Diretórios e com o fim da colônia de Grão Pará (período de 1799 a 1820), a estrutura produtiva se diferencia em duas formas: uma que se fundamenta na produção cabocla extrativa, que se relaciona com seus específicos agenciadores e outra dos “colonos escravistas que exportam produtos agropecuários” (COSTA, 2012, p.61).

5.2.2 Dinâmicas da economia da borracha e as limitações na análise socioeconômica dos ciclos.

Em meados de 1822 são registrados os primeiros números sobre a produção brasileira de borracha, advindos das províncias do Pará e Amazonas. Ela concorria com outros

²³ Costa (2012, p.59) diferencia-os como: Regatões – comerciantes móveis que utilizam barcos em seu deslocamento; marreteiros-pequenos comerciantes do interior que dependem de suprimentos de comerciantes maiores; aviadores – comerciantes maiores sediados em Belém, que supriam e financiavam os regatões e marreteiros.

produtos extrativos, como cacau nativo, óleos animais e vegetais, e não era um dos mais demandados.

Os registros mostram que a partir da década de 50 a borracha passa de uma posição secundária à disputa da liderança das exportações (no ano de 1861). “Foi a partir desse momento em que o aumento da produção de borracha começa a ser considerada uma grave ameaça à continuidade de outras produções” (OLIVEIRA FILHO, 1979, p.118).

A demanda pela borracha no continente europeu e nos Estados Unidos aumenta entre os anos de 1850 até meados de 1920, onde ela passa a ser empregada em um número maior de produtos industriais por causa da vulcanização, principalmente na fabricação de pneus (PRADO JR., 1976; SANTOS, 1980; SCHMINK; WOOD, 2012).

Santos (1980) destaca fatores que contribuíram para o impulso na produção gomífera do século XIX: desenvolvimento de tecnologias como a descoberta da vulcanização da borracha, a modernização dos transportes marítimos e fluviais (navegação a vapor e abertura para entrada de companhias internacionais de navegação no rio Amazonas e seus afluentes).

Essa movimentação torna o porto de Belém um importante ponto de comércio e apoio das navegações. Nesse período de impulso da produção de borracha, em torno dos anos de 1825 a 1850, a “maior quantidade de borracha exportada do Pará, advinha dos arredores da capital e da Ilha do Marajó” e quem realizava o trabalho na extração eram os índios, o “tapuio” e os “retirantes cearenses”. De Belém às ilhas, a atividade gomífera se expande pelo Xingu e Tapajós, também no Pará, e chega ao estado do Amazonas (SANTOS, 1980).

O desenvolvimento desse processo em busca da goma elástica reflete na organização socioeconômica, nas relações comerciais, na organização do trabalho no seringal, na paisagem da cidade de Belém, na quantidade de pessoas que migram e que passam a residir na capital paraense e na região em busca de se inserir na dinâmica de produção do látex (CANCELA, 2012). Essa dinâmica não se deu de forma repentina, mas mediante um processo que reflete até os dias atuais em algumas formas organizativas dos camponeses das águas.

Como os esforços são canalizados para a produção gomífera, ela é responsabilizada pela escassez progressiva de gêneros agrícolas, importados de outras regiões (OLIVEIRA FILHO, 1979).

Por conta dessas severas mudanças à vida socioeconômica dos nativos e imigrantes nesse período, muitos pesquisadores e estudiosos quando passaram a interpretar a Amazônia priorizaram o modelo de organização dos fatos históricos e sociais por meio dos

ciclos econômicos. Segundo Oliveira filho (1979) esses esquemas levam a uma descrição genérica e generalizante, tendo como exemplo maior a “história da borracha na Amazônia”, tornando o ciclo econômico em si como o todo.

Quando a noção de ciclo se impõe como “modelo de organização dos fatos” históricos e sociais, os acontecimentos são “filtrados a uma forma pré-definida”, que nesse caso são aqueles ligados à produção da borracha na Amazônia. Assim, os eventos são dirigidos a essa noção cíclica e acabam por omitir, “excluir ou desvalorizar” as produções e outros fenômenos anteriores ou paralelos e as afinidades que tinham com o “surto gomífero” (OLIVEIRA FILHO, 1979, p.102).

Essa limitação foi percebida quando nos propusemos a estudar esse grupo cujos membros se autodesignam tiradores de açaí. Ao iniciar as análises históricas, sociais e as práticas, fui inclinada a pensar que as diversas atividades realizadas para prover as necessidades das famílias eram dirigidas por algum fator ligado àquela atividade tida como principal e determinante. A categorização, feita por alguns pesquisadores como fundamental, é justificada pela análise econômica financeira. Entretanto, a realidade vivida durante o trabalho de campo me mostrou outra perspectiva que em nada parecia com a minha inclinação inicial.

Quando diferentes autores examinam diversos momentos do ciclo de borracha, citam a “problemática da agricultura x extração”, responsabilizando a borracha pelo abandono das atividades agrícolas em detrimento à extração nos seringais, durante a segunda metade da década de 80 do século XIX (OLIVEIRA FILHO, 1979).

Durante esse período do “surto gomífero” havia um ideal de uma Amazônia agrícola porque a agricultura é tomada como “um sinal da chegada da civilização e indicador do estabelecimento de uma qualidade nova na relação do homem com o meio”. Como o objetivo anterior da coroa portuguesa era a ocupação do território, essa estratégia vinha assegurar o colono português em oposição as formas de fazer roças temporárias dos nativos (OLIVEIRA FILHO, 1979, p.115).

Existem outros acontecimentos cuja responsabilidade é dada à produção de goma elástica: abandono dos centros urbanos para as localidades do interior onde estavam localizados os seringais, a concentração do crédito nas casas aviadoras de Belém e Manaus, que causou prejuízo às casas comerciais em outros pequenos núcleos (OLIVEIRA FILHO, 1979).

O lucro dessas casas estava acumulado em poucas mãos e em sua maior parte eram estrangeiras. Esse fato ocorre por conta da concentração dos meios de transporte e a modernização (navegação a vapor) sob domínio dos países estrangeiros, cuja utilização era priorizado pelo governo brasileiro (OLIVEIRA FILHO, 1979).

Estudiosos levantaram reflexões acerca dessa “problemática” que envolvia a agricultura versus extração do látex. Mas, Oliveira Filho (1979) distingue que a questão desse problema não é o tipo de produto, se agrícola ou advindo de extração, mas as diferentes formas de produção da mesma atividade. Os registros históricos levam à análise de que, no início da exploração gomífera, essa organização da produção era feita sob os mesmo moldes das demais produções extrativas, cujas peculiaridades eram remetidas à uma singularidade regional (OLIVEIRA FILHO, 1979).

A particularidade regional das produções extrativas que o autor se refere, ocorre na extração das seringueiras realizada na “região das Ilhas do Pará”²⁴. Na literatura, há o reconhecimento dos pesquisadores das diferenciações existentes entre esses seringais nativos e os seringais do tempo do apogeu. Assim, os produtos advindos dessa região específica eram classificados como sendo do “seringal das ilhas” e das “cabeceiras”, “dos seringais do Alto Amazonas”, dos “seringais do Pará” e os seringais do “Amazonas e Acre” e são cronologicamente anteriores à produção do “surto” da borracha (OLIVEIRA FILHO, 1979, p.122).

Oliveira filho (1979) distingue as características entre o “seringal caboclo” e o “seringal do apogeu” por meio da descrição e análise da mão de obra utilizada, das atividades econômicas trabalhadas, da questão do “apossamento do terreno”, do “financiamento e a comercialização” do látex. Dentre essas diferenciações, o autor destaca especificidades do seringal caboclo: “espécie da árvore de seringa explorada, composição de preparo da goma, técnicas de extração, concentração ou dispersão das árvores, produtividade por seringueiro, duração da safra” (OLIVEIRA FILHO, 1979, p.122).

No “seringal caboclo”, a mão de obra utilizada é unicamente a do “indígena amazônico: o caboclo ou tapuio e o mameluco” (OLIVEIRA FILHO, 1979, p.123). E era a mesma utilizada para retirar outros produtos extrativos. Coexistiam atividades econômicas diversas, como a extração da borracha, extração de outros produtos vegetais (cacau, óleo de

²⁴ A “região das ilhas no Pará” deve ser entendida como sendo “todas as ilhas que estão entre o Marajó e a foz do Xingu, incluindo todas as margens do rio Jari e a dos rios da baía de Melgaço, que posteriormente é categorizado pelo comércio como “borracha das ilhas” (OLIVEIRA FILHO, 1979, p. 123)., incluindo as imediações dos rios de interesse à nossa pesquisa.

copaíba, castanha), extrativismo animal (manteiga de tartaruga, o pescado) e agricultura de subsistência. Esse quadro era bem distinto quando comparado com outros produtos principais de exportação da província (lavouras de cana de açúcar e cereais), em que se utilizava de mão de obra escrava.

O seringueiro era o “nativo” e não fazia seu trabalho de forma isolada, mas envolvendo a sua unidade familiar de produção. Tanto o trabalho do “indígena” como dos nordestinos migrantes fugindo da seca era de base familiar, o que permitia aliar as diversas atividades e não realizar uma só em detrimento de outra (OLIVEIRA FILHO, 1979, p.125).

O trabalho era de cunho familiar e a divisão das tarefas ocorria da seguinte maneira: em geral aos homens estava a responsabilidade de riscar e as mulheres de defumar, permitindo que os homens trabalhem em outras atividades (nas roças, pescas e caça) enquanto as mulheres defumavam o látex (WAGLEY, 1988).

Além da mão de obra, a posse de terra entre os dois modelos de seringais discutidos por Oliveira Filho (1979) possuíam uma nítida diferença. No seringal caboclo não havia a preocupação em validar legalmente a posse do terreno em que moravam e trabalhavam, enquanto no outro eram formados os marcos de posse, havia a busca de novos seringais para se explorar e a preocupação na requisição da titulação.

O financiamento e a comercialização da goma elástica dos seringais caboclos eram ligados ao “sistema tradicional de aviamento”, e eram vendidos aos regatões e comerciantes dos pequenos núcleos (OLIVEIRA FILHO, 1979).

A “expropriação camponesa clássica” não se aplicava àquela realidade amazônica porque o valor das terras não estava no seu tamanho em si, ou na quantidade disponível em extensão territorial, daí a crítica que o autor faz ao uso do termo latifúndio, quando os estudiosos o fazem nesse contexto. O que interessava na compra e venda de direitos de acesso a determinada área era o valor do seringal, a sua capacidade produtiva, o número de seringueiras disponíveis e aptas à extração e ainda a quantidade de trabalhadores que o seringal comportava. Logo, o controle de posse da terra era representado pela “posse de capital necessário à organização de uma exploração e da montagem de um seringal” (OLIVEIRA FILHO, 1979, p.132).

A influência da indústria da borracha na sociedade amazônica reflete no sistema comercial que se relaciona com essa indústria. O sistema de crédito e arrendamento de terras foi determinado por essas relações. No sistema de crédito que o comerciante disponibilizava ao seu trabalhador, subordinava e instaurava uma clara relação de dependência econômica

àquele comerciante, enquanto o sistema de arrendamentos era vago e os direitos de propriedade da terra eram confusos (WAGLEY, 1988).

Buscava-se um controle absoluto sobre a vida das pessoas que moravam nessas áreas. Com mão armada, buscavam-se assegurar os seus domínios e a coação para que os devedores não fugissem (WAGLEY, 1988).

Até a segunda metade do século XIX, é sob essas relações de trabalho, de comércio e direitos de posse não tão claros que a atividade de extração da seringa se desenvolve na região das Ilhas. Com as descobertas crescentes sobre usos do látex, a demanda do mercado internacional da borracha aumenta em um ritmo mais intenso do que a capacidade produtiva em volume e qualidade para suprir aquela demanda.

Surge então outro mecanismo de controle que incidiu sobre a mão de obra necessária à expansão da produção: a migração dos nordestinos. Oliveira Filho (1979) lembra que a migração não dependeu exclusivamente de fatores climáticos, pois dados disponíveis indicam que eles não procedem das áreas de *plantation* e sim de outras áreas de lavoura e nem deve ser tratado como migração espontânea.

Há uma diferenciação entre o migrante “retirante”, que se desloca com sua família para o seringal, cuja organização do trabalho continua sendo semelhante ao do caboclo e aqueles migrantes que foram induzidos pelo governo ao movimento visando ser exclusivamente mão de obra para a produção de seringa (OLIVEIRA FILHO, 1979).

Estes últimos vinham sem suas famílias, sendo contratados pela figura do agenciador ou dos particulares que traziam uma turma de “brabos” e negociavam com os seringalistas de Belém e Manaus. “Brabos”, segundo o autor, são os trabalhadores nordestinos que migravam com suas famílias para trabalhar nos seringais. Sua viagem era financiada pelo agenciador e suas estadia e despesas até a ida ao seringal eram de responsabilidade do seringalista. Assim ocorria o endividamento do trabalhador e subordinação da mão de obra voltada unicamente para a extração de seringa. São esses os seringueiros nordestinos que vão se encaixar no modelo caracterizado como “seringal do apogeu” (OLIVEIRA FILHO, 1979, p.135).

O controle capitalista do comércio e do financiamento, além do controle do direito de uso das terras, bem como a migração dos nordestinos, foi fundamental para subordinar o seringal caboclo às determinações desse sistema econômico. A borracha se torna moeda de troca por mercadorias, cuja preferência é quase uma exigência feita pelos próprios comerciantes alternativos e clandestinos. Nessa situação, o caboclo tinha duas opções: ou sair

da rede de comércio ou se inserir no sistema de forma flexível (OLIVEIRA FILHO, 1979). E foi dessa forma que o seringal caboclo se utiliza do aviamento para financiar sua produção.

Apesar de se render ao aviamento, o seringal caboclo ainda é considerado autônomo por Oliveira Filho (1979) porque a mão de obra é controlada por eles mesmos, na sua unidade familiar. Isso permite que a força de trabalho seja gerenciada em busca de seus interesses e não somente na produção máxima da borracha. Mesmo que os seringalistas usassem de medidas de repressão para direcionar o trabalho do seringueiro à extração da goma, não eliminou as outras atividades de interesse próprio.

Para compreensão da sociedade rural amazônica é fundamental entender o sistema tradicional de extração da borracha nativa e as relações comerciais que regiam as relações de trabalho. Isso porque, é possível perceber nas relações atuais, as transformações a partir das características herdadas dessas relações comerciais oriundas desse período.

As relações comerciais eram regidas basicamente pelo sistema de aviamento tradicional, formando uma cadeia de produção entre o aviador e o extrator, sendo o extrativista o “elo mais fraco”. O financiamento consistia no fornecimento de itens necessários à sobrevivência da unidade familiar, mediante a realização do trabalho para o qual foi designado e depois era cobrado o pagamento por essas aquisições, ou lhes era descontado do pagamento do látex “entregue” pelo seringueiro.

Quem recebia a produção do seringal e realizava a compra do látex era o dono das terras ou algum intermediário administrador, cujo preço era fixado pelo financiador do seringal (CASTRO, 2007, p.57).

O campesinato das várzeas, incluindo a realidade empírica pesquisada, adaptou algumas relações comerciais que eram vigentes nesse sistema de extração do látex (SCHMINK; WOOD, 2012). O sistema de aviamento, personificado no trabalho para o patrão, foi significado e entremeado com características de arrendamento. Essas relações foram adaptadas a novas atividades extrativas que perduraram após o declínio da borracha (em 1920) até os dias atuais.

Na região de Marajó essa relação intermediada pelo patrão é conhecida como a relação “patrão-freguês”. Com a crise do látex “muitos camponeses - ribeirinhos abandonaram a extração, porém não perderam sua condição de camponês” (DA CRUZ, 2007).

Durante a observação participante feita nas unidades familiares dos tiradores de açai, foi possível perceber que as relações comerciais e de trabalho que hoje se configuram

em algumas atividades do grupo, possuem vinculações das relações vigentes ao sistema comercial tradicional da borracha.

Com influências desse sistema comercial, ressignificado em uma forma de arrendamento, é que registramos nas imediações do rio Preto e rio Laranjal relações comerciais semelhantes no gerenciamento dos recursos mesmo entre os camponeses. Compreendemos estas marcas entre os que têm seus limites de respeito referentes a ocupação tradicional de alguma área e aqueles que não os tem. Estes últimos vieram para trabalhar e constituíram família por ali. Tendo o consentimento daquele que tem os limites de respeito, residem e trabalham em diversas atividades, inclusive na extração do açaí, pagando um valor pela retirada desse recurso mais demandado pelo grupo.

Como o açaizal não lhe pertence, ele paga um valor pela retirada do produto, seja pelo fruto ou pela extração do palmito. Ou seja, do valor recebido pela venda da quantidade resultante do seu trabalho na extração e que é comercializado, um valor de aproximadamente 10% é retirado para o “dono” da área.

Esse acordo sobre a quantidade paga varia entre os que detém a categoria de ocupação tradicional e limites de respeito no grupo estudado em rios próximos ao local da pesquisa. Ocorre naquelas redondezas pagamento pela retirada do açaí em valores maiores do que esse praticado no grupo. A variação é atribuída a laços de parentesco, compadrio, amizade e afinidades.

Percebemos assim que, o sistema de relações é parecido com o vigente nas relações entre comerciantes e seringueiros, mas de forma ressignificada.

De forma consentida, mesmo que haja discordância nos valores percentuais, os informantes tem essa noção de que devem ao “dono da terra” por alguns produtos, como pela retirada do açaí e do palmito. As rendas advindas dos óleos vegetais (pracaxi e andiroba) e da venda dos produtos dos roçados são apropriadas pela família, sem o pagamento dessa porcentagem.

6. CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA DOS TIRADORES DE AÇAÍ E AS TERRAS DE PERTENCIMENTO.

As terras de pertencimento coletivo são aquelas delimitações físicas que o grupo construiu a partir de suas relações sociais na ação sobre o ecossistema. No caso dos Monteiros, essas delimitações ocorreram inicialmente a partir das relações entre o pretense patrão e as famílias freguesas, além das relações de parentesco e de trabalho. Esse “processo de territorialização²⁵” resulta em “territorialidades específicas”²⁶.

A configuração das terras de pertencimento das famílias residentes no rio Preto e rio Laranjal não remetem a um período tão antigo quanto a época do “auge da borracha”. Contudo, assim como a atividade de extração do látex foi importante para a vida econômica da Amazônia, também o foi para a maioria dos moradores.

Nas unidades familiares pioneiras, em algum momento essa atividade já fez parte do cotidiano. E por meio dela é que famílias freguesas chegam à Ilha Queimada, destinadas para trabalhar nos seringais nativos, em meados dos anos sessenta. Elas vinham de outras Ilhas do Marajó ou de outros estados, do Nordeste e do Amapá.

O modelo de seringal era o “caboclo” em que os membros da família eram a mão de obra disponível para a extração e para as demais atividades de subsistência.

Assim ocorria na realidade empírica de alguns sujeitos centrais a nossa pesquisa. Seu João, chefe da outra família extensa estudada, durante uma das entrevistas, conta sobre sua trajetória de vida. Nascido na Ilha Conceição em 1972 morou em várias outras ilhas acompanhando sua família, até chegar à região do rio Baiano, nos anos oitenta, residindo na “boca do rio Laranjal”.

Desse tempo de mudanças constantes, seu João relembra que seu pai trabalhava riscando seringa para vários patrões. Isso fez com que eles se mudassem muitas vezes. Nas falas ele descreve a divisão do trabalho familiar dentro da área do seringal. Sua recordação remete aos seus sete anos de idade, onde seu trabalho era ajudar seu pai na retirada do látex, enquanto sua mãe cuidava dos afazeres ligados à casa que envolvia o preparo dos alimentos, a organização da casa e o cuidado com os filhos menores. O açaí não era um produto extrativo

²⁵ “Processo de territorialização” é uma expressão adotada por Alfredo Wagner Berno de Almeida (2006), usada inicialmente por Oliveira Filho (1999). Utilizamos aqui no sentido conceituado por Almeida (2006), para conceituar os processos políticos que levam à construção de um território configurado etnicamente, por grupos sociais, que podem não ter correlação formal com o ordenamento jurídico vigente.

²⁶ O termo “territorialidades específicas” se refere ao reconhecimento de “delimitações físicas de determinadas unidades sociais que compõem os meandros de territórios etnicamente configurados” (ALMEIDA, 2008, p.29).

tão requerido pelo mercado, sendo comercializado em pouca quantidade para a cidade de Macapá. O fruto era retirado para o consumo da família.

Um dia de trabalho na extração de seringa começava bem cedo, nas primeiras horas do dia, às vezes escuro, ainda antes do sol clarear o dia. Como as seringueiras nativas encontram-se distanciadas umas das outras, os sujeitos percorriam os caminhos por entre a mata, em busca das seringueiras. Ao encontrarem as árvores de seringa eles “riscavam” o tronco para que ao longo de algumas horas o látex escorresse. Chamam “riscar” aos cortes feitos no caule da seringueira para retirada do látex porque literalmente riscavam o tronco das seringueiras. Faziam primeiro um corte vertical e, convergindo a essa linha, cortes diagonais que canalizavam a exsudação para o primeiro corte. Nos dias que se seguem, eles prosseguem a realizar riscos diagonais na mesma árvore, em outros locais do tronco ou mais abaixo ou mais acima. Inferior ao risco horizontal fixavam uma vasilha destinada para recolher o leite, o cadilho. Dali a aproximadamente quatro horas passavam novamente para recolher o cadilho. Quando este se enchia, eles tapavam o local de onde exsudava a seiva com barro, para evitar o desperdício.

A trajetória da família de seu João reflete os hábitos dos seringueiros que Wagley (1988) descreve em seu estudo sobre uma comunidade do vale amazônico. Eles eram considerados itinerantes, mudando de moradia, em geral com toda a família, em busca de trabalho nos seringais.

A exploração da borracha era considerada uma ocupação sazonal, pois dependia de uma condição climática em que as chuvas fossem menos frequentes (verão) e assim facilitasse o acesso as “estradas” para a coleta do látex. Somado a isso, a instabilidade ainda tinha por base o fato de que, na maioria dos casos, a terra em que o seringueiro morava não lhe pertencia e sim ao “comerciante” para quem trabalhava. Desse modo, não havia a preocupação em construir uma casa permanente (WAGLEY, 1988, p.107).

A posse nos anos sessenta conferia ao patrão, que era tido como dono daquelas terras, poder para subordinar esse campesinato numa relação “freguês-patrão”. Nessa relação era exigida a lealdade comercial das famílias ao patrão, que, em troca, “permitia” que estas trabalhassem e ali residissem para realizar extração de recursos naturais (principalmente a borracha, madeira, sementes oleaginosas e, posteriormente, o palmito e o açaí) (SALES, 2012; GARCEZ DA SILVA, 2013).

Inicialmente sob a forma de aviamento²⁷ e, posteriormente, como uma forma de arrendamento, é que as relações entre “patrão-freguês” se desenvolvem no grupo estudado.

Seu Rosemiro Monteiro, referência de origem da família Monteiro chega à Ilha Queimada na década de 60, com sua família nuclear. Eles se estabelecem no rio Preto e nas mediações, realizando principalmente a extração da seringa e a retirada de madeira em toras, nas terras sob domínio de José Carvalho, na condição de freguês. Nas primeiras décadas eram esses produtos passíveis de pagamento de porcentagem pela retirada (BARBOSA, 2012).

As outras atividades realizadas tais como tirar palha de buçu para cobrir as casas, a extração do açaí para o consumo familiar, a pesca, a caça, a extração das sementes de oleaginosas e os roçados não eram do interesse do mercado visado pelo patrão, pois não lhe auferiam lucros até então, e por isso não implicavam no pagamento de valor algum pelo uso desses recursos por parte das famílias freguesas.

Mesmo sem a posse formal da terra, a família Monteiro foi construindo o seu território a partir do uso e gerenciamento dos recursos naturais disponíveis, do uso dos produtos da floresta e com a abertura de pequenos roçados visando os produtos da subsistência familiar. Este último era feito mesmo sem a permissão do patrão (GARCEZ DA SILVA, 2012).

Além de freguês, segundo os entrevistados da família Monteiro, seu Rosemiro mantinha laços de parentesco não biológico, uma vez que foi absorvido como “filho de criação” quando ainda criança pelo seu José Carvalho. Essa relação amenizou de alguma forma as relações entre a família extensa de seu Rosemiro Monteiro e o patrão, até o seu falecimento (BARBOSA, 2012).

A relação construída diretamente com os recursos naturais do ecossistema, com as variações, e a negação das regras atribuídas pelo sistema de relações que tinham com o patrão, fortaleceram “os modos específicos de se relacionar com os recursos naturais” (GARCEZ DA SILVA, 2012).

Até os anos 70, perduraram as relações comerciais da família Monteiro e o “dono da ilha”. Com a organização do Sindicato nos anos oitenta, em conjunto com a CPT – Comissão Pastoral da Terra, as comunidades começam a “construir um processo de identificação de lutas”, cuja bandeira principal é a ruptura do “sistema de exploração baseado no aviamento e arrendamento de terras” (GARCEZ DA SILVA, 2013).

²⁷ No aviamento, além da produção a ser entregue, as compras de produtos básicos, gêneros alimentícios e ferramentas era feita com o patrão. Com o fim dessa comercialização do patrão, se configura o arrendamento, onde o freguês paga um valor, uma “porcentagem” pelo uso dos recursos naturais da área do patrão.

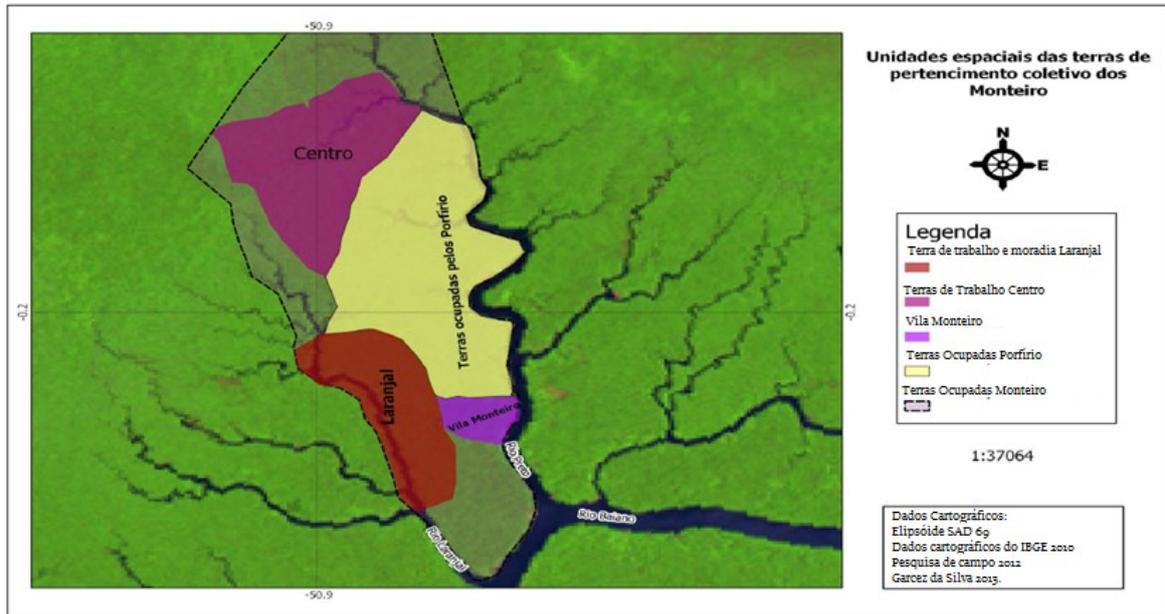
Com a morte de seu Rosemiro, em 1990, e a saída de sua esposa da Vila Monteiro, no rio Preto, há um enfraquecimento das relações com a família do patrão. Eles continuam pagando a porcentagem pelo uso dos recursos naturais e fazem uma divisão das terras de pertencimento coletivo entre os irmãos.

A aproximação com o Sindicato de Trabalhadores Rurais de Afuá, por seu Trevoada, um dos filhos de seu Rosemiro, o conhecimento sobre direitos à terra, e do trabalho na terra e no uso dos recursos naturais ressignifica as relações de trabalho entre patrão e fregueses. Eles já não reconhecem como aceitável uma relação assimétrica com o pretenso dono da terra e negam sua identidade de fregueses e vão construindo, de forma gradativa, sua identidade como ribeirinhos livres, os Monteiro do rio Preto. Após os anos 90, agora donos de terras de um pertencimento coletivo (GARCEZ DA SILVA, 2013).

A autodesignação segundo uma identidade coletiva, como é o caso em estudo, está ligada aos processos constituintes de seus territórios. Através desses processos, sobressai a forma como os outros os reconhecem, assim como suas territorialidades específicas e suas formas específicas de viver, de se relacionar dentro e entre famílias, de repassar conhecimentos com suas lógicas próprias.

Nas várzeas do rio Preto e do rio Laranjal, as relações de trabalho e de parentesco definiram a configuração das terras de pertencimento dos tiradores de açaí, que são constituídas pelas áreas designadas de “área da Vila”, do “Centro” e “Laranjal” (mapa 5).

Mapa 5 - Mapa das unidades espaciais das terras de pertencimento coletivo dos Monteiro do rio Preto.



Fonte: Adaptado de Garcez da Silva (2013).

O mapa mostra as terras de pertencimento ocupadas pelas famílias descendentes de seu Rosemiro Monteiro e pelos “Porfírios”, outra família que era freguesa do patrão José Carvalho, cujo líder representante era o seu Benedito Porfírio de Oliveira (GARCEZ DA SILVA, 2013).

Durante as pesquisas realizadas por Barbosa (2012) e por Garcez da Silva (2013), foi registrado que a família dos Porfírios foi instalada pelo patrão Carvalho também na margem direita do rio Preto, e a eles foi destinado o uso das áreas do Centro que já eram utilizadas pela família Monteiro.

As territorialidades foram intensamente marcadas com a construção de uma fábrica de palmito pelo pretense patrão, na área do Centro, no ano de 1995. Com isso ele precisava distinguir em quais áreas cada freguês fazia a extração, realizando a divisão territorial entre as famílias freguesas (GARCEZ DA SILVA, 2013).

O patrão vai ajustando as suas demandas de produtos aos seus fregueses. As famílias haviam chegado à região pela demanda da borracha, o que definia uma certa relação com o meio. Com o crescimento da demanda por produtos oriundos do açaí, como o palmito, outras relações com o meio foram exigidas. As exigências de mercado na realidade do patrão trazem transformações na relação com os fregueses, e destes com o meio. Isso incide transformações nas territorialidades construídas pelas famílias que trabalhavam nessas áreas

(GARCEZ DA SILVA, 2013). Essas transformações geraram atritos entre os fregueses que assumiram diferentes posturas em relação ao patrão.

Quando a figura do patrão perde sua efetividade, um rearranjo do uso das áreas teve que ser feita entre as famílias, para amenizar o atrito. As duas famílias freguesas passam a discursar e agir buscando garantir suas noções de direito sobre os recursos.

Havia a preocupação de ambas as famílias sobre a disponibilidade dos recursos e a reprodução física das famílias, haja vista que havia mais seis unidades familiares formadas na família Monteiro, com o casamento dos filhos e filhas de seu Rosemiro e que iam se instalando próximos ao chefe da família, o que incidia ainda mais numa disputa entre o uso das áreas e dos recursos (GARCEZ DA SILVA, 2013).

Apesar disso, Garcez da Silva (2013) observa que entre as duas famílias extensas são construídas também laços de reciprocidade e sociabilidades representadas, por exemplo, na festividade de São Lázaro, considerado um santo pela igreja Católica, era uma festa anualmente comemorada pelos Porfírios. Embora ela não seja mais celebrada, o santo deu nome à Igreja construída na comunidade do Rio Preto, onde ambas as famílias frequentam.

Para o reconhecimento e garantia dos direitos de ambas as famílias, a aplicação de seu trabalho nesses ambientes produtivos garantiu a posse das terras. E hoje, tanto os Monteiros quanto os Porfírios, garantem sua ocupação tradicional e os limites de respeito das áreas entre as unidades familiares por meio do trabalho e também com os laços desenvolvidos durante esses momentos. Atualmente, as terras de pertencimento dos Monteiros ainda são subdivididas entre os herdeiros da família Monteiro após formarem novas famílias nucleares.

Em geral, são utilizados diferentes marcos territoriais em cada uma dessas áreas, levando em conta as características naturais: os igarapés (no Laranjal); no Centro os igarapés acrescidos de aberturas de caminho na mata, a partir de onde se encerra o fluxo do mesmo e a fixação de estacas de madeira. Na Vila, essas divisões não são claramente visíveis, mas são reconhecidas pelos membros do grupo, de forma que reconhecem a qual família pertence as árvores, as frutíferas e as palmeiras arranjadas ao longo dos terreiros, mesmo que visivelmente não seja claro aos “de fora” (BARBOSA, 2012, GARCEZ DA SILVA, 2013).

A aquisição das terras de pertencimento por seus membros ocorreu por herança, mas existe o consentimento na aquisição por via monetária, contanto que seja adquirida por membros do próprio grupo, conforme observou Garcez da Silva (2013). Como é o caso do Abimael que, sendo genro de seu Trevoada, adquiriu a terra onde hoje reside no Laranjal (mapa 5) a partir da compra de uma área que antes pertencia à Zeneide Monteiro, no ano de

2008. Antes disso, Abimael residia na casa de seu sogro com sua esposa e a família de sua mãe em uma casa construída na área da vila, consentido por seu José Monteiro.

Depois da compra, Abimael convida a família extensa de sua mãe e seu padraсто (dona Maria e seu João) para fixarem residência na área adquirida por via monetária. E ambos iniciam a mudança para o Laranjal em 2009, após cada um fazer seu roçado nas respectivas áreas destinadas à fixação das residências.

Entremeando o uso dos recursos e o acesso às terras estão algumas noções de direito do grupo. Se alguma pessoa desrespeita os limites e retira (consciente ou não das limitações específicas) recursos de uma área que não é sua, sem o consentimento do dono, configura uma transgressão à norma.

No caso de precisar acrescentar à sua renda, é combinado entre o “dono da área”, o que tem a área de ocupação tradicional e os limites de respeito, e o que está precisando, mediante o pagamento de algum valor pela retirada do recurso, configurando uma variação da relação que tinham com o patrão. Essa monetarização nas relações varia em função da posição que os membros ocupam na rede de parentescos.

Por exemplo, quando acaba a safra de açaí primeiro na área de limite de respeito de uma unidade de produção familiar, enquanto em outra área de limite de respeito ainda há, ocorrem acordos entre os chefes de família responsáveis por aquela atividade. De forma consensual, eles podem acordar entre si, os dois envolvidos, que o investimento do trabalho daquele cuja safra já se encerrou primeiro, pode acontecer na área do outro que ainda há frutos disponíveis, e após a venda dos frutos, e algum valor seria pago em outro momento (provavelmente após a venda e recebimento desta) pelo uso do recurso daquela área. E ainda Jailson me esclarece que, a não ser que a pessoa tenha o consentimento do “dono” (se referindo a uma área específica da localidade em que a relação de freguesia com um suposto patrão, “dono” das áreas, rege as relações de trabalho), aí ele pode tirar combinando o valor a ser pago pela retirada do açaí daquela respectiva área. No caso exemplificado, é necessário ter o consentimento daquele que possui o acesso da área de limite de respeito. Nos dois casos, se não houver o consentimento daquele que possui, conforme a noção do grupo, o direito de acesso e uso dos recursos disponíveis, configura uma quebra da norma. Não foi registrada durante o período do trabalho de campo nenhuma transgressão, conforme esse conceito do grupo, entre as três unidades familiares pesquisadas. Mas testemunhamos atritos entre outros membros das famílias extensas por causa da extração de algum recurso de uma área que não é de seu limite de respeito, sem o aviso prévio.

Um dos membros da família Monteiro relata um desentendimento²⁸ que ocorreu entre eles na área de limite de respeito no Centro. Quando o seu vizinho de divisa retirou açaí sem o consentimento do “dono” da área e não pagou nem prestou conta da quantia retirada, desagradou aos herdeiros da área, pois o aviso havia sido dado a outro membro da família. Conforme a fala, é um direito que o dono da área possui que foi desrespeitado.

*“Entrevistado: (...) Porque o *²⁹ tirava açaí aí ele não falava nada. Aí nós ia pra cidade e eles ficava tirando, aí o meu companheiro num gostou.*

*H: mas o * num tem da família dele [parte em alguma área]?*

*Entrevistado: pois é (...) aí o ** tirou umas 4 sacas do nosso lado aí num falou nada(...) eu ia dizer pra ele dar o dinheiro, só que depois eu fiquei pensando, num vou falar não. Mas é direito e ele num falou nada pra gente”.(Entrevista, setembro de 2013).*

Sobre o recurso da qual obtém a maior parte da renda, o açaí, temos a seguinte noção: para retirar os frutos, eles percorrem as áreas de açazais dispostos na mata (nativos ou plantados). Essa prática permite que haja uma intimidade maior com o açazal. A intimidade em um relacionamento é adquirida na medida em que se gasta tempo conhecendo o(s) envolvido(s) na relação, no caso exemplificado, os extrativistas e as palmeiras de açaí, dentro de um ecossistema que os envolve. E através dessa familiaridade é que os tiradores de açaí reconhecem características específicas daquelas palmeiras, tais como o ciclo de vida (tempo da primeira floração, precocidade ou floração tardia, as fases de desenvolvimento³⁰ do fruto de açaí). Na tentativa de classificar conforme eles designam, separamos as fases de desenvolvimento do fruto de açaí observadas pelos tiradores: verde, parau, “empretamento” e cinza ou maduro.

Também distinguem características relacionadas à produção individual que mais lhe interessam. Assim, reconhecem aquelas palmeiras que produzem cachos com maior quantidade de frutos, as que dão cachos com frutos de tamanho maior ou as de tamanho menor.

Com isso, quando em um dia de trabalho realizam a extração, nas palmeiras com cachos maduros, concomitantemente fazem a observação das outras palmeiras e a partir de então, planejam as futuras extrações no seu calendário mental. Esse planejamento pode ser

²⁸ Por causa dessa relação conflituosa, não revelamos o nome dos entrevistados e dos envolvidos.

²⁹ Tanto o entrevistado como o nome suprimido por *, correspondem a membros de uma das famílias pesquisadas.

³⁰ Na tentativa de classificar conforme eles designam, separamos as fases de desenvolvimento do fruto de açaí observadas pelos tiradores: verde, parau, “empretamento” e cinza ou maduro.

semanal ou quinzenal, e o tirador de açaí o faz relacionando com os possíveis preços pagos pelo produto (aumento ou diminuição do preço pago por saca, de acordo com o período do ano) que variam dependendo do período de safra ou entressafra de açaí. A partir do recebimento da venda do açaí ele realiza a compra de gêneros necessários à sua unidade familiar (alimentos, a farinha que acaba “para a semana”, as roupas básicas ou para alguma festividade, o planejamento de viagem à cidade, aquisição de peças para o conserto ou melhoria de motor, aquisição de ferramentas, itens para construção, pagamento de diárias, pagamento de parcelas ou boletos bancários e outros).

Abaixo estão caracterizadas as áreas de pertencimento coletivo das famílias pesquisadas: a área da Vila Monteiro, a área do Laranjal e o Centro.

a) Área da Vila Monteiro

Localizada à margem esquerda do rio Preto, a vila (foto 4) recebe esse nome por causa do estabelecimento pioneiro da família Monteiro nessa área ao chegar à Ilha, na década de 60. Atualmente residem nesse espaço dez unidades familiares.

As margens desse rio foram sendo ocupadas pelas unidades familiares de herdeiros de seu Rosemiro Monteiro, e agora pela constituição de novas famílias nucleares dos netos e netas do patriarca. As casas que constituem as novas unidades familiares formadas são construídas, em geral, próximas a de seus pais e dentro dos limites de herança destes.

Foto 4 - Vista parcial da Vila Monteiro. Casas de madeira e barcos típicos utilizados pelos ribeirinhos.



Fonte: Trabalho de campo, março de 2013.

As casas são de madeira, estilo palafita, podendo ser cobertas por telhas de amianto e de barro, e raramente são cobertas de palha. Somado ao espaço da casa há uma área do trapiche ou rampa externa na parte frontal da casa e o jirau de plantas. Logo depois já

chegando à casa propriamente dita há uma área, a sala, de um a três quartos, a cozinha com a grande mesa de madeira e o jirau³¹, e a casinha do motor.

O tamanho das casas varia de acordo com a condição da unidade familiar em comprar os materiais necessários para fazê-la grande ou aumentá-la na medida em que nascem e crescem os novos membros.

O rio é o principal meio de deslocamento, por isso em frente as casas sempre é destinado um espaço para o estacionamento de botes, rabetas, voadeiras, motores de centro e lanchas e também para o embarque e desembarque de mercadorias e pessoas.

Para tal podemos encontrar um trapiche de madeira construído, coberto ou não, como também pode ser usado um tronco de miritizeiro como rampa.

Além disso, o trapiche é um espaço social de conversas pela agradável temperatura durante praticamente todo o dia. Em alguns momentos é local temporário para guardar ferramentas, motores dos rabetas, e oficina mecânica e de pintura dos botes. É também usado como local para organizar os produtos advindos de outras áreas de trabalho: debulha de açaí, separação nos paneiros e sacas, palmitos extraídos são ali amontoados, pesagem do camarão para a venda em Macapá, dentre outros.

Anterior ao trapiche tem as defesas. São estacas de madeira fincadas dentro do rio, utilizadas para amarração dos barcos e para impedir que, na vazante do rio, a embarcação fique em uma posição desagradável ao embarque ou desembarque.

A vila é um espaço composto, formado pelo conjunto: casas, terreiros, trapiche, praia. Ali se apresenta como um espaço de atividades predominantemente domésticas, mas também configura um espaço de trabalho, de organização dos produtos gerados em outras unidades espaciais.

No terreiro, área circundante às casas, encontramos: açazeiros (*Euterpe oleracea* Mart.), jambeiros (*Syzygium malaccense* L.), gravioleiras (*Annona muricata*), cupuaçuzeiros (*Theobroma grandiflorum*), ingazeiros (*Inga* spp), limoeiros, assim como outras espécies, ornamentais, condimentares como a cebolinha (*Allium fistulosum*), coentro (*Coriandrum sativum*), pimentas (do gênero *Capsicum*) e medicinais, tais como arruda (*Ruta graveolens*), boldo (*Plectranthus barbatus* Andrews), catinga de mulata (*Aeollanthus suaveolens* Mart. ex Spreng), hortelã (*Mentha* s.pp), capim santo (*Cymbopogon citratus*) cultivadas em paneiros feitos de talos de arumã (*Ischnosiphon ovatus* Kcke) postas nos jiraus

³¹ Há dois tipos de jiraus: o de plantas e o da cozinha. O de plantas normalmente se encontra na parte anterior da casa e é como uma bancada para colocação dos cultivos de hortaliças. O jirau da cozinha é uma bancada, acoplada à pia, como um balcão cuja função é abrigar utensílios domésticos, servir de apoio para algumas atividades corriqueiras realizadas no âmbito da cozinha.

ou nas pontes de madeira, cultivadas em canteiros (suspensos ou feitos no solo) e também a criação de pequenos animais.

Os açazais dispostos ao redor da casa foram plantados pelos primeiros moradores e pelos herdeiros. Dona Antônia conta que havia poucas palmeiras de açai quando ela chegou e que mal dava para o consumo familiar, designado como “o bebe”. A partir do plantio nos roçados e também a lanços aleatórios a área atual da Vila é repleta de açazais. De forma que o açai retirado dessas áreas recentemente existe em quantidade capaz não só de prover o consumo das famílias, mas também para a comercialização.

Dona Antônia mesmo roçou o local que era coberto de mata fechada e continha poucas palmeiras de açai, que serviam basicamente à alimentação das unidades familiares. Segundo o seu relato, ela foi uma das pessoas que iniciou o plantio de açazeiros na Vila Monteiro.

“D. Antônia: perto da casa! Não, no mato tinha né, em algumas ponta tinha. Porque muitos lá é roçado já que fizeram, que eu mandei eles plantarem e eles plantaram...lá da casa tinha uma “tuiça” com 3 árvore. Se o dono que era de lá que é vivo, ele ia te dizer: que ele diz: aqui essa mulher é da raça de fazer! Pra ver como tem açazal, como era aqui que não tinha pra gente beber, dessas 3 árvores não dava pra beber e agora como é que tem, dá até pra tirar pra vender. Aquela do “Valdo” lá que foi tudo eu que fez aquele lá. Já tem muitos que ele já limpou e plantou. Aquele do Valdo pra lá, foi tudo. Aquele lá daqui do Zé [se referindo à casa do seu Trevoada], do lado daqui eu plantei um roçado, lá tinha era um murumuzal danado!” (Entrevista com dona Antônia Monteiro, 75 anos, agosto de 2013).

Dona Antônia, matriarca dos “Monteiros”, relembra que em um período anterior à divisão das terras de pertencimento a cada um dos filhos, os frutos extraídos chegaram a produzir uma quantidade considerável para o consumo e a venda. Todavia, com a constituição de novas unidades familiares e o parcelamento (2ª geração de herdeiros – netos) das terras na vila, os açazais passam a suprir consideravelmente o consumo das famílias.

Nessas áreas citadas por dona Antônia, hoje se encontram açazais, dispostos entre outras espécies características da região, tais como virola (*Virola surinamensis*), andirobeira (*carapa gujanensis*), seringueira (*Hevea brasiliensis*), pau-mulato (*Calycophyllum spruceanum*) e outras.

O conhecimento e a relação construída entre os tiradores de açai e os recursos naturais permitem que os reconheçam e gerenciem conforme a necessidade do grupo. Dentro

dessa perspectiva observamos que os recursos, principalmente os florestais, são utilizados diretamente e indiretamente. Estes termos (diretos e indiretos) são empregados no sentido do contato pessoal e nos valores imbricados por esse trabalho advindo dessa personalidade. Queremos dizer que através do contato diário e íntimo com o ambiente, com as espécies vegetais e animais, apreendem-se conhecimentos que regem as práticas de trabalho para a garantia do sustento das unidades familiares, mas também dos valores que o grupo considera fundamentais para sua reprodução social.

Na parte posterior do terreiro, em geral por detrás da cozinha, há um espaço coberto que funciona como depósito de ferramentas, galpão para o gerador de energia, oficina de conserto de motores ou barcos. Essa estrutura pode conter o fogão de barro (esse item pode variar em cada família).

Há ainda na vila a “praia”, visível apenas no período do verão, quando o nível das águas é mais baixo. Apresenta um solo argiloso de cor acinzentada que além de ser um espaço das brincadeiras é um espaço de trabalho para a pesca do camarão com matapís e a pesca com rede.

b) Área do “Laranjal”

As áreas do Laranjal possuem essa denominação porque estão localizadas às margens do rio que recebe esse nome (mapa 6). Os igarapés ao longo desse rio são pontos de referência para delimitar as áreas.

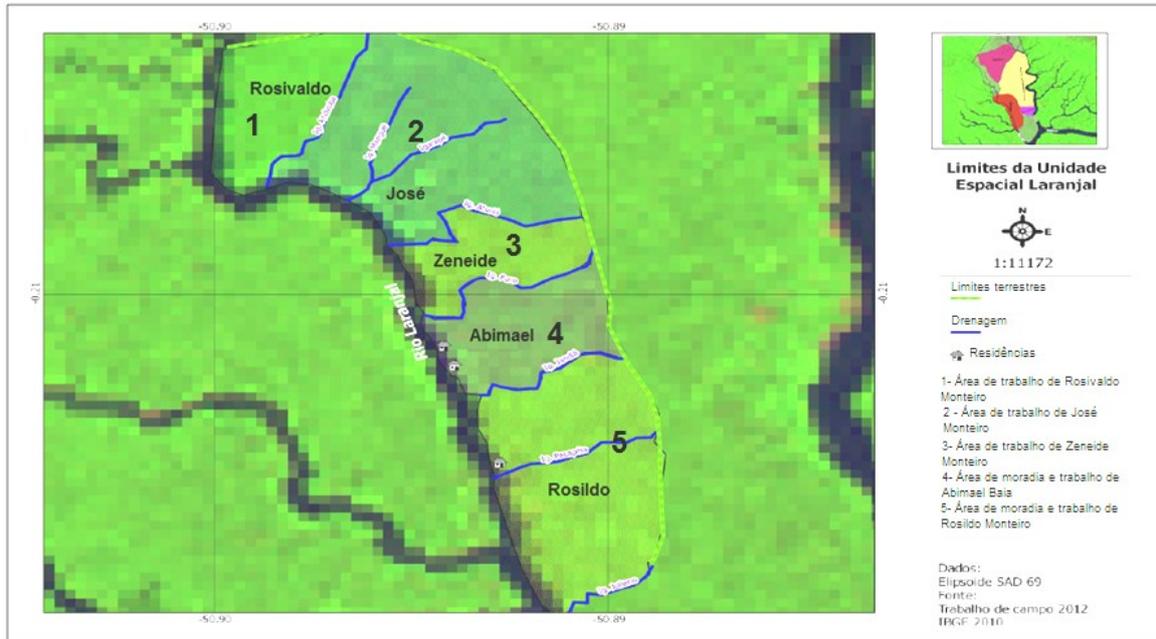
Essa área é composta de terras mais altas. Micheli me explica que a preferência por fazer roçados no Laranjal era por conta disso, porque a água só “entra” na terra durante o inverno e no verão já fica seco. Há preferência nessas terras para abertura de roçados porque possuem uma altitude maior do que as da vila e do centro.

No decorrer das visitas e medições das áreas de roçados das três unidades familiares centrais à pesquisa, foi visualizada a primazia dada a essas terras mais altas para a abertura dos roçados. Das 17 áreas percorridas, designadas como roçados atuais ou anteriores, 11 são localizadas no Laranjal.

Dos herdeiros da primeira geração que fixaram residência no Laranjal, temos apenas o Rosildo Monteiro. Com o tempo ele permitiu que alguns familiares de sua esposa, que trabalham com ele, também construíssem ali suas casas (aproximadamente 5 casas). Após

o igarapé Jandiá temos mais duas: a de Abimael (a primeira após o igarapé Jandiá) e bem ao lado, separados por uma “baixa”³², a residência da família de sua mãe (foto 5).

Mapa 6 - Mapa da divisão das áreas do Laranjal entre os tiradores de açaí.



Fonte: Adaptado de Garcez da Silva (2013).

Foto 5 - Vista panorâmica da casa de seu João e dona Maria, identificada por seu trapiche de tronco de miritizeiro (a), e Abimael e Michaela identificada por seu trapiche de madeira serrada (b), no rio Laranjal.



Fonte: Trabalho de campo, março de 2013.

³² “Baixa” é um termo local para designar o local onde forma-se um igarapé de porte bem pequeno, sazonal.

Assim como na Vila, as casas são de madeira, estilo palafita e possuem o trapiche na parte anterior à casa visando facilitar o embarque e desembarque

A paisagem da unidade Laranjal é desprovida de açaiuais nativos. Os aglomerados de açaí presentes foram plantados nas áreas que um dia foram abertas para fazer roçados ou foram semeadas nos quintais das casas.

O roçado é uma atividade feita pelas famílias desde o tempo do “trabalho para o patrão” e denotam práticas herdadas dos antecedentes históricos da Amazônia, principalmente as técnicas agrícolas de queimar e as principais culturas alimentares plantadas (milho, feijão) e o fato de serem rotativos ou temporários, conforme exposto pelos entrevistados.

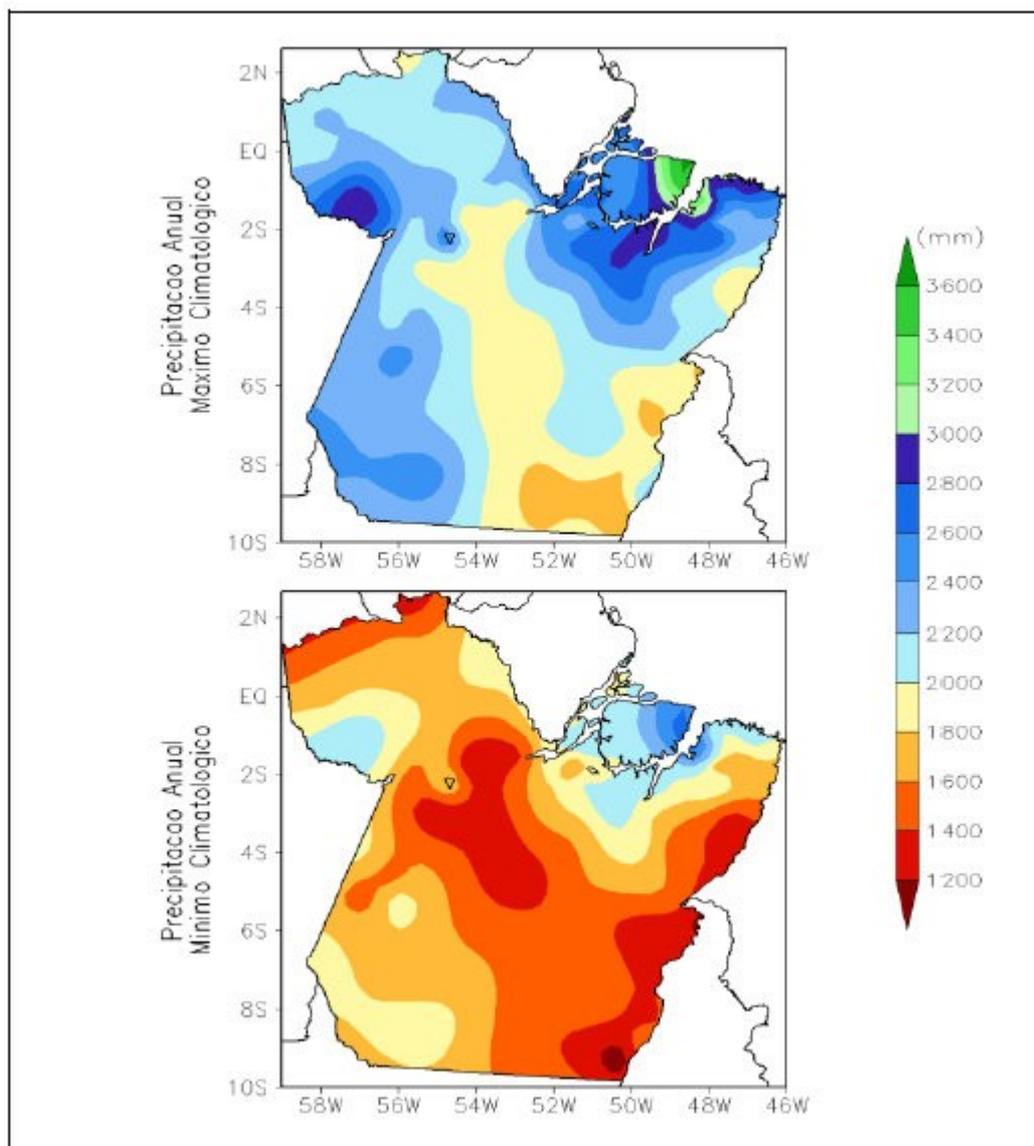
O primeiro passo para iniciar o roçado é observar a variação climática de cada ano e definir a chegada do verão, onde a diminuição das chuvas e das lançantes altas fazem com que a água não chegue ao nível da superfície do solo, nessa unidade espacial agricultável. As áreas são escolhidas sempre pensando nesse fator “água no solo”.

Nos meses de dezembro até meados de maio, coincidindo com a maior incidência de chuvas, a água alcança seus níveis mais altos e “passa por cima da terra”. No mês de março até início de abril tem uma lançante específica que dona Porfíria chama de “água grande”, que pode atingir o nível do assoalho das casas. No final de maio até o mês novembro chegando ao início de dezembro, que ela denomina de verão, a água só alcança o nível do solo nas terras mais baixas.

Entretanto, há variações ao longo dos anos, como no ano de 2013 em que até meados de setembro as chuvas ainda não tinham cessado e nem o nível mais alto das águas do rio, ocasionando um atraso nas atividades planejadas para a agricultura. Através da figura (LOPES et. al. 2013³³), podemos observar a variação da precipitação anual com valores mínimos e máximos durante um ano. Vemos que na região das Ilhas, o máximo de precipitação alcança valores de 2.800 a 2.600 mm e o mínimo está entre 2.000 e 2.200 mm anuais. Neste intervalo de meses considerados mais chuvosos, é a época denominada pelo grupo de inverno. Este pode durar até meados de abril, ou mais, variando no decorrer dos anos. No restante dos meses, em que a precipitação diminui bastante, é o período considerado como verão.

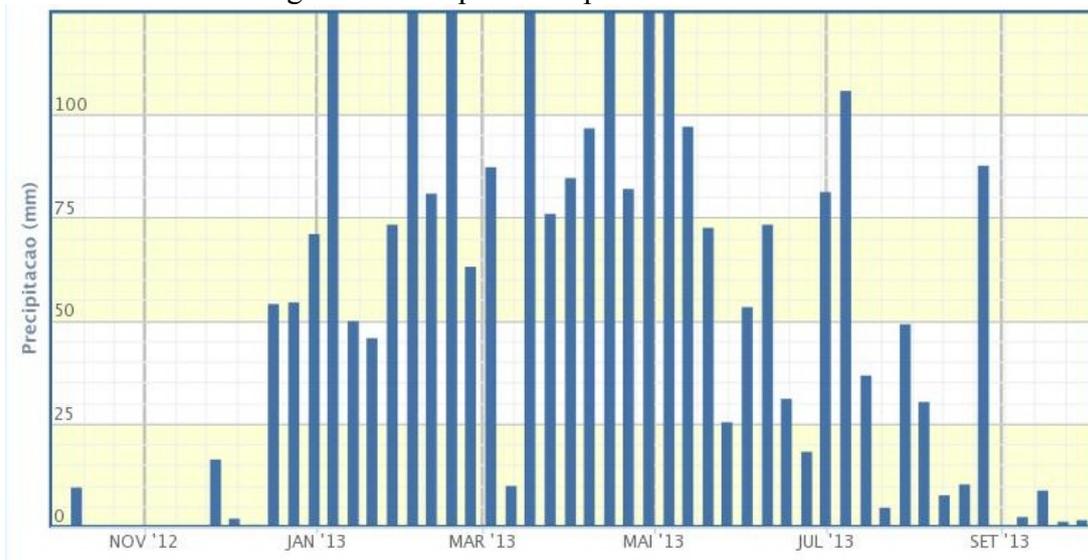
³³ A pesquisa de LOPES e colaboradores (2013) apresentam dados atualizados da variabilidade climática regional paraense, utilizando dados de 150 estações meteorológicas de superfície distribuídas pelo estado do Pará e circunvizinhança. Estas foram integradas para compor uma base designada de RPCH - Rede Estadual de Previsão Climática e Hidrometeorológica do Pará.

Figura 1 - Máximo (percentil 65%) e mínimo (percentil 35%) climatológicos da precipitação média anual.



Fonte: Lopes et.al (2013).

Figura 2- Dados de precipitação no ano de 2013 (Janeiro – Setembro) da estação meteorológica de Macapá – Amapá.



Fonte: Inmet, 2014.

A figura 2 demonstra a intensidade de chuvas durante os seis primeiros meses do ano de 2013, configurando uma variação climática diferente do comportamento de precipitação esperado para a região. A estação de Macapá foi escolhida por ser mais próxima ao local de pesquisa. Os entrevistados explicam que foi um ano incomum, pois geralmente as chuvas diminuem no fim do mês de maio e só se intensificam em meados de dezembro.

De janeiro até meados de maio, são considerados os meses mais chuvosos, é a época denominada pelo grupo de inverno. Este pode durar até meados de abril, ou mais, variando no decorrer dos anos. No restante dos meses, em que a precipitação diminui bastante, é o período considerado como verão. O planejamento mental das atividades cotidianas, inclusive as do roçado perpassam o comportamento das chuvas.

Prosseguindo ao estabelecimento do roçado, escolhem a área e no período definido (após verificar as variações explicadas anteriormente), iniciam com a limpeza, executada em geral pelos homens.. Esse trabalho é considerado pesado porque consiste em um conjunto de atividades: corte, derruba, queima e coivara. No corte é retirada a vegetação de pequeno porte, logo em seguida as árvores maiores são retiradas e as de difícil remoção. Para a derruba e a remoção são utilizadas ferramentas como o machado ou motosserra. Uma vez derrubada, a vegetação permanece ali no solo por aproximadamente um mês visando a secagem do material vegetal, para então ser queimado. Depois da queima é feito como uma varredura, removendo do terreno os galhos, folhas e matos que não queimaram e são

entulhados em outro local, na beira da área destinada ao plantio e aí então é que iniciam a semeadura.

Os tratos feitos no roçado nos anos que se seguem são limpezas no outro período de verão, retirando apenas o mato menor, em geral capins, tais como a tiririca (*Cyperus rotundus*). Já no segundo ano, o sombreamento da área pelas espécies arbóreas está tão abrangente que a pouca luminosidade não permite o desenvolvimento dessas gramíneas e a necessidade de limpezas diminui.

A área pode ser enriquecida com frutíferas e raízes. Se o dono do roçado optou por enriquecer com açaí, permanece com o manejo³⁴ desta espécie, que consiste em limpezas, seleção, retirada das palmeiras mais altas e velhas, aproveitamento do palmito e replantio de açaizeiras.

No inverno, em geral, não se trabalha no roçado, porque a “água mata”. A água, até os meses de março alcançam seus maiores níveis e supera o nível dos solos mais altos. Então, quando a maré sobe, ela cobre o solo e falta a oxigenação adequada para as raízes. Isso faz com que indivíduos de determinadas espécies acabem morrendo, embora as sementes deixadas permitam a reprodução da espécie.

As práticas do roçado em sintonia com o extrativismo do açaí serão mais detalhadas no próximo capítulo da dissertação que se propõe a analisar as práticas e as relações sociais desenvolvidas dentro dessa atividade.

c) Área do “Centro”

É uma área de igapó, que se mantém alagada, cuja vegetação predominante são as palmeiras de açaí nativas, dispostas ao longo do rio Jacariúba, situado na porção média do rio Preto. As florestas alagadas são conhecidas como Florestas Ombrófilas Densas Aluviais no sistema de Veloso et al. (1991).

De acordo com os relatos dos indivíduos das famílias trabalhadas, ali é o melhor lugar para tirar o açaí. Além dos fatores naturais, isso se deve a uma relação intensa entre o grupo e as transformações feitas no ecossistema.

³⁴ O manejo consiste na administração dos recursos florestais (plantados ou nativos) visando os benefícios econômicos e sociais e ambientais, respeitando os mecanismos do ecossistema. Assim, o manejo de açaizais são práticas que visam o uso sustentável de subprodutos da palmeira de açaí (QUARESMA E CUNHA, 2012), conforme a designação local (para mais detalhes, ver capítulo 5).

Essas transformações se referem principalmente pela abertura dos “canais”, que é uma prática do grupo que consiste em escavar, análogo a uma vala, um caminho em meio ao igapó, onde o material orgânico do solo (“formado principalmente por raízes, folhas em decomposição e quase nenhum material mineral”) é retirado pelos extrativistas com ajuda de um facão. A próxima etapa “é por conta da natureza”, uma vez que as águas (vazantes e enchentes) são as responsáveis de moldar esses canais (BARBOSA, 2012).

O rio Jacariúba é tido como rio principal do centro, e a partir dele foi arranjada a divisão entre os herdeiros. Há uma década, o rio Jacariúba não tinha esse mesmo tamanho. Ele é lembrado como um igarapé pequeno, que foi se alargando a partir das escavações (construção de canais) em suas cabeceiras visando o escoamento de produtos retirados dali (BARBOSA, 2012; GARCEZ DA SILVA, 2013).

Os canais exercem papéis de marcos limitantes das áreas de trabalhos nos açazais, cujo trabalho investido para abri-lo é contado como garantia de domínio aquelas áreas onde adentram os canais (GARCEZ DA SILVA, 2013).

Na medida em que a relação com o mercado se intensifica, os recursos também são gerenciados visando a incorporação de outras áreas para a produção de açaí. Para isso, quando a demanda de açaí aumentou, retiraram as buçuzeiras (*Manicaria saccifera* Gaertn.), para que as palmeiras de açaí pudessem sobressair e assim acrescentarem mais áreas de produção do fruto (GARCEZ DA SILVA, 2013)

6.1 TERRITORIALIDADES NO ESPAÇO DAS ÁGUAS.

Na seção anterior abordamos os processos históricos e as relações que resultaram no reconhecimento das terras de pertencimento da família Monteiro e representamos essas territorialidades quanto ao uso da floresta e ao uso da terra, resultando nas delimitações das áreas (Vila, Centro e Laranjal) entre as famílias. Porém, não é só nesse âmbito da terra que a territorialidade se manifesta. Uma vez que no ambiente da várzea o ambiente das águas e da terra está bem próximo, a reprodução social ocorre nesses dois ambientes (MOREIRA, 2004).

O conceito de reprodução social ajustada por Moreira (2004) é no sentido de “reprodução ativada ou ampliada”, onde a capacidade de renovação requer mais do que é fornecido pelo ato de comer, vestir e morar. A reprodução também depende das formas com que o campesinato se expressa, dos seus valores, suas crenças, socialização, tomadas de decisão, dentre outros. Por isso são consideradas “ampliadas”.

Essa reprodução social é também vivida no espaço das águas, dos rios e igarapés durante as atividades de pesca (pescado e camarão), na navegação, nas atividades domésticas, nos banhos de rio, no lazer e entre outros momentos. As atividades são plurais, contudo nos atentaremos para as práticas de pesca em que as formas e técnicas utilizadas diferenciam-se em regras de uso entre os membros do grupo.

No espaço dos rios e igarapés, foi percebido o uso comum das águas e a apropriação individual do resultado de algumas atividades de pesca. Essas diferenciações se deram quanto à atividade de pesca praticada, de acordo com a forma e as técnicas utilizadas desenvolvidas dentro dessas territorialidades específicas relatadas no tópico anterior.

Dentro das territorialidades terrestres já mencionadas dissertamos sobre o uso extrativo e o uso agrícola, e agora nos referimos ao uso do espaço das águas, com destaque para as práticas de pesca do pescado e do camarão.

A melhor época para a prática da pesca ocorre no verão, contudo, essa prática é contínua durante o calendário anual de atividades dos tiradores de açaí, se destinando proeminentemente ao consumo da unidade familiar. O conhecimento acerca da ictiofauna característica local também é sublinhada pelos informantes. Vemos Jailson e Manoel explicando durante o trajeto até um dos roçados pretendidos pela nossa pesquisa. Eles contam que no inverno não “presta para pescar” e que no verão conseguem capturar Jacundá (*Crenicichla spp*), Traíra (*Hoplias malabaricus*) e Aruanã (*Osteoglossum bicirrhosum*), usando o caniço, a rede e a malhadeira.

Essas técnicas citadas pelos entrevistados foram registradas durante os sessenta dias do trabalho de campo: pesca com caniço, a pesca com timbó (“bater timbó”), pesca com malhadeira, destacamos aqui as seguintes práticas de pesca: lanterna (usada para caça e pesca), a pesca com anzol e linha e com caniço, a pesca com timbó, a “tapagem do igarapé”, a pesca de camarão com uso de matapís, e o uso do espinhel.

Para “lanterna”, pescar com linha e anzol e com caniço, na pesca com a malhadeira e no uso do espinhel, o grupo estudado denota uma apropriação comum no uso das águas. Entretanto, na pesca com o timbó na “tapagem do igarapé” e na pesca com o matapí existem regras consentidas quanto ao local de praticar essas atividades.

Estamos classificando como “apropriação comum” o uso do recurso disponível ao grupo, nesse caso, os recursos hídricos, cuja utilização se faz mediante normas consentidas pelo grupo (OSTROM et. al. 1994; ALMEIDA, 2009a). Nos recursos de uso comum também

há regras. E aqui as regras estão aplicadas às práticas de pesca, que estão descritas a seguir, conforme a concepção do grupo estudado:

a) Lanternar:

Como o nome sugere, é uma prática realizada no período noturno com o auxílio da lanterna. É realizada predominantemente pelos homens, que vão acompanhados de um ou mais pessoas que podem ser tanto membros de sua unidade familiar, como os amigos, parentes ou vizinhos. É preferível que se use o casco a remo, porque o motor rabeta faz muito barulho e pode atrapalhar a atividade, assustando os peixes. Além da lanterna para auxílio na visão da presa, o anzol e linha podem ser utilizados para a pesca ou a zagaia. A zagaia é um instrumento de pesca na forma de uma lança, que pode ser aproveitado também para a caça nessa mesma saída para lanternar, caso encontre alguma oportunidade para isso. Pode ser realizada no espaço dos rios como nos igarapés, com maior êxito no período de verão, embora seja praticada em qualquer época do ano.

b) Pesca com anzol e linha e com o caniço

Realizada por qualquer um da comunidade, mais comumente pelos homens, essa prática é feita com o uso da linha e do anzol ou do caniço, feito com uma vara de madeira.

c) Pesca com malhadeira

A malhadeira é uma rede tecida, com linha de material encerado ou pode ser de nylon. Geralmente possui formato retangular e em duas pontas, nas bases do retângulo, são fixados materiais que causem fixação devido a seu peso, de modo que a rede fique submersa e toque o fundo do rio.

É uma forma bastante comum na pesca pela família extensa de seu João e dona Maria, onde estiram a malhadeira em algum ponto do rio. Este local é escolhido conforme a experiência dos membros em localizar os melhores lugares e a amarram em duas varas fincadas próximas a margem do rio, ou na vegetação e ali permanece por 5 a 6 horas. Após esse tempo, a rede é içada para retirada dos peixes que se prenderam ao tentarem passar pelos

vãos. Ao pescador ou ao patriarca da família cabe a decisão: se ela permanece ali, se é retirada completamente para disposição do dia seguinte ou se muda o local de estiramento da rede.

Acompanhamos alguns momentos na família extensa de seu João e dona Maria onde a iniciativa vinha dele de colocar ou retirar a malhadeira e era realizada a partir de sua ação ou da ordem dada a um de seus afilhados:

Como presenciamos em uma tarde, juntamente com seu João, dona Maria e suas duas filhas menores, uma retirada de malhadeira que foi posta na água pela manhã pelos seus enteados. De bote, nos direcionamos a área de limite de respeito de seu Baié e dona Zeneide, ao lado da área de Abimael. Seu João e dona Maria remavam e as duas menores auxiliavam na retirada da água que entrava no assoalho. Eu auxilio os dois adultos no momento de puxar a malhadeira com seus pesos afixados para verificação da captura de algum peixe.

d) Uso do espinhel

O espinhel consiste em uma linha esticada, de tamanho variado, podendo abranger de 30 a 50 metros. Nessa linha estão dispostos anzóis de aproximadamente 25 cm amarrados e nestes são colocados iscas. Essa linha é estendida em duas varas usadas como apoio, ou abrangendo de uma margem à outra do rio.

Abimael fez um espinhel e o dispôs perto da “boca do Laranjal”, no rio Baiano (rio com pouco mais de 200m de largura). Ele justificou a localização pela espécie de peixes que deseja pegar, configurando ali naquela localidade o maior trânsito destes.

Os anzóis foram dispostos sobre a distância de 1,5 m entre um e outro e a partir da linha principal, a linha secundária tem aproximadamente um palmo, entre 25 a 30 cm. Conforme figura 3 abaixo:

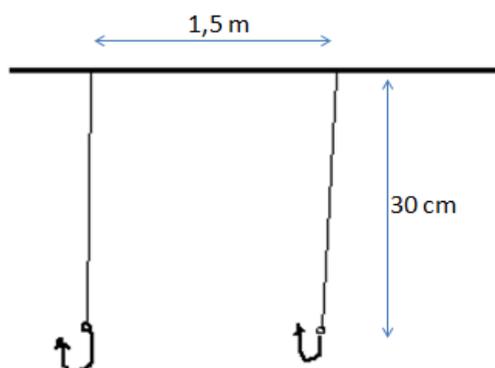


Figura 3 - Disposição dos anzóis no espinhel feito por Abimael.

As águas do local onde foi disposto o espinhel são de uso comum, mas o recursos acessados com o espinhel é de apropriação da unidade familiar que trabalhou para dispô-lo ou compartilhados com aqueles que ajudam na verificação dos anzóis durante várias vezes ao dia.

e) “Tapar o garapé” e a pesca com o timbó

“Tapar o garapé” como usualmente denominam os moradores das mediações de realização da nossa pesquisa, consiste na colocação de uma rede numa secção do igarapé utilizando uma malhadeira. Isso é feito na enchente diária, para que na vazante, os peixes que entraram naquele âmbito fiquem impedidos de retornar ao rio. Essa atividade pode ser associada ou não com o uso do timbó.

A pesca com o timbó não é realizada em águas correntes, sendo preferível em locais onde a água é mais tranquila e calma, como ocorre nos igarapés e furos ao longo do rio Laranjal e foi esclarecida por Janilson e Paulo durante uma conversa registrada no diário de campo:

Esse costume é relatado como uma prática intensa pelas unidades familiares locais durante a comemoração da semana santa, para garantir o peixe no período de tempo em que não podem (evitam) comer carne, por motivos de crenças religiosas. Para tal feito, os rapazes iam “tapar o igarapé” com a malhadeira, durante a lançante, e lançariam o extrato de timbó. Com o efeito da substância, os peixes ficam atordoados, como se estivessem bêbados, eles explicam. Assim, os peixes podem ser facilmente capturados ao se enlaçarem na malhadeira.

O timbó (*Deguelia scandens* Aubl.) é um cipó do tipo trepadeira, comumente encontrado nas várzeas. Seu efeito anestésico é aproveitado para o uso da pesca, sem causar efeito sobre a carne do peixe. Essa prática não é exclusiva desse grupo. Wagley (1988) observa no seu estudo sobre a “comunidade amazônica” o uso do timbó nos igarapés, onde eles pescam, despejando o extrato em um “poço” pouco profundo ou num riacho raso, cujo efeito é a paralisia do peixe e a facilidade em sua retirada.

Contudo, não é qualquer igarapé que pode ser tapado, tem que ser aquele dentro dos seus limites de respeito. Caso contrário é necessário a permissão do “dono” daquela área . Se a tapagem ocorre sem a anuência do dono do terreno, ele pode vir tirar satisfação da prática e com razão. No caso de ter a permissão, há uma negociação para compensar esse favor, como por exemplo, a doação de uma quantidade de peixes retirados. O período em que

estivemos no trabalho de campo, coincidiu com a semana santa. Durante essa semana, os católicos relembram o sacrifício de Jesus, e segundo a sua crença, não podiam comer carne vermelha durante alguns dias. Por isso a comunidade de São Lázaro estava eufórica em busca de meios para adquirir os peixes para alimentação da família durante o período de aproximadamente 3 dias.

No caso da família de seu João e dona Maria, eles tinham as técnicas e não tinham o material. Não possuíam a malhadeira e precisariam emprestá-la de alguém. Janílson e Paulo contam que até conseguem nessa época de bastante procura, mas sob condições.

Os dois costumam, nessa época do ano (semana santa) pegar alguma emprestada para realizar a “tapagem do igarapé”, contudo isso tem o seu ônus. O empréstimo da é feito acertando com o dono o tipo de paga pelo uso do material requisitado. Através da conversa eles negociam de modo a ficar interessante a negociação para ambas as partes.

Isso porque os membros das outras famílias também tem o mesmo objetivo: o consumo de peixes naquele período determinado. Então, consentem uma divisão dos peixes capturados entre os dois interessados, o dono da rede e o que vai realizar a contenção no igarapé.

Há casos em que a rede é alugada, custando R\$ 30,00 reais a diária. Com o aluguel, a quantidade de peixes é inteiramente de quem os captura. Porém, Janílson acha desvantagem se a malhadeira furar ou rasgar durante a prática, o que é bastante comum pela presença de galhos e árvores submersas nos rios e igarapés. Se isso ocorre, o que alugou tem que arcar com o remendo.

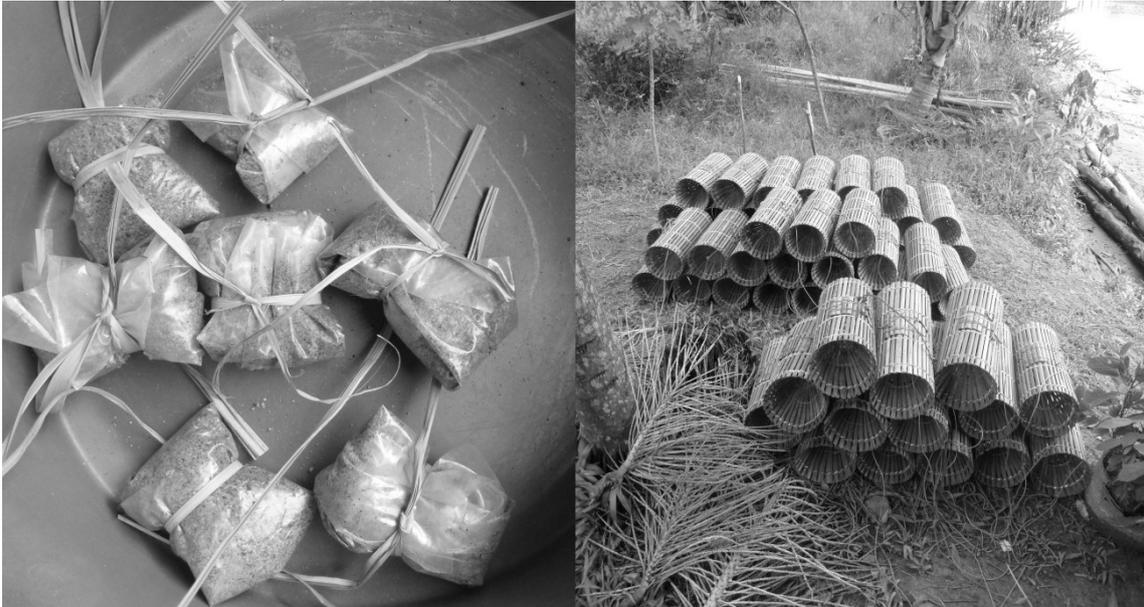
O melhor momento para tapar é na “preamar”, que Jaílson esclarece como sendo o movimento da água em que após a enchente, a água atinge um nível em que não está nem enchendo e nem secando. Essa percepção é possível através da observação diária da variação da maré no decorrer das semanas. Não pude participar para a saída dessa atividade, porque o dia planejado para irem coincidia com o meu retorno à Belém.

f) Pesca com matapí

Essa prática é realizada usualmente entre os tiradores de açaí, visando a pesca do camarão de água doce (*Macrobrachium amazonicum*). Para o consumo ou para a venda, a pesca é feita com o uso de uma armadilha cilíndrica (ver foto 6) feita de talas de jacitara (*Desmoncus polycanthus* Mart), cuja extremidade lembra o formato de um funil, denominada

matapí. Dentro dela é colocada uma isca feita de farinha de amêndoa de babaçu, envolta em pedaços de sacos plásticos ou folhas de capuçurana, nome popular da *Matisia paraensis* Hube.

Foto 6 - Iscas prontas (1º foto à esquerda) para colocação nos matapís utilizados para a pesca do camarão (foto à direita).

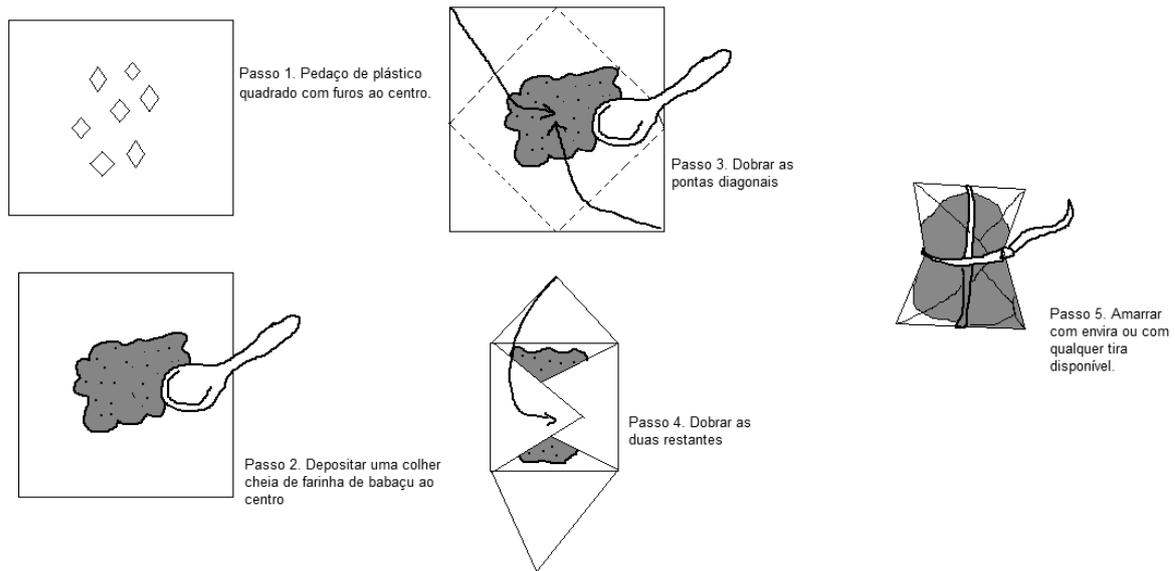


Fonte: Trabalho de campo, setembro de 2013.

Os camarões são atraídos pela isca e entram na armadilha, contudo não conseguem sair.

O esquema abaixo (figura 4) demonstra a explicação de Abimael e o cuidado na confecção das iscas:

Figura 4 - Passo a passo na confecção das iscas dos matapís segundo Abimael.



Fonte: Trabalho de campo, setembro de 2013.

Abimael aproveitou as sacolas plásticas que tinha em sua casa e as cortou no formato de quadrados, de tamanho um pouco maior que a palma da mão, em torno de 25 cm de lado. O farelo adquirido em Macapá, tinha que ser depositado ao centro, na medida de uma colher cheia e seria embrulhado, através do movimento das pontas até a região central do plástico. Depois era só amarrar com a “envira”, um cipó utilizada localmente, e estava pronto.

Após confeccionar as iscas, o próximo passo é colocá-las dentro do matapí e arranjá-los na água. Naquele grupo, a colocação das iscas é feita no fim da tarde, em torno das 16 horas e no outro dia pela manhã, em torno das 08 da manhã eles são “despescados”. “Despescar matapí” é um termo comum no grupo, que se refere a verificação de cada matapí, retirando-os da água e despejando em algum recipiente, como paneiros ou baldes, os camarões que ficaram ali presos. No final do dia, é repetida a colocação das iscas.

Os matapís são amarrados em um fio ou linha bem resistente, esticada próxima à margem do rio. O próprio aningal³⁵ marginal ou varas feitas de galhos de madeira são utilizados para esse apoio. O arranjo dos matapís é feito nas proximidades da residência da unidade familiar (foto 7), dentro dos limites da área de respeito. Mas também pode ser utilizada uma área de outra unidade familiar, buscando uma melhor localização de pesca dos camarões, contanto que aquele espaço marginal ao rio não seja muito utilizado ou requerido pela unidade familiar “dona”. Caso contrário é necessário pedir o consentimento da outra

³⁵ A aninga (*Montrichardia linifera*) é uma planta aquática comum nas beiras dos rios. A aglomeração de plantas de aninga nas margens dos rios é denominada de aningal.

família. Analisamos essa preocupação em decorrência da importância do camarão como um produto requerido para o consumo familiar e para a venda nas feiras em Macapá, sendo uma importante alternativa de renda, ainda mais quando é aliado ao viveiro.

Dona Porfíria demonstra esse cuidado quando a acompanhava na hora de “despescar” os matapís, de acordo com o registro no diário de campo. Com o bote a remo e tendo dois paneiros acomodados no assoalho do bote, as 07 e 30 da manhã saímos para “despescar” os matapís. Minha colaboração é retirar com uma vasilha a água que entra pelas frestas do bote. Ao todo são 24 matapís: 12 estão dispostos em frente a sua casa e os outros estão nas aningueiras da casa da Roseane, filha de dona Idoça que é irmã de dona Porfíria.

A isso, dona Porfíria comenta que a quantidade de camarões nos matapís em frente a sua casa é pouca, quando comparada aos matapís no aningal, pela tranquilidade que não se encontra em sua área de limite de respeito. Há muita movimentação de lanchas, rabetas e crianças na água em frente a casa de dona Porfíria, enquanto no aningal “há mais calma”, segundo ela destaca.

Há alguns anos, os matapís eram dispostos após a área do aningal, depois do igarapé Furo que faz a divisão das áreas de limite de respeito de dona Idoça e seu Rosivaldo. Mas, como agora seu Baié, irmão e compadre de dona Porfíria, havia comprado a área que antes ela estendia os matapís, por isso, ela ressalta que já não podia mais colocá-los ali.

Foto 7 - Dona Porfíria “despescando” (retirando os matapís e os camarões que ficaram presos) matapís em frente a sua casa, em companhia de seu neto Kauã (4 anos).



Fonte: Trabalho de campo, setembro de 2013.

A pesca do camarão de água doce, entre os tiradores de açáí, é destinado tanto ao consumo quanto à comercialização, sendo esta última realizada principalmente nas feiras de

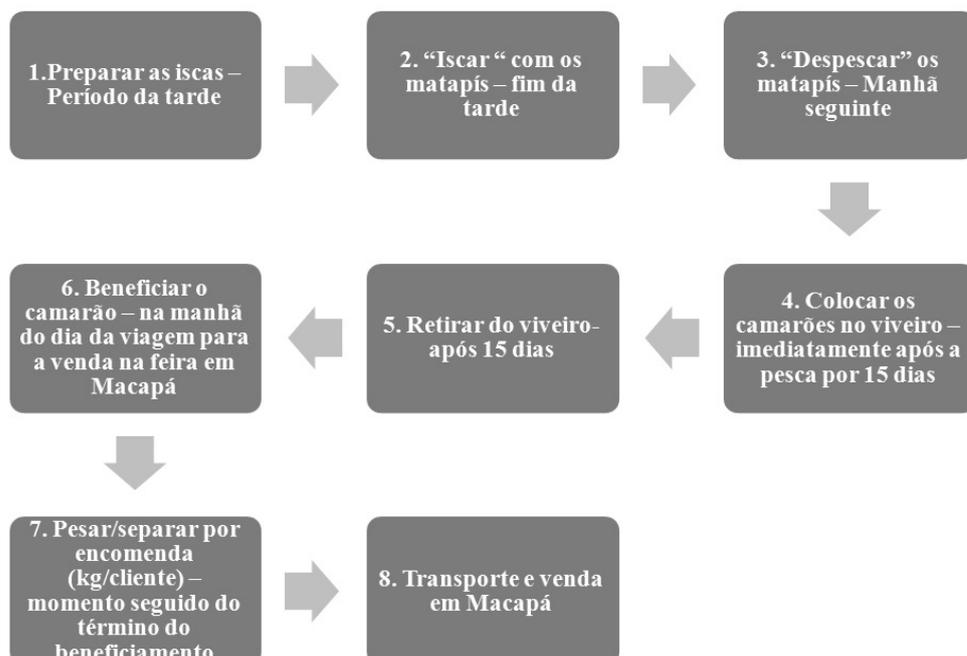
Macapá. O uso de matapí é relatado por dona Zeneide como sendo comum desde a chegada de seu Rosemiro e dona Antônia (SALES, 2012).

Descreveremos um dia de trabalho nessa atividade, a partir do momento em que os camarões são retirados do viveiro e preparados para serem levados para a venda. Com isso pretendemos nos aproximar da realidade concreta e da especificidade das dinâmicas e relações desenvolvidas em mais esta atividade de produção familiar, a partir da experiência vivida com a unidade familiar de “Abimael e Michael” e de “seu Trevoada e dona Porfíria”. Ambos possuem um viveiro flutuante para o estoque *in natura* do camarão apanhado com os matapís e depositado nesse local. Veremos a seguir como se dá esse processo.

A venda do camarão em feiras, assim como a comercialização de peixes é uma atividade de verão, sendo no inverno o período de defeso. Dona Porfíria esclarece que durante esse período em que tanto as espécies de peixe como de camarão estão se reproduzindo, é proibido por lei fazer a pesca do camarão de novembro até abril, indo até o início de maio. Durante esse tempo, ela e seu Zé recebem de forma parcelada, por meio da Colônia de pesca do qual são associados, um benefício do defeso, que corresponde ao valor total aproximado de quatro salários mínimos.

O processo e as etapas da pesca do camarão aliado ao uso do viveiro, realizada comumente no período de “verão” está representado conforme o esquema abaixo:

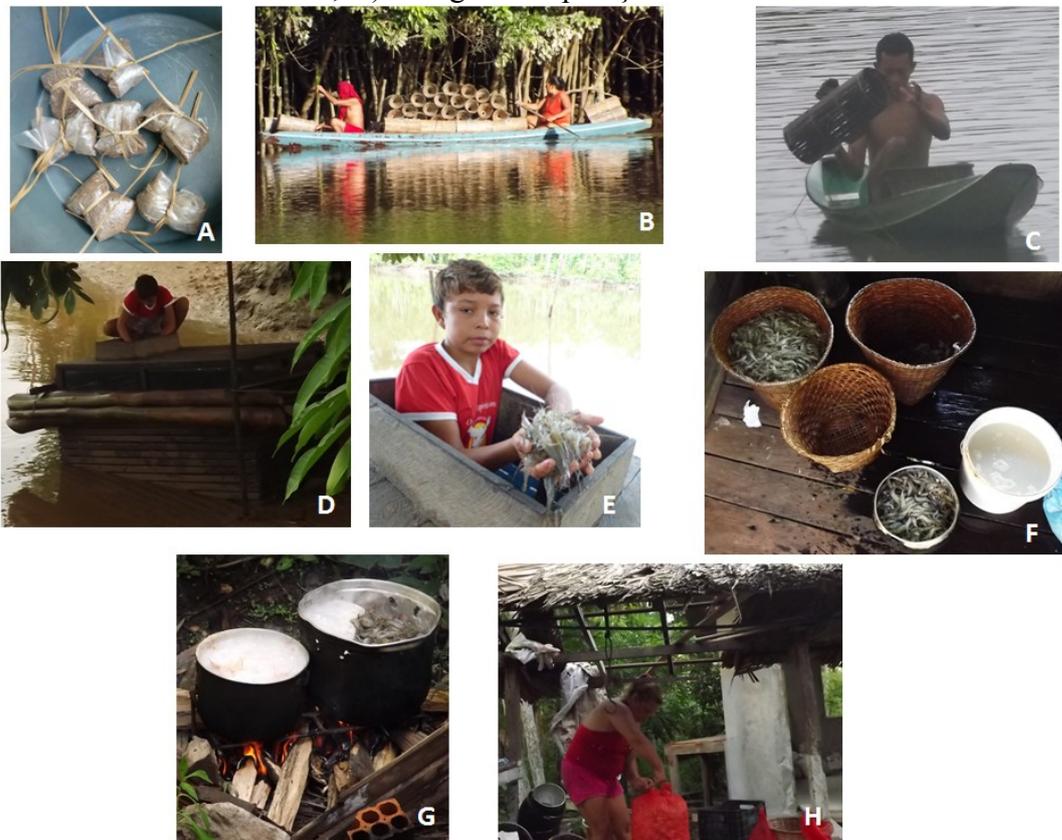
Figura 5 - Etapas da pesca do camarão aliado ao uso de viveiro na unidade familiar de “seu Trevoada e dona Porfíria” e de “Abimael e Michael”.



Fonte: Trabalho de campo, setembro de 2013.

Os itens 1, 2 e 3 correspondem propriamente à atividade de pesca realizada pelas famílias (nas que utilizam somente o matapí, a próxima etapa já é o beneficiamento). No caso das famílias que utilizam o viveiro, essas três primeiras atividades prosseguem durante quinze dias. Os camarões apanhados diariamente nos matapís são estocados in natura no viveiro (4) até o dia planejado para a retirada (5). Neste dia, retiram os camarões do viveiro e fazem o beneficiamento, que consiste no cozimento e salga (6) e depois a pesagem e separação por encomenda dos clientes (7).

Figura 6 - Etapas da pesca do camarão aliado ao uso de viveiro em imagens. A) Preparo das iscas; B) Colocação dos matapís na água; C) “Despesca” dos matapís; D) Estocagem in natura no viveiro; E) Retirada dos camarões do viveiro; F) e G) Beneficiamento; H) Pesagem e separação.



Fonte: Trabalho de campo, setembro de 2013.

Anterior ao uso do matapí, os camarões eram pescados através do arraste de uma malhadeira fina, com a ajuda de duas pessoas, e as quantidades capturadas eram pouco significativas quando comparadas a outra tecnologia, sendo destinadas para a alimentação das famílias e quando comercializavam, eram poucos quilos. Com a adoção de tecnologias como os matapís, tanto o esforço físico demandado em arrastar a rede até que se chegasse a quantidade requerida, quanto o tempo de espera para a captura se tornam menos desgastantes.

Isso porque após confeccionar as iscas e colocar no matapí, após a amarração destes ao longo do rio, os sujeitos podem continuar outras atividades até o outro dia. Pela manhã, terão que retirar os camarões capturados, antes que os peixes ou outros animais se alimentem deles antes.

Neste contexto, tradicionalmente o matapí é utilizado para pegar o maior número de camarões. As famílias estuarinas comumente se deparavam com limitações referentes a baixa produtividade, tamanho pequeno dos camarões e preços injustos. A incorporação dos viveiros flutuantes para o estoque in natura permitiu o acúmulo de camarões, tamanhos maiores de crustáceos, assim como o beneficiamento (MANEJO COMUNITÁRIO DE CAMARÕES, 2014).

O viveiro consiste em uma estrutura retangular de madeira, com aproximadamente um metro de altura, revestido com telas, possuindo uma abertura na parte superior de aproximadamente 0,60 cm x 0,60 cm por onde um adulto, mas geralmente uma criança ou adolescente entra e retira os camarões (foto 8). Caules de aninga e talos de buriti são utilizados para a flutuação.

Foto 8 - Vista parcial do viveiro de Abimael empurrado por ele, com a ajuda de seu irmão Tomé (20 anos), para a margem do rio.



Fonte: Trabalho de campo, setembro de 2013.

Em julho de 2012, durante a vivência do pré-campo, participamos pela primeira vez do momento da retirada de camarões do viveiro no rio Laranjal, na casa de Abimael.

Este, demonstrando muita experiência, olhou para dentro do viveiro e mensurou a quantidade de camarões acumulados durante aqueles dias, deduzindo um valor de quantos paneiros seria possível encher. Segundo ele, quatro paneiros. Seu primo e eu fomos convidados a olhar também e opinar se ele estava correto, e se não concordássemos, que lançássemos um palpite. Eu apostei em três paneiros e seu primo também. Abimael realiza a retirada se debruçando na beira e apanhando os camarões com um paneiro e depositando em outro.

Quando terminaram (Abimael com a ajuda de seu primo) de retirar os camarões, tivemos que concordar, pois Abimael havia acertado. Ao todo, a quantidade retirada foi suficiente para preencher 4 paneiros. Parte do camarão foi separada para a alimentação, e o restante foi enviado para dona Porfíria realizar a venda.

Dona Porfíria e Abimael trabalham na modalidade “de meia”, antes com os matapís e há quase um ano, com o viveiro. Cada qual possui um viveiro flutuando no rio, quase em frente de suas casas. Abimael explica que ela comprou os materiais: tela, ripas, e ele tratou de construir. Quando trabalhavam somente com os matapís, já era com esse acordo. Inclusive os matapís que ele utiliza são desse período. Dona Porfíria fez a compra dos matapís e ambos realizavam a captura dos camarões, dispondo os matapís próximo às margens de suas áreas sob limite de respeito.

Um dia anterior à viagem até a cidade, logo, anterior ao dia de retirar os camarões, dona Porfíria trata de avisar Abimael. Dependendo da disponibilidade, ela mesma vai até a casa de sua filha Michaele e fala com seu genro, ou na indisponibilidade de sair de casa, ela manda o recado. E no outro dia bem cedo, que corresponde ao dia da viagem³⁶, o viveiro é retirado da água e colocado na beira do rio, com a ajuda de algum de seus irmãos, conforme o registro que fizemos no diário de campo:

“Desperto com o som da voz de Abimael chamando algum de seus irmãos pela janela de sua casa, para que o ajudem a tirar o viveiro da água e puxar para a beira. Eram sete da manhã e Abimael já estava de pé e se preparando para entrar no rio para realizar essa tarefa. Era o dia em que seu Zé faria a viagem para Macapá e dona Porfíria levaria além das mudas, o camarão. Tomé levanta e vai até seu irmão. Eu levanto e desato a rede e começo a arrumar as minhas bolsas para ir ao rio Preto. Iria para Macapá também para comprar umas coisas,

³⁶ A duração do traslado do rio Preto até Macapá de lancha é de quatro horas.

verificar o email, fazer o check-in para o retorno a Belém que seria dali a sete dias.

Depois de puxar o viveiro para a beira, Abimael vai de casco retirar o restante dos matapís que colocou no fim da tarde anterior para, posteriormente, tirar os camarões do viveiro. Ele vai com um paneiro grande, onde deposita os camarões retirados dos matapís. Retorna trazendo o paneiro com o produto da sua “despescagem” (termo local) e os matapís para em outro momento refazer as iscas e colocar novamente na água, no fim da tarde.

Manoel, por ser o irmão de tamanho menor é chamado para entrar no viveiro e apanhar os camarões no fundo do viveiro. Dois paneiros grandes e meia saca foram as quantidades retiradas do viveiro, referentes aos 15 dias em que os camarões ficaram no viveiro. Abimael esclarece que dali a mais 15 dias continuaria com o mesmo processo.

Como todos não caberiam no rabeta (eu, Michael, Sofia, nossas bolsas e os camarões), Abimael pede para que seu irmão Jailson nos leve, assim como as coisas e que ele fique responsável de entregar o camarão para a dona Porfíria cozinhar. E assim fizemos” (Diário de campo, 03/09/2013).

Ao chegarmos ao rio Preto, dona Porfíria estava terminando de retirar o outro viveiro da água. Mas, o trabalho pesado não estava sendo feito por ela, mas sim por seu Trevoada, que mesmo reclamando, realizava a tarefa. A reclamação em forma de brincadeira era de que ele também queria parte do lucro com o camarão, uma vez que estava tendo todo aquele trabalho tanto na remoção do viveiro para a margem como teria depois, apanhando os camarões de dentro deste e acomodando, junto com a dona Porfíria, nos paneiros. Porém, o que se observa é que ela é quem controla o recurso advindo da venda do camarão, que é via de regra destinado a bens de consumo familiar.

Dali, o próximo passo é o beneficiamento do camarão. Primeiro, ainda dentro dos paneiros, dona Porfíria os lava com água e limão, “é para tirar o pitiú³⁷” conforme ela conta. Na sequência, coloca sal no fundo da panela e acomoda os camarões por cima. Acrescenta um pouco de água e na medida em que a água vai fervendo, o sal vai alcançando os camarões por completo.

As panelas são grandes destinadas para esse fim e apresentam a cor preta pelo lado de fora, causadas pela fumaça. Segundo a informação, o uso do fogão a gás é muito dispendioso. Além de ficar desconfortável a acomodação das panelas, que são muito grandes, há o gasto de muito gás.

³⁷ Pitiú é um termo local que indica o cheiro característico de cada espécie, nesse caso, do peixe e do camarão.

Com o cozimento, os camarões mudam da cor cinza para um tom rosáceo avermelhado. Após um tempo de fervura, é preciso “dobrar” os camarões diz dona Porfíria. A dobra consiste em inverter a ordem dos camarões dentro da panela, onde os que estavam no fundo devem vir mais para cima e vice versa. Ela faz isso segurando as panelas quentes ainda na beira do fogo, com auxílio de panos e sacode cada uma das panelas.

Michaele participa cuidando do fogo, acrescentando ou acomodando as lenhas, “dobrando” o camarão, vigiando o ponto ótimo para retirar do fogo e na pesagem e separação. Logo que os camarões estão prontos, são retirados das panelas e colocados em um panela para escorrer, antes da pesagem.

As negociações da produção são realizadas da seguinte maneira: com antecedência de alguns dias dona Porfíria faz o contato telefônico com os compradores de Macapá para saber a quantidade (em kg) encomendada por seus clientes. A partir da demanda, ela faz a separação de acordo com os pedidos na hora da pesagem.

No dia em que participamos de todo esse processo descrito, de um total de 54 kg de camarão, 38 kg vieram do viveiro de Abimael e 26 kg de dona Porfíria.

Quanto à divisão dessas tarefas nas unidades familiares, compreendemos que são feitas em conjunto por ambos os sexos. Entretanto, há momentos em que a força masculina é mais requerida.

O preparo da isca, a colocação dos matapís na água, a despesca dos mesmos é realizado por ambos os sexos. Porém, aos homens disponíveis na casa (marido, irmãos, filhos e outros) é requerida a mão de obra nos momentos em que exige mais força física como na retirada do viveiro da água e para carregar os paneiros e/ou sacas cheias. Contudo, isso não impede que, nessa última atividade de carregar, na ausência de homens, as mulheres o façam. Também é atividade de ambos a pesagem, cabendo ao vendedor, no caso a dona Porfíria que estava levando o produto, assegurar a divisão entre a quantidade trazida pelo seu genro e a oriunda de seu viveiro. Já o beneficiamento do camarão, que consiste no cozimento com água e sal, é considerado uma atividade feminina. O homem atua, em geral, providenciando a lenha para queimar.

g) Pesca com uso do cacuri

As barragens em forma de cacuri são utilizadas nos rios maiores e

formam uma parede de varas de tronco de açaí que avança pelo rio, formando uma barreira para os peixes. No fim da barreira se forma um curral circular onde os peixes se movimentam e, mais além outro cercado menor que se pode fechar quando se quer retirar os peixes (WAGLEY, 1988, p.92).

Abimael explica que já utilizou a técnica do cacuri para captura de peixes, contudo, acha uma limitação e um desestímulo o fato de não ter controle sobre a captura diária do cacuri. Como ele é construído em um rio de maior extensão, assim, distante da sua casa e do seu campo de visão, está sujeito a percepção de estranhos. Dessa forma, a coleta de peixes por desconhecidos em seu cacuri era bastante comum.

Conforme verificamos nas práticas de pesca descritas, o espaço das águas está se transformando rapidamente em um espaço de territorialidades específicas definida pelas delimitações consensuadas pelos membros da família extensa. O emprego desse espaço é consentido por normas que gerenciam o uso dos recursos comuns àquele grupo, nesse caso, o recurso hídrico.

No próximo capítulo descreveremos e faremos a análise das dinâmicas socioeconômicas das unidades familiares estudadas, centralizando nas práticas do roçado em associação com o extrativismo do açaí e o conhecimento intrínseco a essas práticas.

7. DINÂMICAS SOCIOECONÔMICAS NA UNIDADE FAMILIAR DE PRODUÇÃO: AS PRÁTICAS EXTRATIVAS E AGRÍCOLAS.

Nos capítulos anteriores expusemos o histórico do grupo estudado, buscando entender as origens socioculturais vividas, as territorialidades construídas pelas famílias mediadas pelo trabalho e destacamos atividades realizadas nesses espaços. Neste capítulo, centralizaremos nas dinâmicas das unidades familiares estudadas, ocorridas nas práticas extrativas e agrícolas.

No planejamento das atividades produtivas a que nos referimos, intervêm fatores como o tempo, as pessoas envolvidas (nas relações de gênero e estágio do ciclo de vida das famílias) e os espaços (territorialidades específicas) em que estas práticas são desenvolvidas (quadro 1).

Quadro 1 - Representação da sazonalidade das atividades no decorrer de um ano.

		dez	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez
Estações do ano	VERÃO													
	INVERNO													
Práticas de pesca	Defeso													
	Período de pesca													
	Pesca do camarão - com matapí e viveiros													
Práticas extrativas de açai	Safra do açai													
	Entressafra do açai													
	Safrinha do açai													
	Extração de palmito													
	Manejo dos açazais													
Cultivos no terreiro														
Práticas do roçado	Corte e derruba													
	secagem dos materiais													
	queima													
	início dos plantios													
	Colheita													
Extrativismo de sementes oleaginosas														

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

A variação climática, determinada principalmente pelo ciclo hidrológico, é o principal fator considerado pelo grupo dos tiradores de açaí, que classifica as práticas em “atividades de verão” e “atividades de inverno”.

A pesca de peixes, a pesca do camarão, a extração do palmito, a queima da área e o plantio para os roçados são consideradas atividades de verão. Enquanto a extração do açaí e a coleta de sementes oleaginosas são atividades de inverno, assim como o período de defeso do camarão e dos peixes. Manoel, filho de seu João já havia me informado que “no inverno não presta pescar”, pela diminuição na quantidade de peixes do rio. Segundo ele observou, os peixes grandes se deslocam para os igarapés menores para ter seus filhotes.

O cultivo nos jiraus e a colheita dos roçados ocorrem durante todo o ano. O cultivo nos jiraus, geralmente é feito predominantemente pelas mulheres, as donas da casa, em forma de canteiros ou nos paneiros. Nos canteiros utilizam ripas de madeira ou talas de buriti para contenção da terra ou do substrato. Mais comum ainda é encontrar os paneiros, cestos confeccionados de talas de arumã, forrados com algum material plástico (em geral sacos reutilizados das embalagens de arroz, feijão, açúcar) e sobre este a deposição do substrato. São cultivadas nesse ambiente plantas medicinais, tais como arruda, catinga de mulato, cebolinha, coentro, jambu.

O substrato a que nos referimos é comumente feito com caroços de açaí. Após retirar a polpa, os caroços são depositados em algum lugar próximo à casa, no terreiro, de onde são retirados após sua decomposição parcial, para preencher os canteiros e os paneiros, misturados com um pouco de terra.

Outra atividade que é referida pelos sujeitos como “atividade de verão” é o roçado, isso porque as práticas necessárias para o trabalho agrícola são desenvolvidas com êxito após a diminuição da frequência das chuvas (entre os meses de maio a meados de dezembro). Conforme esclareceram os entrevistados, as atividades do roçado são iniciadas pela abertura da área escolhida através do corte da vegetação (herbácea e lenhosa), e deposição destes no solo para que permaneça ali por aproximadamente um mês visando a secagem e então realizam a queima do material. Estas três primeiras ações correspondem a “limpeza da área”. Após a limpeza, realizam o plantio e a colheita vai sendo feita na medida em que ocorre a produção das espécies cultivadas. Se acharem necessário, incrementam outra capina e mais plantios após a colheita das espécies de ciclo curto.

Na região amazônica, dificilmente alguém vive exclusivamente da agricultura, em sua maioria, plantam o necessário tanto para o próprio consumo como para a comercialização

(WAGLEY, 1988). Os rendimentos das famílias são aumentados com atividades de extração de açaí, palmito, pesca de camarão e peixes, conserto de motores, pinturas de barcos, venda de roupas, redes e lençóis, venda de cosméticos, benefícios de programas sociais do governo federal, coleta de sementes de pracaxi e andiroba. E as atividades de caça e pesca reforçam sua alimentação e também a sua renda.

No inverno os peixes ficam de mais difícil acesso, pois estes retornam aos rios principais, sendo utilizados métodos de barramento com estacas ou redes e utilização do timbó. No verão, utilizam bastante a pesca de anzol, barragens em rede ou estacas, timbó.

As aventuras de pesca se misturam com os mitos locais, como fazendo parte do mundo real, incidindo sobre o comportamento do grupo, conforme discussão registrada em um momento após o jantar, onde conversávamos ao redor da mesa: Maurício, Cláudio, Marlon e eu. Enquanto Cláudio jantava, fazíamos companhia a ele e ao mesmo tempo ouvíamos histórias sobre a sua vida. Dentre tantas histórias e conversas, em algum ponto, Cláudio discute com Maurício acerca da sanidade do plantio de cana de açúcar estar ligado com o estado de sanidade dos dentes daquele que realiza o plantio. Cláudio defendia que não “prestava” a pessoa plantar cana (cana de açúcar) com o dente cariado porque se isso acontecesse, dava broca na cana. Contou isso mirando duas graviolas que Abimael trouxe de casa e que tinham sinais de ataque de broca. Mas Maurício ressalta que não acredita assim e que não é verdade, pois conforme viu em um programa de televisão, a broca não ocorre por causa do dente cariado, e sim efeito do ataque das larvas de uma mosca. Ao depositar os ovos sobre a planta, a larva se alimenta do que encontra, no caso a cana ou a graviola, conforme conta Maurício sobre o que entendeu.

Também, quando há morte de algum parente, não há por um tempo o trabalho nos roçados. A isso, Abimael explica que “quando um parente da gente falece, [se] andar no roçado, aí morre todas as plantas que tem no roçado. Aí foi no tempo que o finado meu avô morreu e não deu pra mim tirar o milho verde pra vender”.

Janílson e dona Maria me explicam a questão do olho gordo, que parece a provável causa da morte das bananeiras do Abimael, em um dos roçados. Segundo os dois me expõem tudo começou quando as bananeiras estavam cacheando. Não tinha nenhuma com doença, estavam todas prontas a produzir. Quando um certo homem, que não foi identificado, vem na casa de Abimael querendo comprar as bananas e é levado por Janílson a visitar o roçado. Segundo eles, algum sentimento de inveja somado da admiração da futura produção de banana expresso pelo reconhecimento perante a dona Maria de quão sortudo Abimael era,

resultou no amarelecimento e posterior secamento das folhas das bananeiras. E assim classificaram como “olho gordo”. E irremediavelmente, depois de pegar olho gordo, não teve mais o que fazer, foi perda total na produção de bananas.

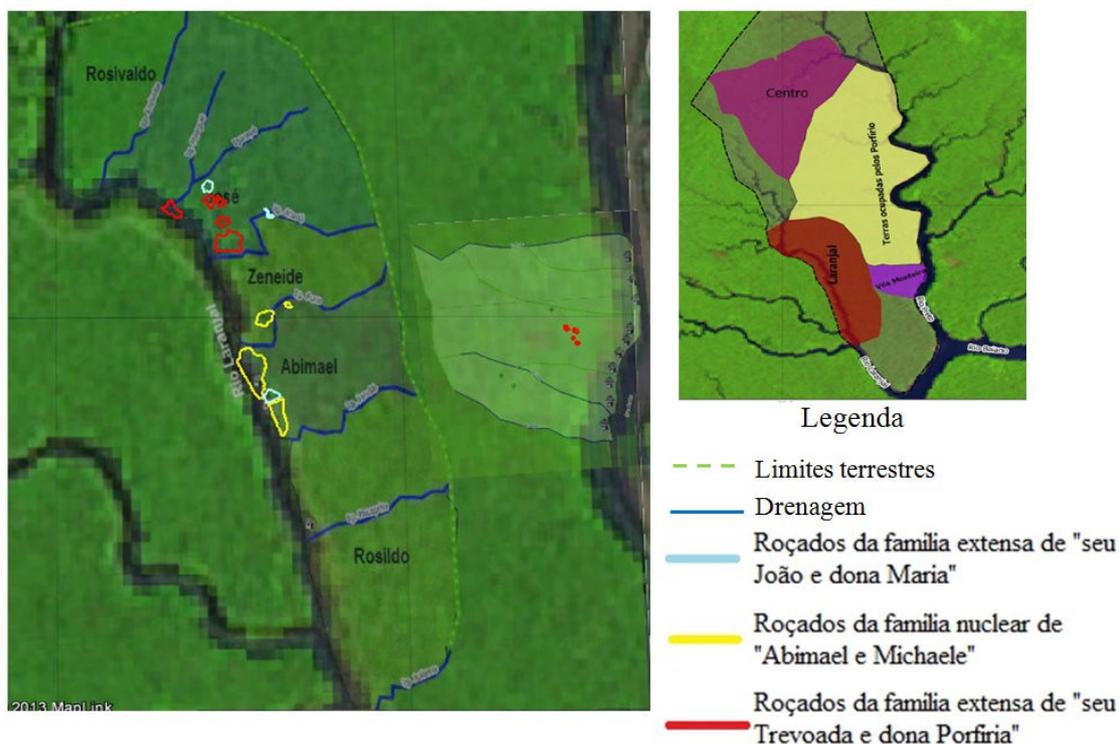
De tudo o que pode perseguir qualquer morador do vale amazônico, inclusive dos rios Preto e rio Laranjal é o “panema” ou “panemagem”. Se em qualquer atividade a pessoa tiver “fracassos sucessivos” que não tem causas naturais como forma de explicar aqueles acontecimentos, diz-se que foi panema, ou que é a panemagem que está assolando. Às vezes tem sinônimo de “má sorte” (WAGLEY, 1988, p.95)

Nossa análise tem foco nas atividades cotidianas entremeados nas crenças e práticas comuns no âmbito dos roçados. Como ponto de partida, fizemos a relação dos roçados juntamente com os membros das famílias. Os roçados relacionados para análise estão localizados nas figuras 5 e 6 e foram identificados por unidade familiar, localizados nas áreas de pertencimento coletivo.

A relação das áreas de roçado para realização do trabalho foi feita mediante a informação das famílias durante as entrevistas informais registradas, ocorridas nos primeiros momentos do trabalho de campo, ao contatar com cada unidade familiar e perante a representação da comunidade. No diálogo explicávamos os objetivos e a justificativa do trabalho, respondíamos as dúvidas e curiosidades e nessa troca de informações, eles listavam³⁸ as áreas, tanto as que já foram roçados em anos anteriores e os que ainda são vistos como roçados propriamente ditos.

³⁸ Não foi abrangida a quantidade total de roçados da família extensa de “seu Trevoada e dona Porfíria” porque eles não recordaram de todas as áreas em que já haviam feito roçado desde que se uniram para formação de sua unidade familiar. Na medida em que desenvolvíamos o trabalho, com as entrevistas e o desenho das áreas visitadas, iam recordando de outras áreas próximas e que não haviam sido listadas. Com isso, algumas foram incluídas, conforme o nosso cronograma, enquanto outras não puderam ser contempladas.

Figura 7 - Localização dos roçados das unidades familiares estudadas, na área do Laranjal e da Vila Monteiro, na Ilha Queimada, município de Afuá, estado do Pará.



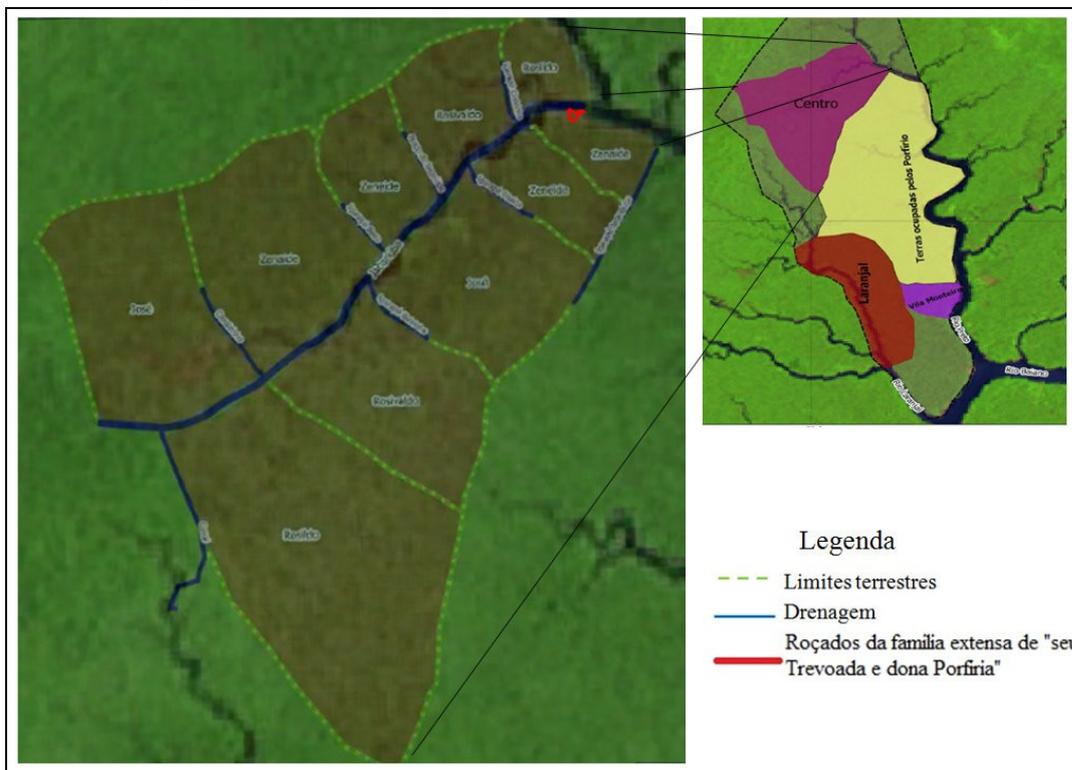
Fonte: Adaptado de Garcez da Silva (2013).

Os roçados foram diferenciados por cores. Os da família extensa de seu Trevoada e dona Porfíria, destacados em vermelho são em maior quantidade do que as outras duas famílias pesquisadas. Fatores como o tempo de moradia no local e a disponibilidade de direito advindos da ocupação tradicional e dos limites de respeito das terras por herança são ligados a esse fator. Observamos que a ausência de uma área de ocupação “tradicional” com reconhecimento de limites de respeito não é um total impedimento para a atividade agrícola, uma vez que nos jiraus, quintais, paneiros também podem ser utilizados para alguns cultivos. Também se faz roçados em conjunto com o que detém os limites de respeito da área, como Abimael e seu João relatam e também dona Porfíria faz com suas filhas e genros, explicitado em outro tópico mais abaixo.

Nos mapas em que localizamos os roçados, consideramos a margem de erro do GPS, um deslocamento de 12 pés ou 3,66 metros.

Além da margem de erro, um detalhe curioso é que na área do Centro, registramos apenas um roçado e este pertencente a família extensa de seu Trevoada e dona Porfíria. Contudo, a localização deste se deu em uma área que, segundo o registro de outro pesquisador do grupo de pesquisa é de outra herdeira e não de seu Trevoada. Esta dúvida deverá ser esclarecida em futura pesquisa.

Figura 8 - Localização do roçado na área do Centro, correspondente à unidade familiar de “seu Trevoada e dona Porfíria”, na Ilha Queimada, município de Afuá, estado do Pará.



Fonte: Adaptado de Garcez da Silva (2013).

7.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS ROÇADOS E A DINÂMICA DE PRODUÇÃO FAMILIAR.

O roçado é aqui analisado como um agroecossistema, isto é, como a unidade de estudo numa perspectiva da agroecológica. Nessa abordagem buscamos integrar os sistemas agrícolas, econômicos, ecológicos e sociais, que incentiva o pesquisador a conhecer as técnicas locais e a desenvolver agroecossistemas mais independentes possíveis de insumos externos (ALTIERI, 2004, p.23).

Até o trabalho de campo a minha percepção era de que, com a popularização do açaí como produto altamente demandado pelo mercado consumidor, essa cultura havia modificado algumas práticas, inclusive, a ideia de que a implantação e desenvolvimento dos roçados eram justificados pelo plantio de açaizeiras. Ao contrário do que imaginei, nem todos os roçados são feitos visando o plantio de açaí. Existem aqueles feitos para isso, mas também tem aqueles feitos pensando na venda do jambu, chicória, pimenta e banana e aqueles mistos (tanto para consumo dos produtos como para venda e visando o açaí). Dessa forma, registramos as seguintes categorias de roçados:

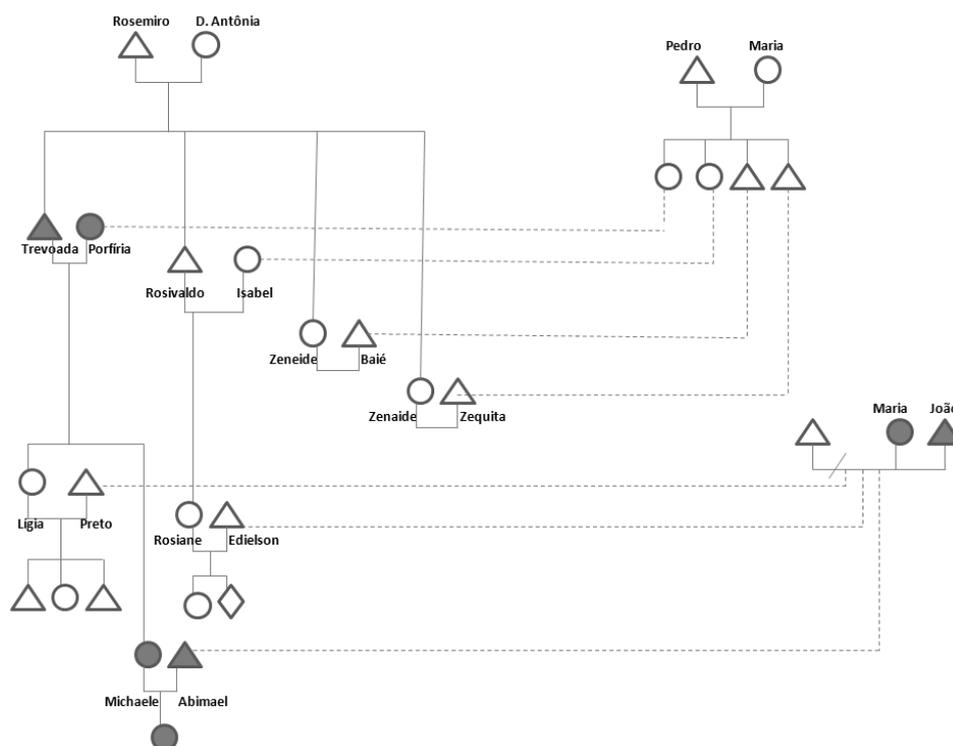
- Roçado para venda – Cultivo de espécies destinadas a venda nas feiras em Macapá: jambu, chicória e pimenta;
- Roçado para “sementeira”- roçado que visa a manutenção da cultura de interesse e a propagação para posterior plantio em outro roçado (roçado de jambu).
- Roçado para venda e consumo – milho, banana, jambu, chicória, macaxeira, urucum;
- Roçado visando o consumo e o enriquecimento com açaí – inicia com o roçado e aproveita-se para inserir as mudas de açaí, para o desenvolvimento pleno após o sombreamento da área, com o crescimento da vegetação natural.

Nessas categorias de roçados é que trataremos neste capítulo, da descrição e análise das dinâmicas socioprodutivas a partir das principais práticas agrícolas e as relações desenvolvidas inter e intra familiares, tais como: escolha da área, limpeza, seleção de mudas, plantios, colheitas e aspectos da comercialização. Consideramos em todas essas práticas as intermediações e relacionamentos que envolvem ambos os sexos, em diferentes faixas etárias, da mesma ou de outra unidade familiar de produção. E também algumas práticas que intersectam a atividade agrícola e extrativa: seleção de mudas e plantio nas áreas de roçado, capinas e aspectos do manejo.

Os arranjos de trabalho realizados no roçado são alterados pelas variações climáticas anuais e pelo ciclo de desenvolvimento da unidade familiar de produção. Aqui representaremos as unidades familiares de produção estudadas pelo casal que o formam: “seu João e dona Maria”, “seu Trevoada e dona Porfíria” e “Abimael e Michaele”. Estes são os protagonistas do objeto de estudo, através dos quais pude conhecer uma porção do que é viver no rio Preto e no rio Laranjal.

Para um melhor entendimento da relação de parentesco entre as três famílias estudadas, organizamos um esquema (figura 9).

Figura 9 - Esquema das unidades familiares estudadas, destacando a relação de parentesco entre as duas famílias extensas envolvidas.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

A representação do organograma contempla aqueles cujas relações com as famílias centrais ao estudo são mais constantes em diversos ambientes e não objetivava demonstrar toda a genealogia do grupo estudado. Assim, podemos visualizar a relação de parentesco entre seu Trevoada e a família de sua esposa, cujos laços foram reforçados após se unirem em casamento o irmão e as irmãs de seu Trevoada com os de dona Porfíria.

Além da amizade e das relações de trabalho que seu João diz já ter com seu Trevoada desde a infância, os laços entre as famílias se tornam mais estreitos quando três de seus enteados se casam com as filhas e com uma sobrinha de seu Trevoada, a saber, Wenderson, Abimael e Edielson, formam uma unidade familiar com Lígia (em 2004), Michaela (2009) e Roseane (2010), respectivamente.

As relações de vizinhança, de parentesco não biológico, de compadrio foram percebidas como mais fortes em determinados momentos do que os próprios laços sanguíneos, talvez pela proximidade das casas e ajuda mútua que ocorre entre as famílias.

Nem sempre o trabalho é feito por um só homem ou por membros de uma só família. Em alguns momentos se organizam grupos de trabalho cooperativo para o trabalho no roçado, conforme Wagley (1988) relata sobre o trabalho na mandioca em Gurupá que também

era uma prática comum nos roçados do município de Muaná, no Marajó (BRABO, 1979). Em geral, o trabalho cooperativo é organizado para a realização do trabalho mais pesado do preparo do solo, e são convidados parentes, vizinhos, compadres e amigos. O anfitrião fica responsável pelas despesas: geralmente pelo almoço e lanches, que são preparados pelas mulheres dos convidados.

Nesse caso, o pagamento não se dá apenas por recompensas monetárias, com uso do dinheiro, mas na organização da produção familiar dos tiradores de açaí. Registramos ocasiões em que houve pagamento monetário, como momentos em que o mutirão foi organizado para o trabalho em cooperação mútua. Na cooperação, a retribuição ocorre em dispor a mão de obra nas áreas de cada um dos convidados, assim que forem convocados novamente (BRABO, 1979; WAGLEY, 1988).

Assim como em outros locais do Brasil, o termo mutirão é utilizado como uma forma de caracterizar o auxílio mútuo. A associação e união caracterizam o mutirão, envolvendo laços de reciprocidade dentro e entre as famílias do grupo estudado, conforme Caldeira (1956). O mutirão, como uma organização informal de cooperação mútua, foi utilizado pela família extensa de seu Zé e dona Porfíria no plantio de açaizais, há aproximadamente vinte anos atrás. Nestas ações específicas, contaram com o apoio de irmãos, cunhados e outros sujeitos das redondezas.

No início, dona Porfíria conta que eram de oito a dez homens que se juntavam para fazer os açaizais, envolvendo vizinhos, compadres, irmãos, cunhados. Os homens vinham até a área de posse do chefe de família e as suas mulheres que compareciam, ficavam responsáveis pela alimentação deles. Em outro dia, marcavam na área de outra pessoa. Assim começaram com o plantio, com manejo e a limpeza do açaizal, como dona Porfíria conta em entrevista. Abimael também relata essa prática para a abertura de áreas de um de seus roçados, com a cooperação de seus vizinhos, através do mutirão. Na organização do trabalho dos tiradores de açaí há divisão por sexo, tanto nos roçados como no açaizal, condicionado a atividades próprias, tais como a retirada do palmito, a derruba, a coivara. Contudo, essa divisão é flexível e denota exceções, podendo o homem, em alguns momentos, realizar atividades consideradas femininas e vice-versa. Um exemplo é quando dona Porfíria atuava na limpeza (corte da vegetação mais herbácea) da área dos roçados quando sua família ainda era nuclear, e no açaizal (considerado uma esfera masculina), quando seu marido estava ausente, configurando exceções.

Há tarefas exclusivamente de cunho masculino como a derruba, queima e coivara (BRABO, 1979) e a saída para um dia de trabalho no açaizal junto com os outros homens. Também o manejo dos açaiçais e a retirada de palmito denotam atividades predominantemente masculinas. Porém, há tarefas realizadas por ambos os sexos como o plantio, as capinas de material mais tenro que volta a crescer depois de um tempo de uso do roçado, a colheita dos produtos do roçado e a extração do açaí para “o bebe”, na ausência de homens em casa, isto é, para o consumo da família.

O início das atividades dos roçados se dá no verão (BRABO, 1979; WAGLEY, 1988; ACEVEDO; CASTRO, 1998), pois no inverno a “água mata”, conforme relatam Janílson e Wenderson. A mudança dos meses de início das atividades de roçado se dá pela variação do período chuvoso, no decorrer dos anos.

A técnica utilizada é agricultura de corte e queima, comum em toda a região amazônica (BRABO, 1979; WAGLEY, 1988; ACEVEDO; CASTRO, 1998; SCHMITZ, 2007). O procedimento inicial de um roçado, conforme informações do grupo é a limpeza da área, que consiste em um conjunto de quatro atividades: corte, derruba, queima e coivara.

O primeiro procedimento é o corte, onde a vegetação arbustiva de pequeno porte é retirada com o auxílio de terçados e enxadas. Em seguida, é a retirada do material mais lenhoso das árvores maiores ou mais difíceis de retirar com o terçado, e para isso utilizam machados ou motosserras.

Após a derruba, aguardam cerca de trinta dias para que as folhas e galhos estejam mais secos para então realizar a queima. O material permanece no solo, dentro da área destinada ao roçado e após esses dias é queimado. Depois da queima eles “coivaram”. Essa prática consiste numa espécie de varredura, retirando do terreno os galhos, folhas e matos que foram parcialmente queimados ou que não foram queimados e são entulhados em outro local, em geral, bem ao lado, em algum lugar que não ocupe a área destinada ao roçado. Quanto mais queimada estiver a área, menos trabalho terão para encoivarar. E agora a área trabalhada está apta a ser plantada, embora visualmente a limpeza não esteja completa e mais se aproxima de um “emaranhado de galhos e árvores queimados no meio da floresta”, conforme observa Wagley (1988, p.85).

Após essa varredura é que realizam o plantio. Segundo eles, o tempo de uso da área é em torno de dois verões, em geral, de dois a três anos.

Depois desse tempo de uso, com o crescimento da vegetação natural e das espécies perenes, sob diferentes arquiteturas de plantas, o local torna-se sombreado e com

nuances da vegetação de floresta. Mesmo que não seja mais considerada como roçado, isso não significa que aquela área ficará em desuso. A colheita de espécies como a banana, a cana, macaxeira, urucum e outras perenes são realizadas em visitas esparsas àquele antigo roçado, ou quando observadas por outros membros da família em passagem, que avisam aos donos da presença de frutos em maturação.

A associação das espécies que compõem os roçados é relativamente diversificada e consiste em uma “habilidade de combinação ecológica” (MARTINS, 2005, p.209). Essa combinação é vista pela associação de plantas na superfície do solo e abaixo da superfície. Na superfície convivem plantas de diferentes alturas, ramificações e composição foliares, sugerindo a gestão de diferentes estratos de luminosidade. Abaixo do solo, temos a associação de sistemas radiculares fasciculados, raízes tuberosas que exploram níveis de profundidade do solo diferentes. Essa habilidade é uma forma de maximizar a utilização dos recursos disponíveis (energia solar, água e nutrientes, disponibilidade de terras) (MARTINS, 2005).

A disposição e a combinação das espécies no roçado foram representadas pelos croquis elaborados. De forma que as simbologias indicam apenas a área separada para o cultivo das espécies e assim, o número de símbolos não corresponde ao número de plantas.

A combinação de diversas espécies cultivadas e a disposição de cada uma na área cultivada, observando diferentes situações de solo, de incidência de luz solar ou sombreamento são alguns exemplos de estratégias resultantes do conhecimento tradicional. Através da observação, experimentação e seleção, os sujeitos construíram um conhecimento interagindo diretamente aos recursos naturais locais que resultam em práticas relacionais, tecnológicas locais, práticas agrícolas e extrativas, organização social dentre outras (ALTIERI, 2004).

O conhecimento local gera as estratégias produtivas multidimensionais (múltiplos ecossistemas com múltiplas espécies) sobre o uso do solo, planejamento considerando as variações climáticas, os aspectos fisiológicos das culturas, o uso de tecnologias locais com baixo uso de insumos, gerando dentro de seus limites, uma autossuficiência alimentar em alguns aspectos do grupo (ALTIERI, 2004).

Percebemos a combinação das espécies anuais e perenes, com destaque para o açaí como uma dessas estratégias produtivas. Com o plantio das açaizeiras nas áreas de roçado, o uso da área é superior a três verões. Isso implica também na mudança da identificação do local, que depois desse tempo não é mais um roçado, usualmente é um açaizal ou, de forma genérica uma capoeira.

Relembrando que é nesse sentido que o título do trabalho foi pensado, conforme a explicação de Manoel, filho do seu João ao me esclarecer o ciclo de uso de uma área de roçado.

Antes de iniciar as etapas de preparo do solo para o roçado, é imprescindível escolher o local onde o farão. Dona Antônia, mãe de seu Trevoada, esclarece que “as pontas mais bonitas” são as escolhidas, procurando as áreas mais altas para o plantio das culturas escolhidas, que necessitavam dessa condição. As pontas, como ela destaca, apresentam as características desejadas, referentes a umidade do solo. Dona Antônia sugere que conforme a situação da terra, ou seja, do solo mais propriamente dito, ela seleciona o local para estabelecer o roçado. Se, a água não alcançar o nível do solo, então estes são preferíveis para a implantação do roçado, são mais “bonitas”, embora nas áreas mais baixas onde o solo alcança um nível menor do que o da água também esteja apto para algumas espécies como o arroz e a cana, explica dona Antônia.

Selecionado o espaço para o roçado, eles fazem a limpeza, derruba, queima e coivara, para posterior plantio. Iniciam com as culturas anuais aproveitando a maior entrada de luz solar e depois o açaí é inserido como uma dessas espécies que através da sucessão vegetacional irá desenvolver-se naquela área, anos depois do uso para o roçado.

Os tratos feitos no roçado nos anos que se seguem são limpezas no outro período de verão, retirando apenas o mato menor, em geral capins: tiririca (*Cyperus rotundus*). Já no segundo ano o sombreamento da área está tão desenvolvido que a pouca luminosidade não permite o desenvolvimento dessas gramíneas e a necessidade de limpezas diminui.

Realizada a capina, a área pode ser enriquecida com mais cultivos, em geral frutíferas, raízes. Se o dono do roçado optou por enriquecer com açaí, permanece com o manejo nesta cultura, que consiste em limpezas, seleção, retirada das palmeiras mais altas e velhas, aproveitamento do palmito e replantio de açaizeiros.

Dona Porfíria explica que o manejo de açaís, no local onde encontramos um dos seus roçados. Primeiramente, a área que hoje é açazal, era uma mata. Através da derruba e das práticas de manejo, aproveitando o palmito, procurando favorecer a cultura do açaí. Com isso, o açazal foi se desenvolvendo e aumentando. E prosseguiram com esses cuidados e também plantando o açaí nas áreas em que não haviam muitas palmeiras.

Uma das etapas do manejo consiste no corte das palmeiras mais altas e com menor produção, cuja subida realizada pelo trabalhador já se faz com risco. Destas, é que retiram o palmito para a venda. O corte permite uma renovação na touceira, haja visto que

predominam as palmeiras mais baixas que vão se desenvolver ao longo dos anos. Essas práticas trazem a impressão de que aquele açaizal era novo, pela altura dos açazeiros. Mas, dona Porfíria ressalta que ali já foram realizados várias interferências com o manejo, que resultou na renovação do açaizal. O que dona Porfíria chama de “manejo” é a forma que o grupo faz a manutenção, limpeza e corte das palmeiras mais altas visando controlar a quantidade de palmeiras por touceiras e aproveitando para a retirada do palmito dessas que serão derrubadas.

Quando nos referimos ao cultivo do açai nos roçados de modo algum deve rondar a mente dos leitores a ideia de uniformidade ou de monocultura. Estão presentes os elementos “agro” e “florestal” somados à diversificação. É isso que traz o neoextrativismo são novas técnicas desenvolvidas a partir dos saberes e práticas vividos e adaptados ao ecossistema local (RÊGO, 1999).

Podemos perceber isso na forma em que o grupo cuidou em gerenciar a extração de açai e a extração do palmito.

O açazeiro é uma palmeira típica da Amazônia, que pode ser encontrada nas matas de várzea, de terra firme e de igapó. Existem espécies que se desenvolvem solteiras, sem perfilhos, mas as palmeiras presentes na região apresentam perfilhos, cuja formação é chamada de touceira. Esse perfilhamento ocorre a partir do 2º ao 3º ano de idade e o controle do adensamento é feito pelo grupo pela retirada das palmeiras e aproveitamento destas, para usar a estipe (cercas, pontes, caibros), folhas, inclusive para a retirada do palmito (BENTES-GAMA et al., 2005).

A colheita dos cachos é feita com a subida na palmeira, com o auxílio da peconha³⁹ para apoiar os pés e o facão para o corte do cacho maduro. Com uma lona ou um plástico estendido ao chão, os frutos de açai são debulhados dos cachos sobre a lona e depois são colocados nas sacas.

Para obter o palmito é necessária a destruição da estipe. Ele possui a forma cilíndrica e é encontrado junto ao meristema apical, contendo os primórdios foliares e vasculares, e seu tecido é tenro. No rio Preto e rio Laranjal, assim como nas mediações destes, os tiradores de açai fazem o que eles chamam de “manejo” tanto para a “limpeza” dos açaiçais, desbaste das touceiras e para a retirada do palmito: selecionam as açazeiras mais altas (3 a 4 metros), àquelas que a subida já é considerada perigosa para a coleta dos frutos.

³⁹ Instrumento artesanal feito com sacos plásticos de 60 Kg ou outros materiais, inclusive vegetais disponíveis na área. Nesse caso, os sacos são utilizados retorcidos e uma vez apoiado nos pés, facilita a subida no açazeiro.

Após a seleção fazem o corte raso (derrubada) e dali retiram o palmito ou aproveitam outras partes.

Sobre a limpeza, Wenderson (filho de dona Maria e genro de dona Porfíria) expõe que a limpeza não é feita todo ano porque no “descampado” não dá açaí: “Se roçar, todo tempo ficar roçando, esses matos e essas varas, outros matos num vem mais. Aí morre e fica só o açaizal. Se ficar só o açaizal o bicho fica fraco, começa a ficar com a folha amarela... Isso aqui [o mato roçado deixado no solo] é o estrume que apodrece”. (Entrevista, março de 2013). E Janilson, irmão de Wenderson que o acompanhava complementa: “esses mato que vem, o cara roça e já serve de adubo pra açaizeira”.

Pelas falas é possível perceber um discernimento sobre os benefícios da decomposição dos restos vegetais deixados no solo e também acerca da manutenção da cobertura do solo, para beneficiar a cultura do açaí. Folhas, galhos e matos caem no solo constantemente ou são cortados na limpeza da área e a decomposição além de disponibilizar nutrientes, contribui para a estrutura do solo e segundo a EMBRAPA (2003) é uma prática de conservação do solo que evita erosões.

As palmeiras e touceiras de açaí, assim como outras espécies dispostas nas áreas de roçados foram representadas em forma de croqui. A medição das áreas foi possível com o uso de trilha no GPS, percorrendo os limites ou, em alguns casos, nos locais mais próximos quando na existência de barreiras. Contudo, o equipamento não é de todo preciso. Queremos dizer que, a localização exata dos roçados não é precisa quando processamos as informações nos softwares. Fatores como condições atmosféricas, cobertura da vegetação são passíveis de terem influenciado na imprecisão dos dados captados pelos satélites.

A seguir, abordaremos essas características e as relações sociais envolvidas dentro de cada unidade de produção familiar estudada.

7.1.1 Família extensa de “seu João e dona Maria”.

Seu João não tem áreas de ocupação tradicional de terras. As relações de trabalho e parentesco definiram seus locais de moradia até o dia de hoje.

Em 2001, seu João e dona Maria formam sua unidade familiar. Essa família extensa é composta por seu João, a sua esposa dona Maria, os filhos desta advindos do primeiro casamento: Jaílson, Paulo, Janilson e Tomé, e os filhos dessa união com seu João, Manoel, Gleiciane e Layane.

Eles residem às margens do rio Laranjal desde o fim de 2009 iniciando o ano de 2010, quando Abimael os convida para fixar residência na área que acabara de comprar de seu Zequita (da sua esposa Zenaide, irmã de seu Trevoada). Antes disso, residiram no Igarapé Fortaleza nos anos de 2001 e 2002, município de Santana – AP. Seu João então, com problemas de saúde que o impossibilitavam de trabalhar, foi chamado junto com a família para residir no rio Preto, em 2002 e trabalhar com seu Zé, passando assim a morar com o Wenderson e a Lígia até que à família é concedida a construção de uma casa na vila Monteiro, onde residem até o início de 2010.

Em uma entrevista ele revela que nasceu em 1972, em uma Ilha do lado da Ilha Conceição, que ele não lembrava o nome, mas sabia que era nas mediações do Igarapé Puraquê. Seu João é o caçula de cinco irmãos: quatro irmãos e uma irmã. Ele diz não lembrar nada lá da Ilha, pois era muito pequeno quando saiu, tinha apenas sete anos quando sua família se mudou para a Ilha Conceição. Em suas recordações, sua mãe cuidava dos afazeres domésticos enquanto o seu pai, João Trindade trabalhava riscando seringa, mudando de padrões. Isso fez com que sua família se mudasse constantemente de uma ilha para outra.

Seu João conta que as atividades extrativas da seringa e da madeira eram as principais fontes de renda, e ele acompanhava seu pai e o ajudava nessas atividades. Eles até então não trabalhavam com roçado. Sua mãe cuidava das tarefas domésticas ligadas à casa que envolvia o preparo dos alimentos, a organização desta e o cuidado com os filhos menores. O açaí não era tido como fonte de renda, e era destinado para a alimentação da sua unidade familiar.

Seu João conheceu seu Rosemiro e seu filho Zé (Trevoada) desde pequeno, quando tinha aproximadamente sete anos de idade (meados de 1979), pois seu Rosemiro fazia viagens por lá onde a família de seu João morava e seu Zé acompanhava o seu pai nas viagens. Seu Rosemiro era piloto de embarcação que levava seringa de Afuá para Belém.

Aos doze anos (1984) seu João perde sua mãe e então, a família se muda novamente, agora para mais próximo do rio Baiano. Antes trabalhavam para o Zé Sardinha, que morava em Santana – AP e agora iriam trabalhar para o Raimundo Barbosa, morando no rio Boa Vista.

Quando foi morar no Boa Vista, ele lembra que o açaí já era vendido e também transportado pelo pai de seu Trevoada. Foi também aí que ele se recorda de ter tido roçado em sua casa, seu pai começou a fazer roçado e ele o ajudava:

“(...)H:É quando é que o se lembra assim que o senhor começou a ir pro roçado o senhor já morava onde?

Seu João: Nós morava aqui, aqui na boca do Laranjal aqui. Nós fizemo um roçado ai já tava bem grande já ai que eu fui aprender esse negócio, meu pai ensinou.

H:Com seu pai também?

*Seu João:Hum rum aprendi tudo com ele. O que eu sei hoje em dia foi tudo o meu pai que ensinou: o roçado, fazer plantar, cortar uma madeira, tirar um açaí, riscar seringa eu nunca esqueci disso não. Se eu fosse riscar uma seringa hoje em dia eu sabia e muitos não sabe, só que se acabou né, seringa não tem mais”.
(Entrevista, março de 2013).*

O conhecimento que adquiriu, de como trabalhar e de como fazer, ele declara que aprendeu com seu pai, através das práticas. Seu João não relata a continuidade em fazer roçados nos anos que se seguiram, apenas destacou as relações construídas e as atividades de pesca e de extração de açaí, fazendo menção somente nos anos em que retorna ao Rio Preto, ao se unir e formar a unidade familiar com dona Maria.

De todas as áreas de roçado de seu João, ele contabilizou três e estas foram identificadas de forma cronológica como: área J1(onde atualmente é a casa, feita em 2009), área J2 (feita em 2009 - Cerradão) e J3 (feita em 2012). Houve uma dificuldade dele em relembrar o ano dos dois primeiros roçados, mas, em outra conversa com dona Maria, Jaílson, seu João, Manoel, nós fizemos as contas, tomando como referência a idade da filha caçula, Layane e a partir daí concluímos que foi em 2009. Interessantemente para este grupo social, marcos como anos, idade, períodos não tem a importância que tem para a sociedade envolvente.

Os roçados referidos são localizados nas áreas de limites de respeito de seu Trevoada e de Abimael, pelo fato de seu João não ter áreas de limite de respeito. Assim, uma questão que surgiu para posterior averiguação é que, nestes três roçados, diferentemente do que ocorre nos outros estudados, não houve o plantio de palmeiras de açaí, mas houve de outras frutíferas perenes e culturas anuais. Essa opção tem ligação com a noção de direito do grupo. Uma hipótese para tal questão é que, sem a ocupação tradicional e os limites de respeito da terra, o plantio de açaí na área, não iria lhe dar direitos de acesso sobre a extração do açaí da mesma forma que ele tem acesso aos produtos do seu roçado. Assim, o investimento de força de trabalho para o plantio de açazais (e não de esparsas palmeiras), que abrange a retirada das mudas e o plantio no roçado não seria conveniente a quem se utiliza de áreas cedidas temporariamente para o uso com os roçados. Também, caso o fizesse, criaria-se

um imbrólio, pois teria direitos às palmeiras plantadas numa área cujo dono poderia dar outra destinação no futuro.

Quando falamos de roçado, ainda que envolva outros membros da família, percebemos que sempre se referiam ao “roçado do João”, por isso, estamos chamando conforme os entrevistados mencionavam a posse do roçado. Para analisar o histórico e esse protagonismo nos roçados de seu João, prosseguiremos a nos referir dessa maneira. De forma cronológica decrescente organizamos a relação de roçados dessa unidade familiar de produção (quadro 2 e figura 10):

Quadro 2 - Listagem dos roçados de “seu João”, lembrados por sua família em 2013, em ordem cronológica.

Ano de início do roçado	Local	Identificação	Área em Hectares	Observações
2009	Laranjal	J1-Roçado da Casa	0,087	Área que hoje se configura a sua residência
2009	Igarapé Mangue	J2-Roçado no Cerradão	0,123	Coberta pela vegetação natural
2012	Aturiá	J3 – Roçado do Murumuruzal	0,021	Roçado mais atual durante o trabalho de campo

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Figura 10 - Localização dos roçados de seu João, utilizando a função trilha no GPS Etrex Garmim 30.



Fonte: Adaptado de Garcez da Silva (2013).

A localização do roçado J3 em cima do igarapé Aturiá ocorreu, na figura 10, dentro da margem de erro do equipamento. Pelo fato do roçado ter sido estabelecido as margens do igarapé e acrescido da interferência na captação dos dados dos satélites (pela vegetação ou nuvens abundantes) pelo GPS, houve o deslocamento da imagem no processamento dos dados, assim como no J1.

A seguir, continuaremos com a descrição de cada um destes roçados citados por ordem cronológica de estabelecimento.

a) Roçado da Casa (J1)

Este foi o primeiro roçado que seu João fez sob seu próprio comando⁴⁰. Antes disso, ele relata que só tinha feito roçado junto com seu pai, antes dele morrer. O local onde

⁴⁰ Segundo observações de minha orientadora junto a grupos do campesinato amazônico, o “botar uma roça” define simbolicamente o status de um membro maduro de uma coletividade camponesa, capaz de conduzir uma unidade familiar de produção. Nos tiradores de açaí, a capacidade de extração é considerada para definir esse status. Assim como formar-se “pai de família” marca a condição para chamar um mutirão. O solteiro, o “cutião”, o “sem paradeiro” também dificilmente assume relações de compadrio.

atualmente está a sua casa é onde iniciou há quatro anos o roçado, ocupando uma área de 1133,4 m² ou 0,11 hectares.

O terreno é na área dentro do limite de respeito designado a Abimael, que convidou a sua mãe para morar perto dele, no Laranjal, após ter comprado o terreno de seu Zequita em 2008.

O trabalho na área começou em 2009 com o preparo da área (roçagem, derruba, queima, coivara e plantio) e depois de um ano a família se muda para o local. Eles ainda moraram um tempo com o Abimael até construírem sua casa. O registro de Sales (2012) em seu pré-campo, realizado em fevereiro de 2011, relata momentos em que seu João transportava a madeira de sua antiga casa no rio Preto, para a construção dessa outra no rio Laranjal.

Como o roçado é feito no verão, os trabalhos iniciam assim que as chuvas diminuem. No mês de junho seu João fez a limpeza da área com a ajuda dos seus enteados: Jaílson, Janilson, Paulo.

Depois da roçagem, fizeram a derruba para retirar a vegetação maior, mais lenhosa ou de difícil retirada com o terçado. Esta área era repleta de murumuruzeiros (*Astrocaryum murumuru* Mart.). O murumuruzeiro é uma palmeira característica da região amazônica, repleta de espinhos, cuja dispersão das sementes se faz pela zoocoria e hidrocoria (animais e pela água). Na década de 60 era intenso o comércio dessas sementes.

Uma característica comum nos roçados de seu João e nos das outras famílias estudadas é que o milho é, em geral, a primeira espécie plantada, posteriormente seguem a banana e então as outras culturas. É aproveitada a disponibilidade de incidência ampla de sol, pela abertura da área para o desenvolvimento do milho. E, a partir do desenvolvimento da vegetação, tanto os cultivos como os remanescentes crescem e refazem o sombreamento da área, permitindo o desenvolvimento de culturas próprias desse microclima, como por exemplo, banana e açaí.

O milho foi plantado em toda a área, e a banana na parte frontal e lateral que acompanha o igarapé. E então continuaram com o plantio da macaxeira e do feijão.

Uma planta que ainda era desconhecida para mim é uma raiz que faz parte da alimentação dessa unidade familiar, o Areiá. Pedi então para que me mostrassem e no mesmo dia, Wenderson me levou com o Jaílson para conhecer a planta. Pela aparência das folhas, parece ser da mesma família botânica do gengibre, conforme a foto 9:

Foto 9 - Planta de Areiá, cultivada pela família extensa do seu João e dona Maria, plantada ao lado de um tronco, na área de açaizal de Lúgia e Wenderson.

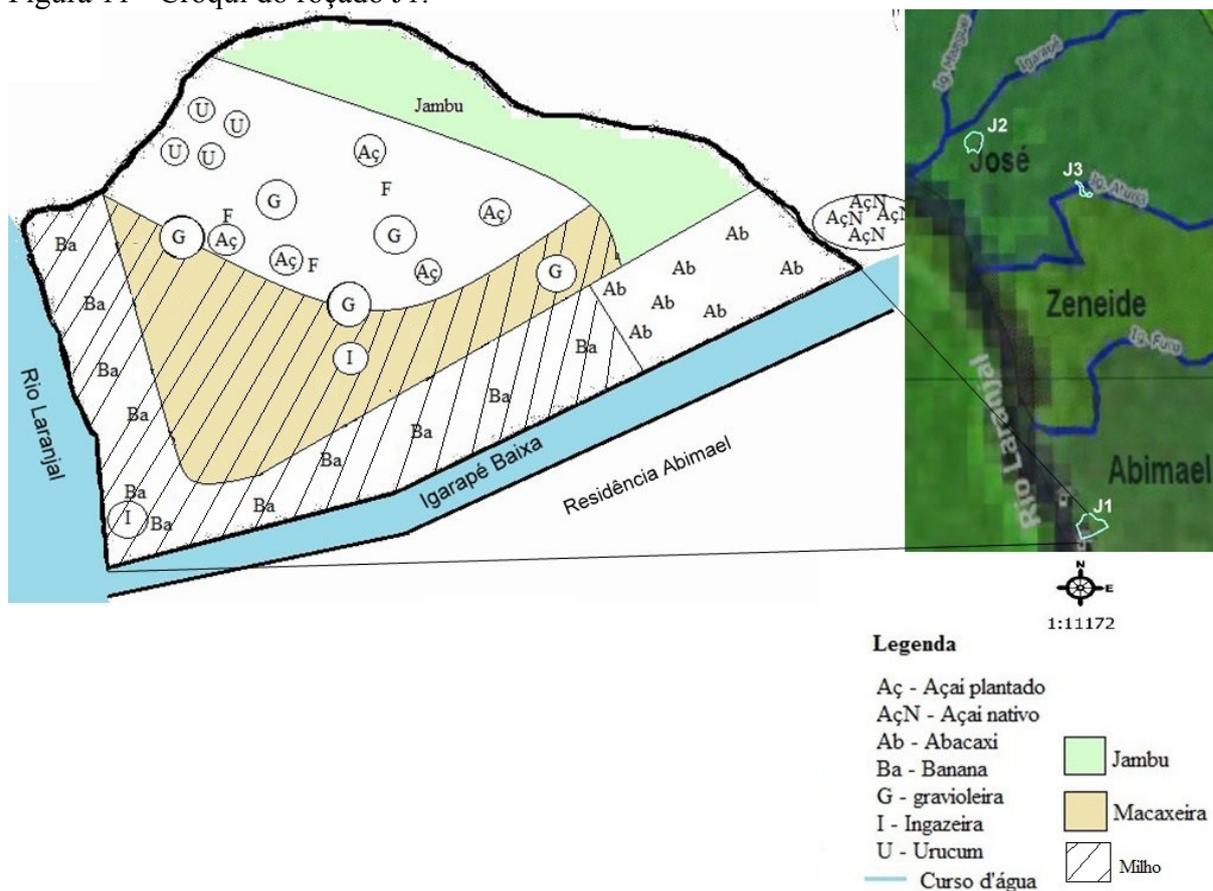


Fonte: Trabalho de campo, março de 2013.

O areiá, ou ariá (*Calathea allouia*), é um tipo de hortaliça da Amazônia que tem origem na América Tropical, cujos tubérculos são comumente consumidos (INPA, 2014).

A disposição dessa e de outras espécies plantadas na área, de acordo com o relato dos entrevistados pode ser apreciado no croqui (figura 11):

Figura 11 - Croqui do roçado J1.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

A importância na composição deste roçado é notar que regras relativas ao direito de uso, são relativizadas pelas relações de parentesco, mesmo não biológico. Apesar do acesso do próprio Abimael ter sido através de procedimento monetarizado, este ocorreu devido a sua relação matrimonial com a herdeira Michaela, e sendo enteado de seu João, este pela primeira vez se dispôs a plantar cultivos permanentes.

As práticas relatadas e as principais espécies cultivadas foram listadas para compor o quadro 3, que inclui desde as atividades no preparo da área e a sucessão das culturas plantadas:

Quadro 3 - Práticas realizadas no roçado J1 e membros da família que participaram.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	HF	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas						x																		
		Deposição e secagem do material no solo						x																		
		Queima dos restos vegetais						x																		
		Coivara						x																		
Plantio	HF	Milho							x																	
		Banana								x																
		Macaxeira								x																
		Feijão								x																
Colheita	HMF	Milho												x												
		Banana																						x		
		Macaxeira																					x			
		Feijão													x											

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

b) Roçado no Cerradão – J2

O Cerradão⁴¹ fica á margem do igarapé Mangue e é uma área de limite de respeito de seu Trevoada, apresentando 854 m² ou 0,085 hectares.

O histórico deste e dos outros roçados foram descritos através do registro das entrevistas informais. Esta área é assim designada por seu João porque já está coberto pela vegetação nativa, de modo que, em uma olhada rápida quase não percebemos vestígios de algum roçado, exceto pela visualização de bananeiras. Antes da abertura, o local era encoberto pela mata, inclusive, é possível identificar dentro do antigo roçado árvores de andiroba (*Carapa guianensis* Aubl), e ao redor do local é repleto de murumuruzeiros, buçuzeiros, seringueiras e açazeiros nativos.

Em 2009, iniciaram o preparo da área nas últimas semanas do mês de agosto. Primeiro foi plantado o milho, depois a banana, o maxixe, o feijão, o jambu e a chicória.

Nesse e também nos outros roçados seu João inicia com o plantio do milho e vai aos poucos acrescentando as outras culturas:

“(...)Seu João: plantei a banana né? plantei primeiro o milho, depois eu plantei a banana. Num dia eu fiz um serviço todo, eu fiz. Aí o maxixe também, tudo junto com o milho, eu plantei feijão.

Heldi: maxixe o senhor faz a mudinha antes ?

Seu João: é

Heldi: o milho, as sementes vem de onde ?

Seu João: olha a gente compra aqui no interior, né? assim como tem aquelas espiga lá no terreiro, lá?

Heldi: humrum

Seu João: não?

Heldi: não lembro. Ah há eu vi do lado da janela, assim na cozinha.

Seu João: isto, aí bota para secar e a gente compra aí.

Jaílson: a gente compra, mas na cidade não presta.

Seu João: ele não é bom, esse milho da cidade

Heldi: vocês compram aqui mesmo no interior do pessoal?

Seu João: é, para plantar.

Jaílson: especial pra plantar.

Heldi: compra ele sem ser verde né? ele seco, debulha e planta?

Seu João: é.

Heldi: aí dessa plantação que...

⁴¹ O termo localmente utilizado nada tem a ver com a designação do ecossistema vegetal Cerrado e suas fitofisionomias e nem com a formação florestal Cerradão (RIBEIRO; WALTER, 1998) e sim com o termo cerrar, que se refere a fechado, (PRIBERAM, 2014).

Seu João: que nasce!
Heldi: que nasce ai é essa espiga que o senhor vai plantar?
Seu João: é, uma espiga de milho ela sendo boa, ela dá umas mais de 20 pés.
Heldi: hurrum.
Seu João: coloca 4 amêndoas daquelas uma, 4 baga.
Heldi: bota onde?
Seu João: bota dentro do buraco e puxa a terra pra dentro planta lá dentro e joga a terra em cima ai ele lá ele nasce.
Heldi: nasce os pés tudinho?
Seu João: é
Heldi: ai vocês, ai como é que faz nasceu os 4 e fica os 4 ?
Seu João: é nasceu os 4 pés não morrer nenhum né, vem tudinho.
Jaílson: bunito
Seu João: é vem bunito
Jaílson: só que quando nasce é aqui aculá um pezinho só". (Entrevista, março de 2013).

As sementes do milho não foram compradas no comércio externo, sendo sobretudo transações com mediação monetárias sem fins de lucro. Seu João preferiu fazer a sua sementeira de milho, para dali colher as espigas e fazer o seu plantio no roçado. Sua técnica no plantio consiste em fazer o buraco no solo com auxílio de uma varinha, e acrescentar quatro sementes por cova. Se as quatro sementes se desenvolverem ele não faz a seleção e raleamento, e sim acha mais viável deixar que todas as plantas que nasceram se desenvolvam, a fim de que todas possam dar frutos.

Foram plantadas as seguintes espécies de banana: banana baixa (provavelmente, a banana nanica, *M. cavendishi*), banana roxa (a verificar, provavelmente a *M. sapientum*), banana prata (*M. sapientum*), pacoçu (a verificar, provavelmente a *M. paradisiaca*) e najá (provavelmente a banana ouro, *M. sapientum*, a verificar), cujas mudas foram adquiridas do roçado do Abimael. O jambu foi pedido do roçado do Abimael e este por sua vez havia adquirido com sua sogra, sem pagamentos.

Esse roçado foi feito em 2009 e sua situação atual é de área em completa cobertura vegetal em sucessão, cujo acesso se fez com dificuldade.

A limpeza (limpeza, a derruba, queima e coivara) foi feita no fim de setembro e mês de outubro, sendo realizadas por seu João e seus enteados: Janílson (15 anos em 2009) e Paulo (11 anos em 2009). Terçados e machados foram utilizados para isso. Só então no mês de novembro é que começou o plantio, participando nessa etapa os filhos menores (Jaílson e

Manoel, com 10 e 9 anos respectivamente no ano de 2009) e dona Maria. O quadro 4 indica as práticas e o histórico da área e também a participação dos membros da família.

Quadro 4 - Práticas realizadas no roçado J2 e membros da família que participaram de cada etapa.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	HF	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas							x																	
		Deposição e secagem do material no solo							x																	
		Queima dos restos vegetais							x																	
		Coivara							x																	
Plantio	HF	Milho								x																
		Banana								x																
		Maxixe								x																
		Feijão								x																
		Chicória								x																
Colheita	HF	Milho																	x							
		Banana																								
		Maxixe																		x						
		Feijão																		x						
		Chicória																		x						

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Seu João não realizou uma capina ou uma limpeza na área, pois estava muito oneroso. Quanto a isso, supomos que, pela localização da área não estar em uma rota constante das saídas para o trabalho na extração do açaí e do palmito, nem das pescas, para chegar a essa área era quase um desvio. Soma-se a pouca mão de obra disponível, pois seus enteados possuem o período da escola que dividem com o tempo de trabalho com a família. Da forma que Chayanov (1981) diz que o grau de autoexploração da família tende a não se intensificar além do ponto de equilíbrio. Esse ponto de equilíbrio depende da composição da família e pela quantidade de membros capazes de trabalhar e os que não trabalham, e varia ao longo da história familiar, com o nascimento/ falecimento de membros. E como a vegetação e os cipós com espinhos cresciam rapidamente, seu João não investe na manutenção desse roçado.

De tal maneira a vegetação local se desenvolveu que cobriu a área por completo. Tanto que a medição da área foi feita de forma bastante difícil, ainda que minuciosa, percorrendo os locais mais próximos dos limites, devido a essa barreira.

Parte da área foi percorrida de casco, conforme sugeriu Jailson e em um ponto descemos e fomos a pé por dentro da mata. Com ajuda do facão Jailson ia abrindo o caminho para permitir nossa passagem (foto 10, foto 11 e foto 12). Havia muitos buçus e murumuruzeiros repletos de espinhos dificultando a passagem.

Foto 10 - Panorama do roçado J2 de seu João.



Fonte: Trabalho de campo, março de 2013.

Foto 11 - Jailson (15 anos) guiando para percorrermos a área correspondente ao roçado J2.



Fonte: Trabalho de campo, março de 2013.

Com dificuldades identificamos espécies cultivadas anteriormente entre as sucessionais. (foto 12).

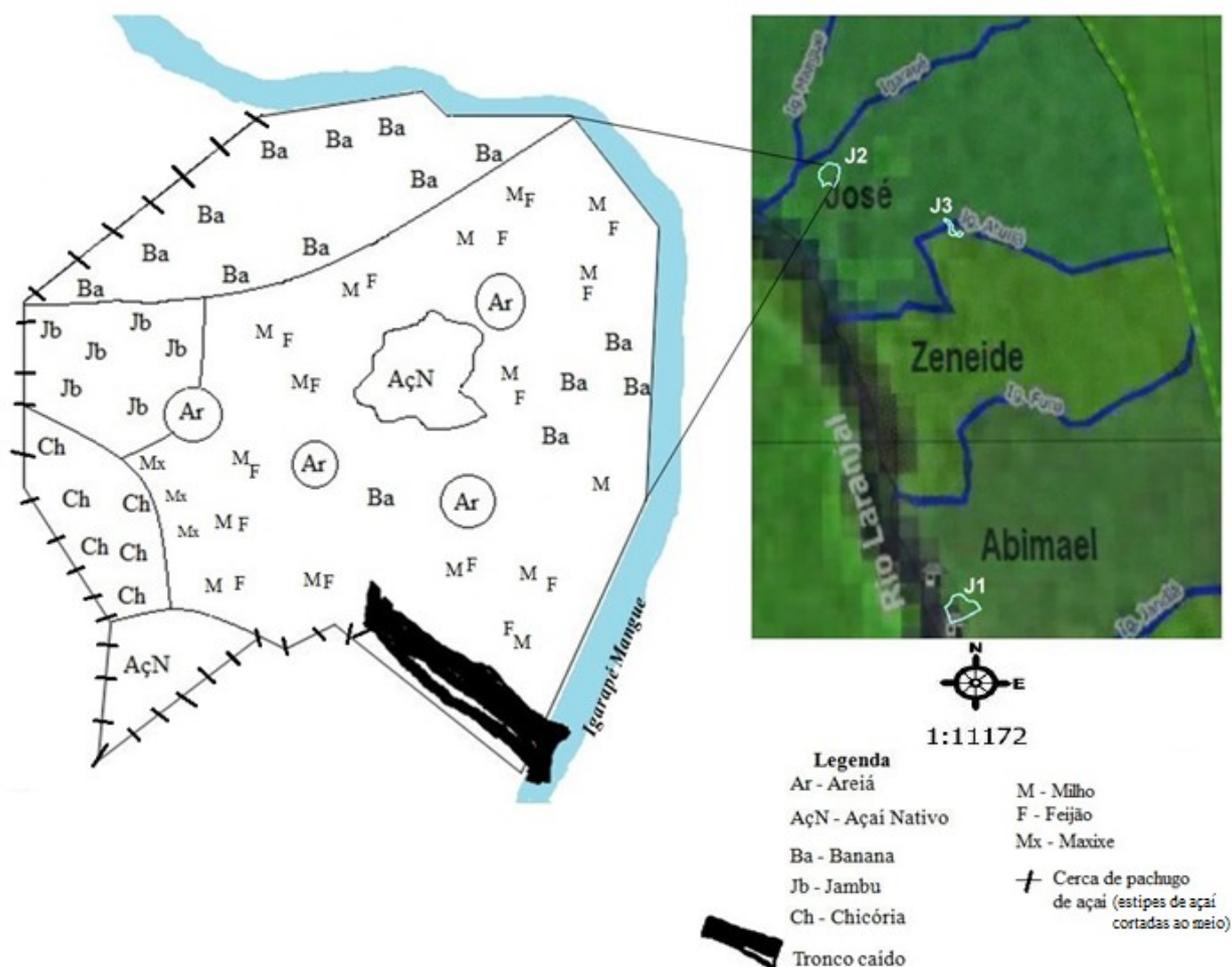
Foto 12 - Identificação da bananeira plantada em 2009 por seu João, entre a vegetação.



Fonte: Trabalho de campo, março de 2013.

O croqui da área nos dá uma visualização da distribuição espacial das espécies plantadas por seu João e sua família (figura 12).

Figura 12 - Croqui do roçado J2.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Ainda houve o cercamento da área para evitar a entrada de porcos que outros moradores criavam. Era uma prática muito comum o uso dos “pachugos” de açazeira segundo Janilson me explicou. Ele participou do estabelecimento de alguns roçados de seu padrao e do seu irmão Abimael, roçando, encoivarando e fazendo as cercas para conter a invasão dos porcos.

A cerca era feita com o “pachugo” da açazeira, ou seja, a palmeira era derrubada e partida ao meio, tomando forma de umas tábuas e estas eram utilizadas para cercarem a área do roçado. Aproximadamente um metro media a altura da cerca, sendo destinada exclusivamente para impedir a passagem dos porcos.

Neste roçado, os produtos colhidos foram destinados ao consumo, com exceção do jambu e da banana:

“(…)H: e daqui saiu alguma coisa pra vender?
 Janilson: banana e o jambu.
 H: chicória não?

*Janilson: ah não, nós num vendemo.
H: e fez o que, usou?
Janilson: Nós comemos, foi só pro nosso
consumo mesmo a chicória. Foi eu que plantei a
chicória lá”. (Entrevista, março de 2013).*

As chicórias são plantadas a partir de sementes retiradas de um cultivo anterior ou é solicitado do roçado de Abimael. Para retirar a semente de chicória, fazem o seguinte processo: quando a chicória lança o pendão, esperam que as sementes ali alojadas amadureçam. Esses pendões são coletados e deixados para secar. Para isso podemos contar com o auxílio de um saco plástico aberto, sobre o qual são depositados esses pendões para secar. Quando estiverem secos, os pendões são sacudidos contra o plástico, batendo e então as sementes saem. Há o cuidado para que elas não caiam fora do plástico, pois são de muito pequenas. Janilson me explica esse processo:

*“(...)H: e a chicória, como é que planta a
chicória?
Janilson: tu pega a sementezinha dela, deixa pra
secar. Assim tu pega um plástico né, tu coloca a
semente em cima do plástico e coloca no sol. De
lá quando tá bem seco tu bate, cai tudinho a
semente. Umas sementes gatinhas [pequenas]
assim. Chega lá no roçado tu só faz jogar lá. Tu
tira uma área assim [uma área qualquer], né?,
tu limpa bem limpinho lá e tu vai espalhando por
lá, vai espalhando”. (Entrevista, março 2013).*

Por dois anos a área foi utilizada para o roçado e já no segundo e último seu João disse que não dava mais conta, porque o mato se desenvolveu de tal forma que os onerosos cuidados não compensavam os benefícios, ou como indicaria Chayanov (1981), o atendimento das necessidades da unidade familiar de consumo não justificaria a penosidade do trabalho.

c) Roçado do Murumuruzeiral- J3

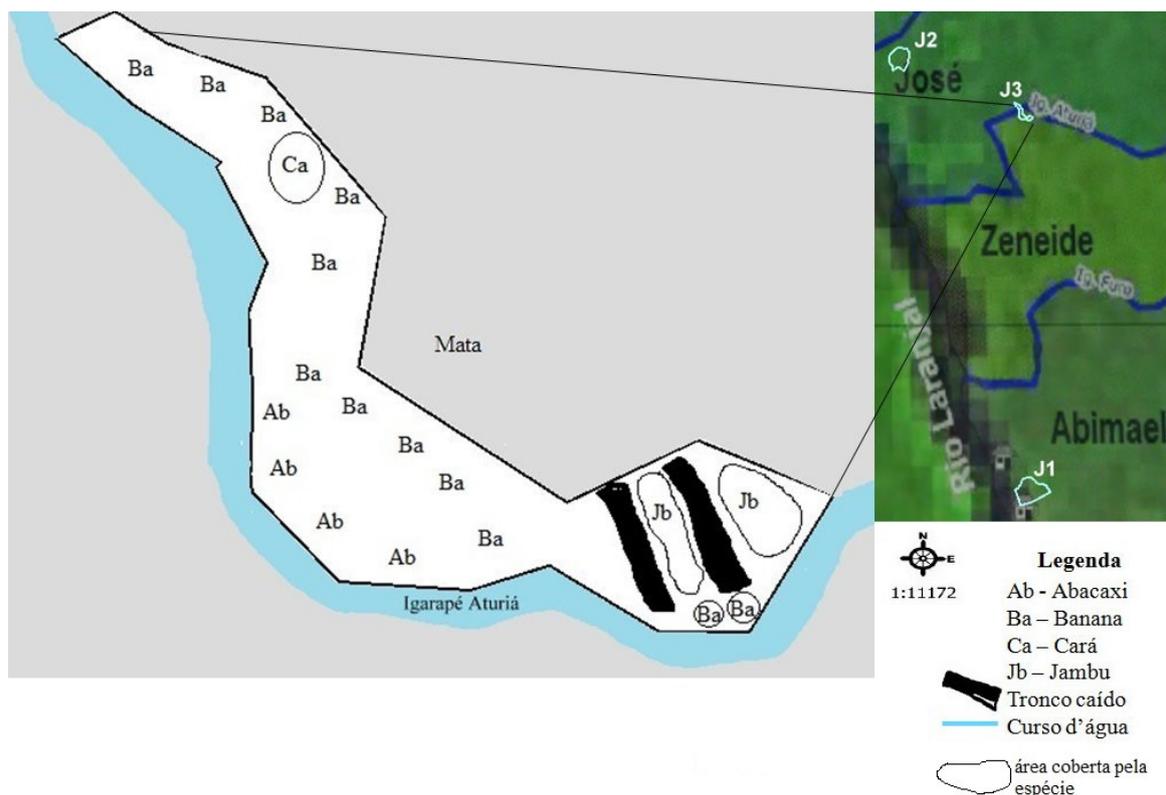
Seu João fez esse plantio em novembro de 2012 ali mesmo no Laranjal. A área é uma área de respeito de seu Trevoada e foi feito com o consentimento dele. Era uma área de mata, repleta de murumuruzeiros. Isso dificultou a limpeza, pois mesmo depois de derrubado e queimado ele ainda rebrota, relata seu João.

A limpeza (corte, derruba, queima) da área foi feita por seu João, seu filho Manoel (12 anos) e seu enteado Jaílson (14 anos) nos meados de outubro. Ele não coivou, mas

jogou a vegetação que considerou inutilizada para fora da área. A derruba foi feita com ajuda de um motosserra, emprestado de seu Trevoada.

Nessa área de 164,86 m² ou 0,016 hectares foi plantado banana, abacaxi, jambu e cará (figura 13). Não houve nenhuma colheita ainda do roçado, pois era bastante recente e as culturas estavam em desenvolvimento.

Figura 13 - Croqui do roçado J3 – Murumuruzeiro.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

As mudas de cará, banana e abacaxi foram concedidas gratuitamente e oriundas do roçado de dona Porfíria. Os jambus vieram do roçado de seu João, do que era ali no lugar da casa, estabelecido no ano de 2009.

Das mudas adquiridas, o jambu é uma das que produz mais rápido, em torno de um mês. Entretanto, seu João explicou que deste roçado não foi possível tirar para a venda porque, como no mês de dezembro o inverno já tinha começado, e as chuvas vão gradativamente aumentando de intensidade. Mas, em um tempo curto a água alcançou o nível da terra e causou danos a planta. Por mais que o jambu não tenha morrido, mas as suas folhas ficaram danificadas e pouco desenvolvidas.

Sobre a aquisição das mudas, elas são por vezes fontes de roçados anteriores tanto da família em questão, como também da unidade familiar de dona Porfíria, dos roçados do Abimael, ou de outros parentes. A respeito disso, dona Maria e Janilson me esclarecem, quando me ajudavam a desenhar os croquis das áreas visitadas:

*“(...)H: aí depois que queima, aí vai pegando as mudas de onde, as sementes? A banana?
 (...)Janilson: nós pegava do Bimael, da dona Porfíria nera mãe?(...) dela, do Abimael e do tio Neco. (Entrevista, março de 2013).*

No plantio das bananeiras, seu João revela os cuidados:

*“(...) Heldi: mais vocês colocam algum adubo algum estrume?
 Seu João: não só a terra mesmo. Cava o buraco e esse abacaxi não aqui a gente só faz cavar, né? Com a terra mesmo só coisa [aperta bem a terra onde ele é colocado] ele pra ele não sair da terra. Agora a bananeira não, a gente tem que cavar o buraco. Eu plantei, cavei o buraco, o menino que ia plantando, o Jailson e jogando o sal dentro por conta da banana. Por que dá uma queima na bananeira, aí, já nasce da terra aquilo, um bichinho que tem, ele entra na bananeira. E jogando o sal dentro, não, ele não tem como entrar.
 Heldi: e como foi que o senhor aprendeu isso ?
 Seu João: olha. os pessoal que me ensinaram, né?
 Heldi: daqui da região?
 Seu João: foi daqui mesmo da região”.
 (Entrevista, março de 2013).*

Ele faz a cova para plantar a muda de banana e seu filho vinha plantando e jogando o sal, visando evitar a infestação da “queima”.

Na chegada do verão, seu João pretende: “(...) capinar todinho e meter o feijão e maxixe e o milho. Quero semear de milho encher porque o milho só presta se for no alto né”(Entrevista de campo, março de 2013).

O quadro 5 demonstra o histórico da área e a representação dos membros da família que atuaram neste roçado.

Quadro 5 - Principais práticas e protagonistas que participam atuaram no roçado J3

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	HF	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas												x												
		Deposição e secagem do material no solo													x											
		Queima dos restos vegetais													x											
		Coivara													x											
Plantio	HF	Banana																								
		Abacaxi																								
		Jambu																								
		Cará																								
Colheita	HF	Banana																								
		Abacaxi																								
		Jambu																								
		Cará																								

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Conclusões

As relações de trabalho e parentesco biológico definiram o local de moradia dessa família extensa, primeiramente no rio Preto e, posteriormente, no rio Laranjal. Mesmo sem possuir áreas sob limite de respeito, seu João estabelece seus roçados nas áreas de seu Trevoada e de seu enteado Abimael.

A não continuidade de uso das áreas que seu João trabalhou com roçado (continuar o uso da área como novo roçado, açaizal e capoeira) se deve ao fato de não possuir uma área tradicionalmente definida sob limite de respeito. Além disso, a própria composição familiar e a disponibilidade de membros capazes de trabalhar também são fatores utilizados pelas outras famílias para justificar a transitoriedade das roças de seu João.

Seu João utiliza os saberes locais para manter suas bananeiras sadias, conforme ele mesmo descreve que deposita sal, no momento do plantio nas covas, a fim de evitar a “queima” nas plantas, segundo a prática local.

Existem momentos na dinâmica dos roçados que revelam a interação e proximidade entre as famílias. Por exemplo, na aquisição das mudas e sementes para o plantio nos roçados vimos que os laços definidos pelo matrimônio de descendentes influenciam na fonte das trocas e doações entre a família de seu João e de dona Porfíria.

7.1.2 Família nuclear “Abimael e Michaele”.

Abimael e Michaele se unem em 2008 quando tinham 20 e 16 anos respectivamente. No mesmo ano, Abimael adquire por meio de compra, no valor de R\$ 1.300, uma área nas imediações do rio Laranjal. A área negociada com seu Zequita, tio de Michaele, configurava uma área de limite de respeito de dona Zenaide (esposa de seu Zequita), herdeira de seu Rosemiro Monteiro.

No ano seguinte Abimael inicia as atividades na área adquirida, estabelecendo inicialmente um roçado no local que hoje, o encontramos a sua atual residência. O convite para residir no Laranjal é estendido à família de sua mãe com seu João.

Mesmo após construírem sua casa, o casal permanecia mais tempo na casa de seu sogro na vila Monteiro do que no Laranjal e o motivo disso é esclarecido por Michaele: “Aqui era muito triste, só morava a gente e não tinha mais ninguém aqui perto. Depois que a Dona

Maria veio para cá ficou melhor e agora eu fico mais tempo por aqui. Antes eu não ficava nem uma semana, ficava lá pela casa da mamãe” (Entrevista Michaele, 2012).

Sobre morar no Laranjal, a irmã de Abimael, Gleiciane (Manu, 10 anos), relata que sente falta da movimentação e dos laços criados com a vizinhança da vila:

“H: e o quê que tu mais gosta aqui onde tu mora, aqui no Laranjal?”

Manu: Eu gosto de morar mais lá no rio Preto. Aqui é muito calmo. E lá não, é uma risada, é tudo. Aqui é muito silencio. Por isso eu nunca gostei de morar aqui.

H: ah você não gosta?”

Manu: eu nunca gostei. Do Laranjal eu num gosto de morar aqui. Eu gostava mais de brincar no rio Preto, que tem as meninas pra gente brincar com elas, tinha tudo. Tinha a casa das minhas amigas. Aqui não, só tem a Jaqueline. Eu tenho só duas amiga. A que mora naquela casa lá que nós fumo lá (...)E lá no rio Preto eu tenho um bucado: é a Mayara, é Alejandro, é Mamá, Lohane, é a Chofia [Sofia]”.(Entrevista com Manu, 10 anos, março de 2013).

Sobre os benefícios de uma vizinhança, sogra e nora parecem se ajudar nesse sentido, ao fazerem companhia uma a outra e de se ajudar mutuamente na execução das tarefas cotidianas, desde o uso de utensílios de cozinha, de gêneros alimentícios, no cuidado com as crianças menores das duas famílias em questão e de outros filhos de dona Maria, assim como em alguns momentos no trabalho da pesca, caça, extração e nas práticas agrícolas.

Atuando em diversas atividades produtivas, Abimael é reconhecido em seu grupo familiar e na vila pela extensão territorial de seus roçados e pelo seu intenso ritmo de trabalho em qualquer tarefa que se disponha a executar.

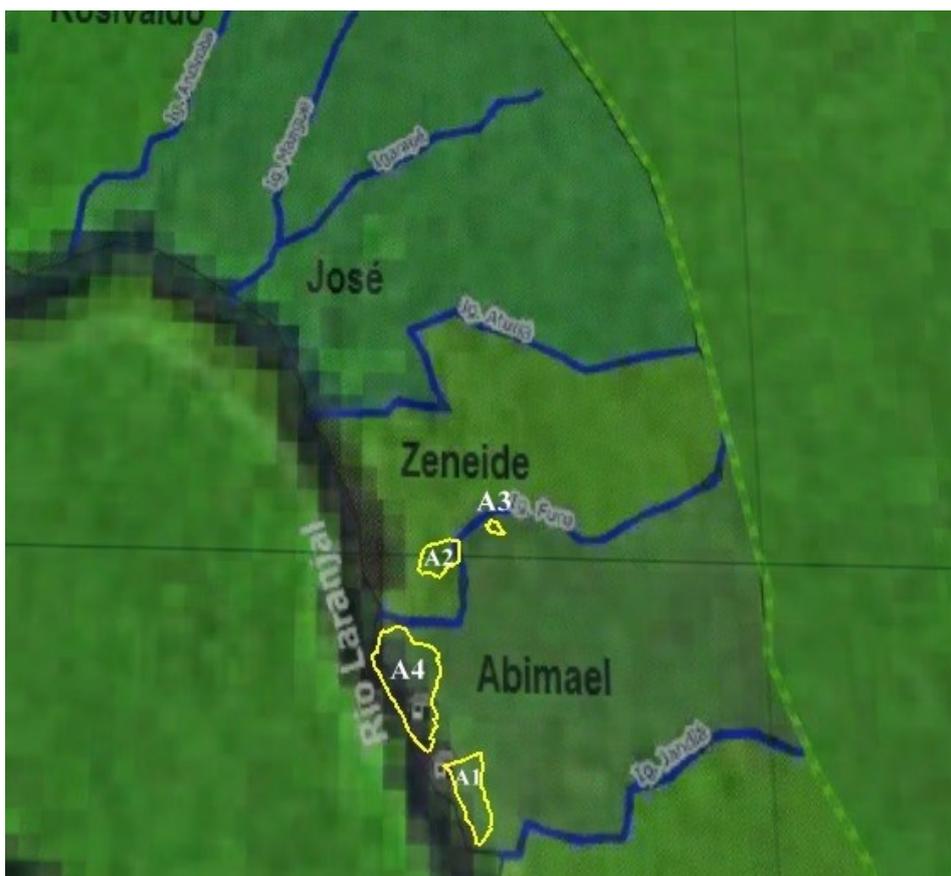
Disposto a colaborar e a participar da pesquisa, Abimael lista suas áreas de roçado:

Quadro 6 - Listagem dos roçados de Abimael em ordem cronológica.

Ano de início do roçado	Local	Nome	Área em Hectares	Observações
2009	Laranjal	Roçado na área da casa de Abimael – A1	0,327	Utilização de cerca de pachiúba
2009	Igarapé Furo	Roçado no Furo 1 – A2	0,183	Utilização de mutirão
2009	Igarapé Furo	Roçado no Furo 2 – A3	0,022	Utilização de mutirão
2011	Lateral da casa de seu João - rio Laranjal	Roçado 2011/2012 – A4	0,811	-

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Figura 14 - Localização dos roçados de Abimael, utilizando a função trilha no GPS Etrex Garmim 30.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Nessa ordem de arranjo, abordaremos cada roçado de forma cronológica ao seu estabelecimento.

Abimael conta que todos os seus roçados foram feitos em áreas de “mata braba” e que o procedimento foi o mesmo para todas as citadas: ele inicia com o corte do “mato menor”, em seguida, faz a derruba das espécies mais difíceis, tais como os buçuzeiros e os murumuruzeiros. “Primeiro as árvores menores e depois as maiores”, conforme ele ressalta. Terminada essa etapa, é necessário aguardar de 25 a 30 dias para “tacar” fogo. Essa espera é para que a vegetação perca mais umidade, visando a queima mais eficiente do material. E só então é que ele inicia o plantio nas áreas.

a) Roçado na área da Casa de Abimael – A1

Localizado às margens do rio Laranjal, essa área possui 0,32 hectares e foi o primeiro roçado que Abimael fez na área que escolheu para fazer sua casa. Em 2008 ele adquire a área de seu Zequita e em 2009 começa o trabalho na área fazendo o roçado e separando o espaço correspondente à construção que pretendia: (...) “Eu, logo que eu comprei eu comecei a trabalhar, esse foi o primeiro serviço que eu fiz aqui nesse terreno foi esse roçado aqui; foi que eu fiz justamente que eu queria fazer, a casa aqui, sabe? limpar o lugar pra fazer a casa, aí eu aproveitei e fiz logo o roçado”. (Abimael, entrevista em março de 2013).

Para o preparo da área ele usou a técnica de corte e queima, iniciando em julho de 2009 a limpeza. Na coivara Abimael trabalhou e recebeu ajuda de seu irmão Dielson, e contratou mais três vizinhos com o valor da diária de R\$ 25,00: o Pracuúba e seus dois filhos (moravam no terreiro de dona Margarida, moradora da boca do Rio Preto, reconhecida como condutora de bons roçados, que se tornam fontes de material reprodutivo). Com essa quantidade de pessoas demoraram dois dias. Como a área era repleta de murumuruzeiros, esta foi a principal dificuldade em limpar a área.

Abimael conta que o trabalho mais pesado é retirar as árvores grandes e os murumuruzeiros por causa dos espinhos. Só nessa área (A1) ele contabilizou a retirada de pouco mais de duzentas palmeiras de murumuru. Para tanto esforço, contou com a ajuda de primos para a roçagem, derrubada e capinas. Além da retirada dos murumuruzeiros, outro trabalho dispendioso foi o cercamento da área de roçado para evitar a entrada de suínos, criados soltos pelas unidades familiares residentes na ilha. O material utilizado era tronco de açazeiras (pachiúbas) partidos.

Muitas famílias no rio Preto e rio Laranjal criavam porcos, entretanto, como era uma criação extensiva, eles passeavam por toda a ilha e se alimentavam do que encontrassem inclusive dos roçados e essa situação causava conflito entre os moradores das ilhas, principalmente entre os que criavam porcos e os que não realizavam a atividade. Para conter os animais, preocupação dos que não criavam, faziam as cercas, sendo um trabalho a mais a ser realizado no estabelecimento do roçado:

*“(...)Abimael: Os porcos varavam lá do rio Preto pra cá. Tinha todos: o Jacura ali criava porco. Ele, e a Fátima ali com o Jacura, criava porco. Tinha a ilha inteira ali criava porco. Ai nesse tempo a gente fazia o roçado, aí tinha que cercar. às vezes era o serviço maior era cercar o roçado: tinha que tirar cortar as açazeira, os tronco das árvores, tinha que limpar e aí pregar.
 Heldi: E quando é que parou de ter porco?
 Abimael: Foi esse ano passado [2012] já, por que tava terminando. Os pessoal tava tirando os porco, tava terminando de tirar os porco.
 Heldi: Mas por quê que pararam, foi por isso?
 Abimael: Por que algumas pessoas não criavam porco, no meu caso, eu não criava porco né, e tinha várias pessoas que não criavam porco. Ai pra fazer o roçado tinha que cercar e tudo mais, aí a gente conversou com o Zé Monteiro (seu Trevoada) lá. Ele que é o delegado sindical né, pra ele falar pro pessoal que quisesse criar porco, mais cercasse sua área pra criar. Ai ninguém não quis cercar. Ai ele conversou com o pessoal, aí um bocado queria acabar também. Ai foi que acabaram com os porcos”. (Entrevista, março de 2013).*

O conjunto de famílias consentiu em definir regras para o uso de seus espaços e estas foram decididas através da intermediação da figura de uma pessoa que os representava, no caso o delegado sindical, que é o filho mais velho de Rosemiro, o pioneiro, e foi também uma liderança contra os patrões. Apresentando essa alternativa aos criadores, eles preferiram acabar de forma gradativa com essa atividade. Ainda se vê a criação de porcos pelas ilhas, soltos ou contidos.

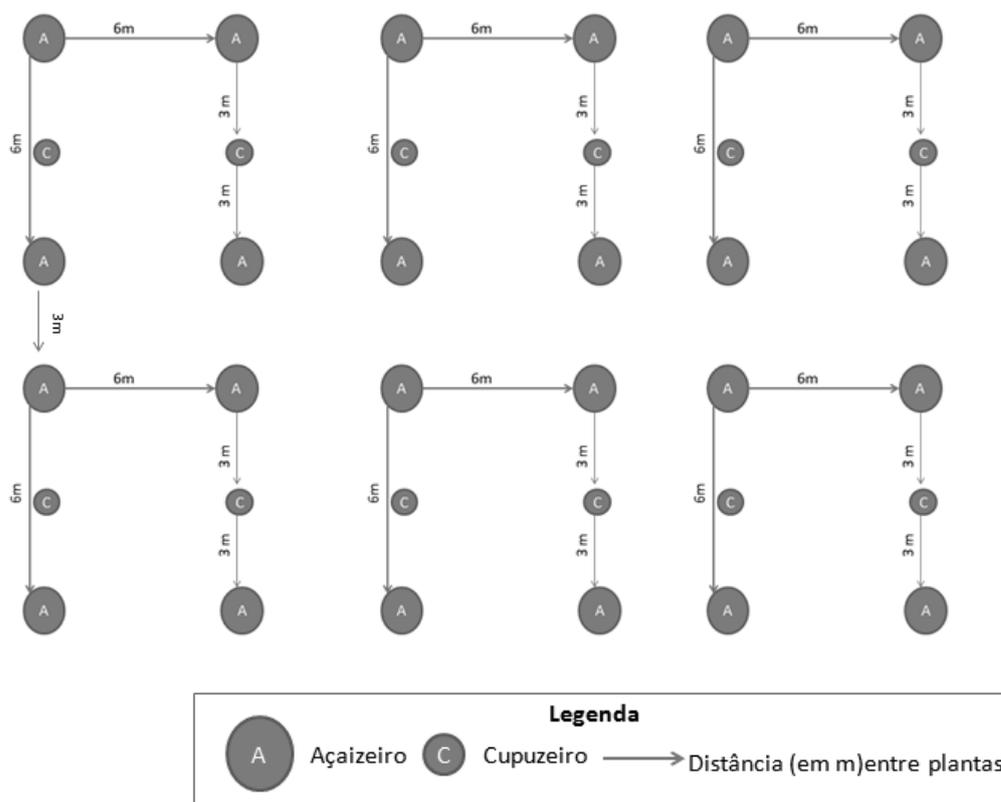
Assim, o plantio se iniciou após o cercamento de todo o roçado. A primeira cultura plantada, já em setembro de 2009 foi o milho, cujas sementes foram compradas em uma casa agropecuária de Macapá. Ele contou com a ajuda de sua sogra dona Porfíria, da Fernanda (neta de dona Porfíria) e seu irmão Tomé. Abimael e dona Porfíria iam fazendo os buracos com o auxílio de uma vara e os outros dois iam depositando as sementes de milho.

Ao terminar de plantar o milho Abimael trouxe as mudas de manga e coco e colocou em torno do local separado para a construção da casa. Ele prosseguiu, depois disso, com o plantio das mudas de banana nas bordas do roçado.

Seguinte à banana Abimael plantou o jambu beirando a cerca, acrescentou o açaí, os pés de cupu, os pés de biribá (*Rhollinea orthopetala*). As mudas de jambu ele pegou da dona Porfíria e as de açaí ele foi tirando os perfilhos do meio do mato, de outra área. As mudas de cupuaçu foram semeadas por Abimael na casa de seu Trevoada em embalagens de arroz reutilizadas.

As mudas de açaí foram introduzidas com o espaçamento entre plantas de 6m, entre as fileiras 3m. No espaço entre as plantas de açaí foi plantado pés de cupuaçu (figura 15).

Figura 15 - Esquema de espaçamento do açaí no roçado de Abimael, feito em 2009.



Fonte: Entrevista com Abimael, março de 2013.

Abimael me conta que neste roçado fez uma fileira de açaizeiros e marcou a distância de 6 metros para plantar a outra e no meio, entre os açaizeiros ele plantou em fila cupuaçus. Distanciou de uma fileira de açaí para outra 3 metros e começou a contagem da

outra fileira, conforme a figura 3 demonstra. Como ele chegou até essa metragem? Ele conta que já viu outras pessoas plantando e que 6 metros é melhor que não fecha toda a vegetação. Lembrando que o açazeiro vai se desenvolvendo e formando touceiras com seis, sete ou mais palmeiras e se a distância for menor, formará como uma parede dificultando o acesso.

As bananas plantadas não chegaram a produzir porque foram acometidas da “queima”.

Quadro 7 - Principais práticas e protagonistas que participam atuaram no roçado A1.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	H; A; CMO	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas							x																	
		Deposição e secagem do material no solo							x																	
		Queima dos restos vegetais							x																	
		Coivara							x																	
		Capina														x										
Plantio	H; A	Milho							x																	
		Manga								x																
		Coco								x																
		Banana								x																
		Jambu									x															
		Açaí										x														
		Cupuaçu										x														
		Cará														x										
		Macaxeira														x										
		Banana														x										
		Colheita	HMF	Milho													x									
Manga																										
Coco																										
Banana																										
Jambu																										
Açaí																										
Cupuaçu																										
Cará																										
Macaxeira																			x							
Banana																										

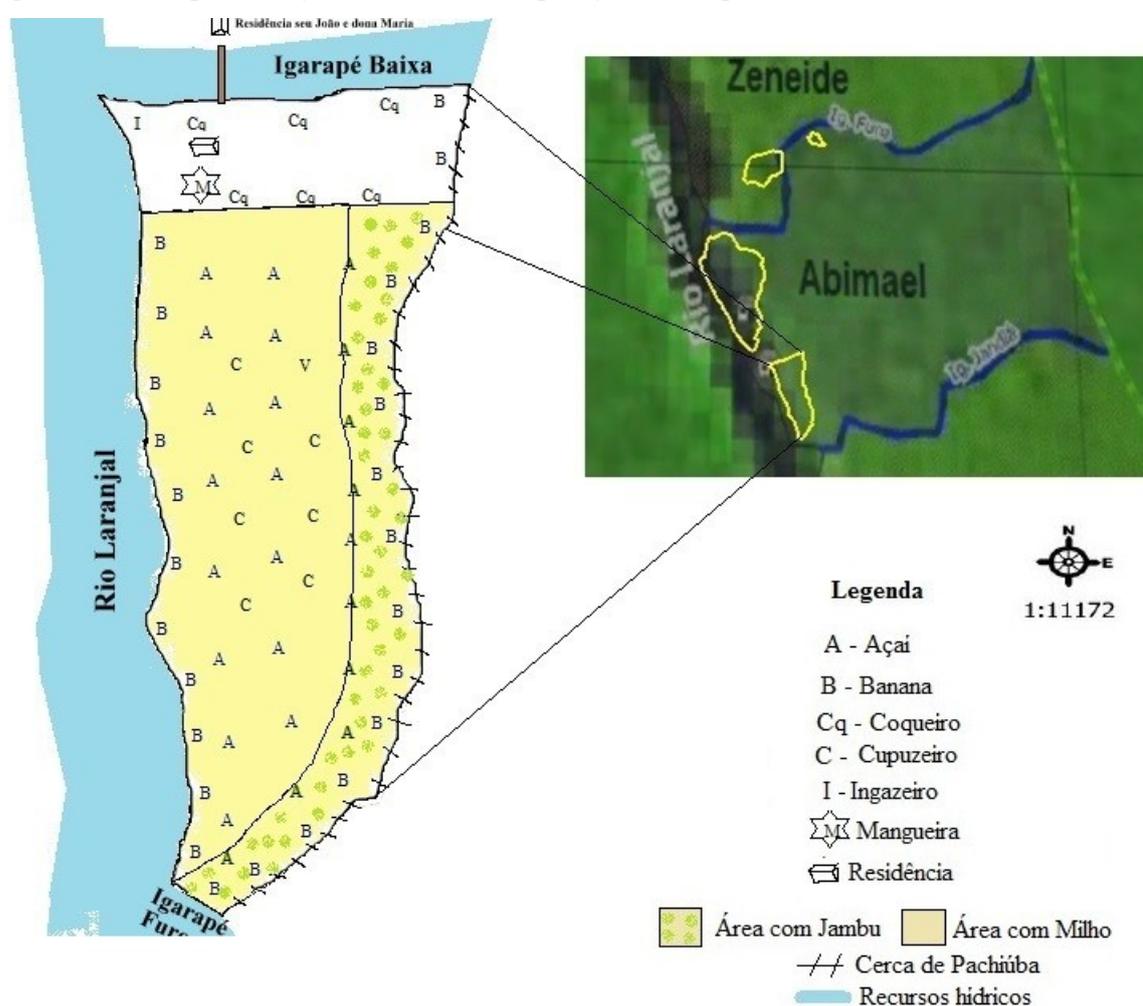
H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Abimael esclarece que a área foi utilizada como roçado por dois anos com culturas anuais e a partir de então, com o desenvolvimento das outras espécies vegetais, o microclima favoreceu as espécies que toleram sombreamento, como a banana, cupuaçu e o açaí.

Os cuidados com a área prosseguiram com a limpeza do mato, abertura de pequenas partes da área para o plantio de raízes (cará, macaxeira) e replantio das bananeiras que morreram.

Figura 16 - Croqui do roçado A1 com a disposição das espécies cultivadas.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

b) Roçado Furo 1 - A2

As duas áreas de roçado localizadas as margens do igarapé Furo (Furo 1 e Furo 2) são distintas, mas foram estabelecidas concomitantemente no ano de 2009. Esse igarapé marca o limite entre a terra de Abimael e a área de seu Baié.

O preparo das áreas (corte, derruba, queima e limpa ou coivara) foi feito em meados de agosto e setembro de 2009. Abimael conta com um mutirão para fazer a limpa da área, depois da queima:

(...)AB: nessa aqui, eu meti o mutirão nesse aqui. Nessa época eu tava trabalhando no mutirão. Tava eu, o Jacura, os filhos do Urubu, os dois filhos do Urubu e o Maicon, filho do Baié, sabe quem é o Maicon num sabe?

H: Ele morava ali? [no Laranjal]

AB: anham, ele morava ali em cima. Nesse tempo ele morava ali, esse tempo.

H: Eles moraram quanto tempo aí?

AB: Um ano e pouco, não foi Baixinha [Michaele]? que ele morou aí, não foi? Um ano e pouco ele morou ainda aí. A gente era seis no mutirãozinho esse tempo. Eu meti o mutirão no roçado. Mas já só pra limpar, depois que já tinha queimado, só pra limpar já". (Entrevista, março de 2013).

O nome Furo 1 e Furo 2 foi designado por mim, porque Abimael só os chama de “roçados do Furo” e os identifica pela ordem de proximidade com o rio Laranjal.

Embora estivesse um pouco cerrada, no roçado Furo 1 foi possível reconhecer algumas culturas plantadas na época do roçado: açazeiras, bananeiras e jambus.

As bananeiras remanescentes mostram sinais de murcha e de queima. Eu pergunto se Abimael poderia partir alguma das plantas para que pudéssemos ver algum sinal da larva. Houve tanta incidência da “queima”, que o roçado praticamente não foi “usado”, explica Abimael.

Depois do preparo da área, Abimael plantou o milho e a banana (113 mudas), em uma área de 0,17 hectares. Depois da colheita do milho, passado três meses, ele faz novamente uma capina retirando os matos e planta os açazeiros, com a distância entre plantas de 6m e entre as bananeiras.

As mudas de açazeiros foram retiradas de outros locais. Abimael escolheu os perfilhos de outra área e as trouxe para o plantio.

Com a grande quantidade de bananeiras plantadas, o local rapidamente fica sombreado e não é propício para o plantio de outras culturas anuais. Sobre isso Abimael diz:

“(..).AB: Nesse período que eu plantei o açaí o milho não tinha mais, já tinha limpado já tudinho, tirado o milho, já tinha limpado tudinho, só tava a banana e o jambu (...)aí eu plantei nessa época o açaí já, e aí não plantei mais nada. Porque assim, eu plantei muita bananeira, entendeu e fechou tudinho o roçado só de bananeira e não prestava pra plantar outras plantas mais. Deixava só pra bananeira mesmo. Aí quando deu o período de seis a sete meses que elas começaram a cachear foi que elas começaram a morrer, tudinho as bananeiras”. (Entrevista com Abimael, março de 2013).

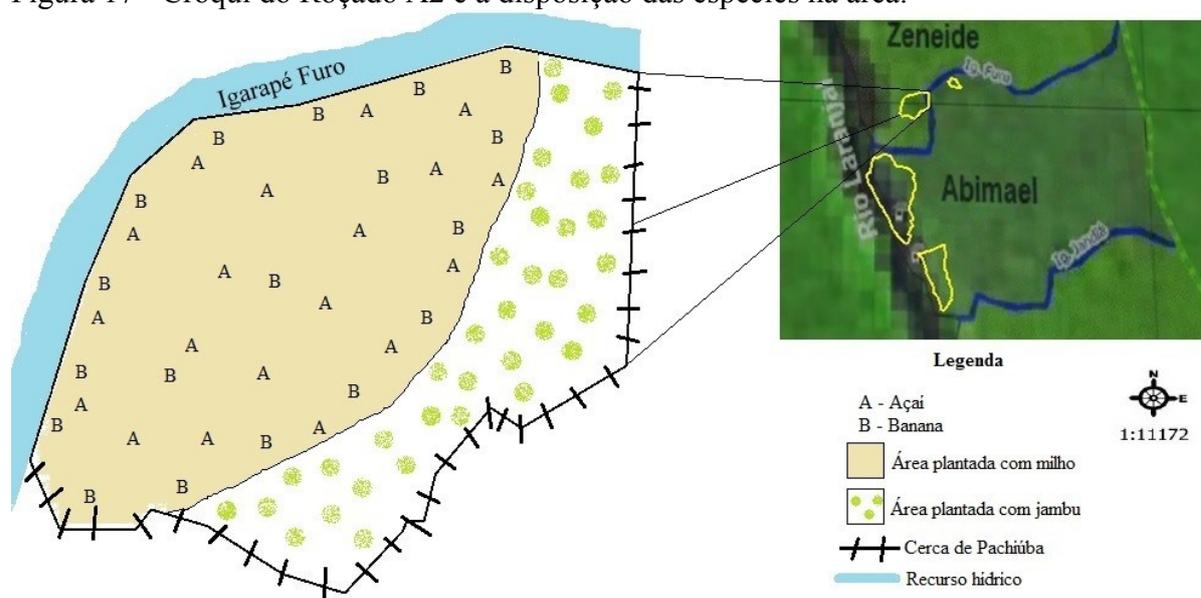
Após seis ou sete meses de plantio das bananeiras, elas começam a dar os primeiros cachos e vão morrendo. Suas folhas vão amarelando, ganham um aspecto de queima e morrem. Isso deixa Abimael desanimado. Por esse motivo ele resolveu não mais plantar nada e somente deixar o açaí se desenvolver.

O jambu teve sua destinação para a venda até a época em que a água alcança o nível do solo. Depois disso, Abimael doa as “sementes” de jambu, ou seja, os remanescentes que vão servir de sementeira:

“(..).AB: vendi, vendi bastante jambu desse roçado. Eu dei um bucado de semente para dona Luíza mulher do Urubu. Eu plantei muito e foi o tempo que chegou assim, começou a entrar as primeiras águas, já né, aí ficou com as gemas toda amarelas, as folhas tudo enroladas e eu dei um bucado de semente pra ela plantar. Dei umas duas sacas dessas, uma de 60 kg cheinhas pra ela plantar. Aí depois que as bananas morreram eu larguei de mão o roçado. Deixei lá só pro açaí crescer já lá, pros porco dá conta de tudim. Já pensou da safra morrer tudim as bananeiras, tirei um cacho só de banana e nem era grande, era bem pequeno(...)”. (Entrevista com Abimael, março de 2013).

A disposição das espécies cultivadas na área assim como o histórico do roçado e seus protagonistas podem ser vistos na figura 17 e quadro 8 abaixo:

Figura 17 - Croqui do Roçado A2 e a disposição das espécies na área.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Quadro 8 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado A2.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	MV	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas										x														
		Deposição e secagem do material no solo											x													
		Queima dos restos vegetais											x													
		Coivara											x													
		Capina																						x		
Plantio	H	Milho																								
		Banana																								
		Jambu																								
		Açaí																								
Colheita	H;A	Milho																								
		Banana																								
		Jambu																								
		Açaí																								

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

c) Roçado Furo 2- A3

Também a margem do mesmo igarapé tem o outro roçado, feito ao mesmo tempo em que o anterior (roçado igarapé Furo 1). Eles são separados por um córrego e estão um ao lado do outro. O preparo da área (corte, derruba, queima e coivara) foi feito por Abimael, assim como a limpeza após a queima, pois era uma área menor: 0,01 hectare ou 198,81 m². O plantio foi feito por ele e a esposa Michaele: Abimael fazia as covas e Michaele fazia a introdução da muda e o devido acondicionamento no solo.

Neste plantaram: pimenta, banana, jambu e açaí. Abimael se recorda que foi em torno de 12 pés de pimenta, 16 pés de banana (uma touceira de banana trezentos, uma touceira de banana prata e catorze de banana pacoçu) e 6 pés de açaí. Esses 16 pés de banana foi o que lhe deu a maior renda neste roçado.

Os pés de pimenta foram plantados rentes a cerca na parte detrás do roçado e uma touceira no centro do terreno. As bananas foram distribuídas pela beira do rio e ao redor dessa pimenteira no centro. O jambu foi plantado entre as bananeiras da beira do rio.

As mudas de pimenta foram feitas por Abimael a partir de sementes de umas pimenteiras que ele pegou com seu Baié.

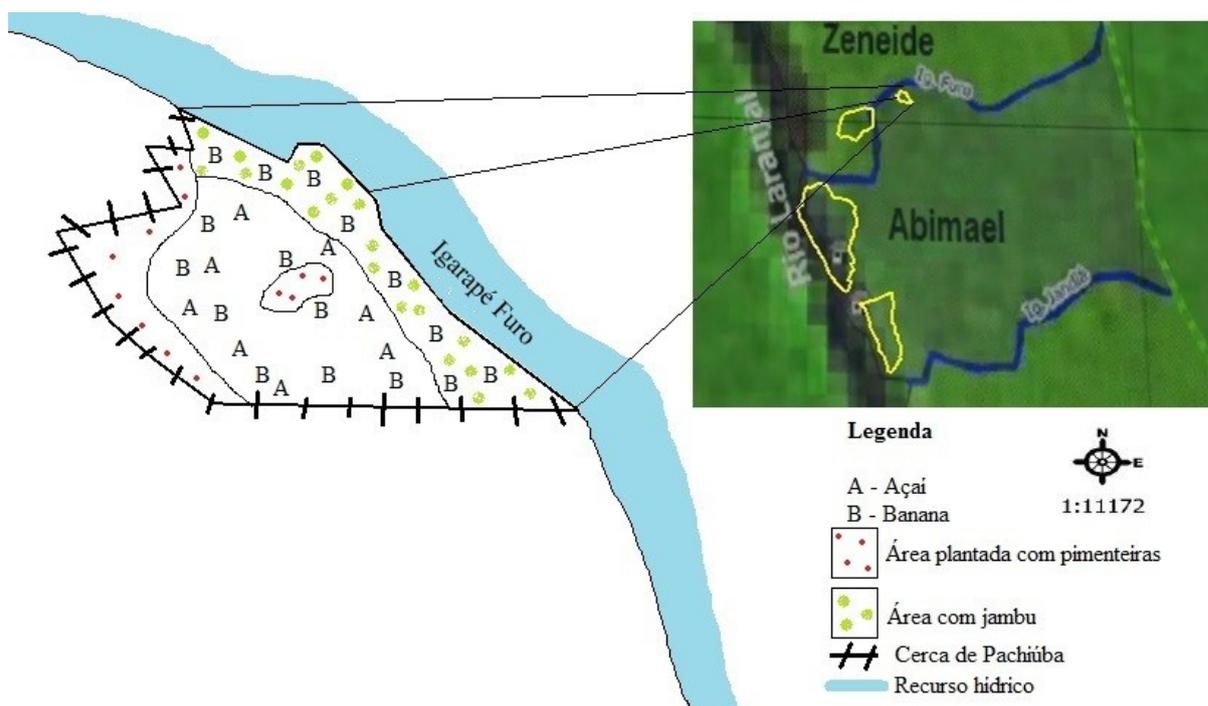
As bananeiras desse roçado não morreram e produziram satisfatoriamente, até sete cachos chegou a vender, por intermediação de dona Porfíria. Os produtos de seu roçado destinados à venda são entregues para dona Porfíria levar até Macapá: bananas, jambu, pimenta. Dona Porfíria já tem uma rede de contatos de compradores e é comum no rio Preto e Laranjal ela fazer essa intermediação.

Abimael não plantou chicória porque não gostou do manejo necessário à cultura: quando ela lança o pendão com as flores e posteriores sementes, para que se aproveite suas folhas mais tenras precisa fazer a retirada dos pendões de dois em dois dias.

A área foi usada por aproximadamente por três verões: Com a pimenta ele usou por dois verões e com a banana três.

A disposição das espécies na área cultivada, o histórico e os membros da família atuantes em cada etapa podem ser vistos no croqui (figura 18) e quadro 9 abaixo.

Figura 18 - Croqui com a disposição das espécies cultivadas no roçado A3.



Fonte: Trabalho de campo.

Quadro 9 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado A3.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	MV	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas											x													
		Deposição e secagem do material no solo												x												
		Queima dos restos vegetais												x												
		Coivara												x												
Plantio	HMF	Pimenta																								
		Banana																								
		Jambu																								
		Açaí																								
Colheita	HMF	Pimenta																								
		Banana																								
		Jambu																								
		Açaí																								

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

d) Roçado 2011/2012 – A4

Localizado ao lado da casa de seu João e dona Maria, às margens do rio Laranjal, sendo o maior que Abimael tinha feito, até o ano atual da pesquisa de campo, totalizando 0,795 hectares.

Ele executou o preparo da área no ano de 2011 no mês de setembro e em outubro inicia os plantios, com a cultura do milho distribuída em toda a área. Na roçagem e na derruba, ele trabalhou sozinho. Para o auxílio na retirada das árvores maiores, Abimael contou com o apoio de seu sogro Trevoada e só depois é que fez a queima. Para encoivarar contou com um pequeno mutirão, participando seus irmãos Tomé, Janílson, seu primo e vizinho Neco e o cunhado Divaldo.

Percebe-se que o significado do termo acordo difere daquele da prática do “mutirão”. Em alguns momentos ele conta com a ajuda de parentes. Eles fazem um mutirão para aquele dia de trabalho e assim é feito nos outros também se precisarem de ajuda em seus roçados.

As sementes de milho foram guardadas de outro roçado de Abimael. Os milhos foram colhidos em torno de três meses e vendidos secos pela impossibilidade de colher o milho verde: no período em que o milho já estava leitoso e apto para a venda da espiga verde houve o falecimento de seu avô, pai de sua mãe e Abimael não podia andar no roçado, porque, como ele mesmo disse que,

os pessoal tem a supertição de dizer, né? que quando um parente da gente falece, andar no roçado aí morre todas as plantas que tem no roçado. Aí foi no tempo que o finado meu avô morreu e num deu pra mim tirar o milho verde pra vender. Aí secou tudo, secou o milho. Aí eu vendi todo seco (Entrevista com Abimael, março de 2013).

A medida para a venda do milho é a “mão”. Uma mão corresponde a 50 espigas de milho, conforme Abimael esclarece: “Em mão que a gente fala é 50 espigas, uma mão de milho. A gente amarra uma na outra assim, quando tá seca a espiga de milho, a gente amarra uma na outra”. Depois do milho foi plantado banana, “porque a banana e o milho a gente planta quase junto. Planta primeiro o milho e vai plantando a banana. Aí é o tempo que a gente colhe o milho é o tempo que a banana já tá ficando grandinha já”. Ele mostra os locais onde plantou a banana (prata, grande e Najá): na beira do rio e algumas touceiras no meio do

roçado. Os lugares mais altos e junto as “tronqueiras de pau”, ou seja, nos troncos remanescentes do corte e da derruba, junto aos tocos são os locais preferidos para o plantio das bananeiras. As mudas foram tiradas dos roçados anteriores lá do igarapé Furo.

Após a colheita do milho, foi plantado jambu nas áreas mais baixas do roçado, cuja indicação é na parte de trás. Esse após não quer dizer que foi exatamente no mês seguinte:

“(...)H: mas ó, só pra lembrar. Tu começou em setembro, aí tu fez a limpeza aí logo tu plantou.

AB: eu plantei em outubro.

H: tu plantou o milho em outubro. Aí deixa eu ver.

AB: Foi.

H: tu plantou o milho em outubro, aí tem novembro, dezembro e janeiro tu tirou?

AB: hum rum.

H: aí em fevereiro então veio o jambu, ou logo em janeiro mesmo?

AB: não, eu plantei o jambu já no verão no tempo que o Aldinho veio aqui.

H: ah então foi em julho.

AB: porque no inverno não presta plantar o jambu, no inverno”. (Entrevista com Abimael, março de 2013).

O plantio do jambu foi feito após a colheita do milho, considerando a melhor época de plantio, no verão.

As mudas foram tiradas dos outros roçados de Abimael. O jambu colhido e vendido nas viagens de dona Porfíria para a feira. Totalizaram de 25 a 30 rodas. Lembrando que:

10 ramos = 1 maço

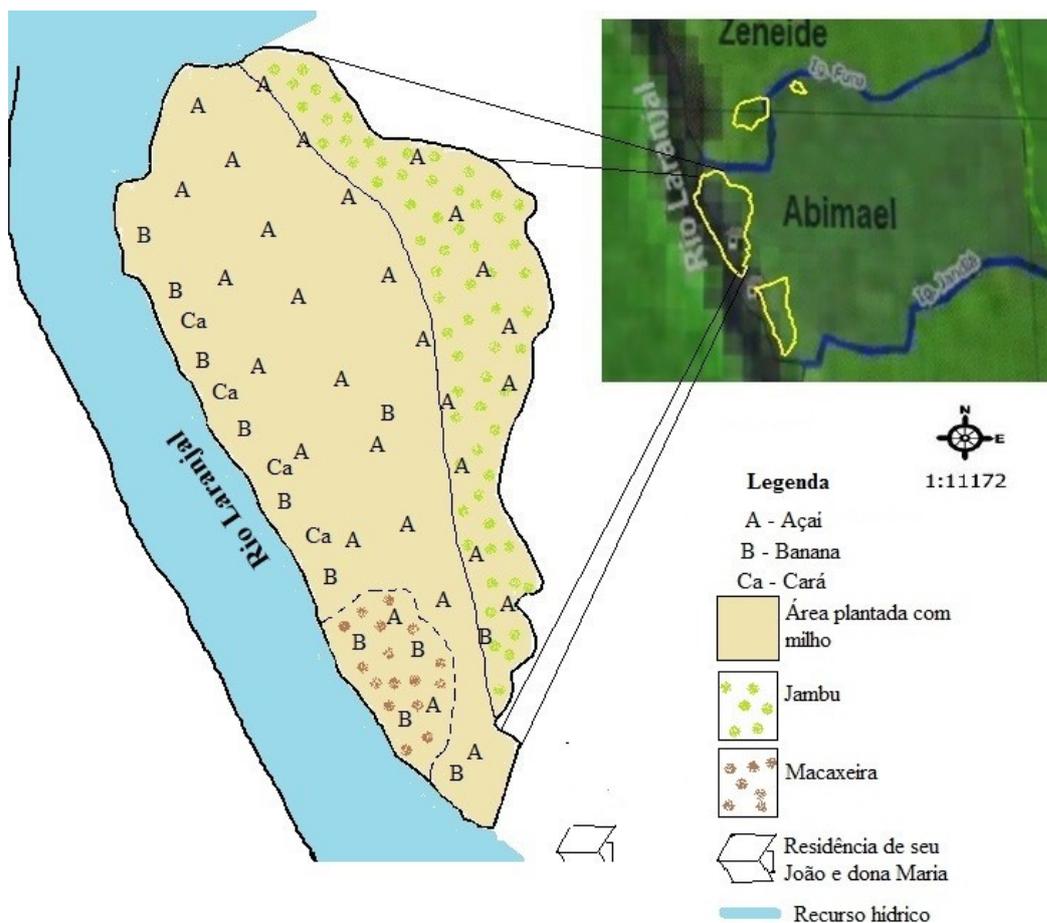
1 roda = 10 maços.

Nesse verão, depois da limpeza feita em julho de 2012 pelos primos de Abimael (contratados por diárias) também foi plantado o açaí em linhas, de 6m x 6m entre as plantas de açaí. As mudas foram feitas por ele através de uma sementeira feita nas proximidades de casa e posterior repicagem. O aprendizado de como plantar, de como chegou nesse espaçamento entre as plantas de açaí, segundo Abimael conta, veio com a experiência de estar trabalhando há muito tempo com açaizal e observando o hábito de crescimento em forma de touceiras. A prática e a experiência de trabalho com o açaí o fez adotar uma medida de distância para o plantio dos açaizeiros. Cerca de 6 pés de cará e 30 de macaxeira também foram plantadas na mesma época do açaí. Para combater as formigas da área Abimael, na

segunda limpeza fez uso de um formicida comprado em uma casa agropecuária em Macapá. A introdução de agrotóxicos é relativamente recente e não é generalizada.

A disposição das espécies na área cultivada, o histórico e os membros da família atuantes em cada etapa podem ser vistos no croqui (figura 19) e quadro 10 abaixo.

Figura 19 - Croqui com a disposição das espécies na área cultivada do roçado A4.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Quadro 10 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado A4.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	H;A	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas																								
		Deposição e secagem do material no solo																								
		Queima dos restos vegetais																								
	MV;H;A	Coivara																								
	H;A	Capina																								
Plantio	H;A	Milho																								
		Banana (prata, pacoçu e najá)																								
		Jambu																								
		Açai																								
		Cará																								
		Macaxeira																								
Colheita	HMF;A	Milho																								
		Banana (prata, pacoçu e najá)																								
		Jambu																								
		Açai																								
		Cará																								
		Macaxeira																								

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Conclusões

As relações de trabalho, de parentesco e a aquisição monetária específica definiram a possibilidade de Abimael adquirir sua área, além da área de herança adquirida através de seu matrimônio com Michaeli.

Nas relações sociais entre essa família e a vizinhança (com parentesco biológico ou não) notamos os benefícios e ajuda entre sogra e nora e entre vizinhos mais próximos nos trabalhos de limpeza, queima e coivara com a ajuda mútua e reciprocidade, como também no manejo de açazais (relatado por dona Porfíria em outro momento).

A organização informal entre as famílias do grupo de tiradores de açaí resulta em regras que regem o uso de seus espaços. Abimael destaca a experiência que tiveram com a criação de porcos, que os beneficiava, mas que também tornava oneroso o trabalho no roçado. Isso porque a criação era feita de forma extensiva pelas famílias moradoras da ilha, sem quaisquer cercas ou maiores empecilhos, e os porcos frequentemente se alimentavam das raízes e plantas dos roçados que encontravam. Assim, era necessário cercar os roçados e para isso, utilizavam estirpes de açazeiro. Havia reclamações por parte das famílias que não criavam porcos, mas precisavam proteger seus roçados e isso trouxe desconforto entre o grupo, cujas famílias consentiram em parar a criação desses animais soltos gradativamente, desde o ano de 2012.

Com esse exemplo, indicamos que os roçados não dependem apenas de seu valor no mercado ou da demanda do consumo pelas famílias, mas também da dinâmica organizativa da unidade comunitária. Abimael trabalha em seus roçados e nos açazais ora sozinho, ora paga diárias a algum parente (primos ou irmãos) e até conta com a ajuda destes.

7.1.3 Família extensa “seu Trevoada e dona Porfíria”.

Essa unidade familiar é composta predominantemente por mulheres, sendo as 4 primeiras filhas do casal: Maria, Lígia Michele e Michaeli. O Maurício, único filho do casal veio sete anos depois de Michaeli, e a caçula Lijaelma, onze anos depois de Maurício.

Na família extensa de seu “Trevoada e dona Porfíria” (união constituída nos anos 80), ambos os gêneros realizam atividades no roçado. Os homens participam na limpeza da área, retirando a vegetação, árvores, realizando o roço, e na implantação de culturas de seu interesse, tais como feijão, milho, macaxeira, urucum, banana, açaí, entre outros. Enquanto às

mulheres e as filhas menores cabia a produção de mudas (quando necessário), o plantio, tratos culturais, a colheita de hortaliças (jambu, chicória) e a destinação dos produtos retirados, bem como a venda, consumo familiar, ou os dois.

Nessa unidade de produção familiar, dona Porfíria é que inicia o trabalho nos roçados. Seu Trevoada sempre diz que não gosta de trabalhar com roça, desde sempre preferiu atuar nas viagens com seu pai, no extrativismo de açaí e atualmente no conserto de motores. Quando a família era nuclear, dona Porfíria estava disposta a atuar em quaisquer etapas de estabelecimento do roçado. E mesmo que não gostasse, seu Zé era convidado por ela a fazer a parte considerada mais pesada.

Além das técnicas, relações sociais e participação dos membros da família, destacamos o conhecimento acerca do processo de produção das espécies trabalhadas nesse ecossistema, sendo percebidos no decorrer da descrição e análise das áreas de roçado relacionadas abaixo (Quadro 11):

Quadro 11 - Listagem dos roçados de dona Porfíria em ordem cronológica.

Ano de início do roçado	Local	Nome	Tamanho da área em Hectares (Ha)	Observações
1990	Centro	Roçado Centro (P1)	0,083	Utilização de cerca
1992	Aturiá - Laranjal	Roçado Aturiá no Mangue ou Capoeira do Mangue (P2)	0,422	Utilização de cerca
2003	Laranjal	Capoeira da formiga (P3)	0,158	Utilização de cerca
2008	Laranjal	Açaí branco (P4)	0,086	Utilização de cerca
2010	Vila	Roçadinho Maurício (P5)	0,010	-
2010	Laranjal	Braço direito Mangue (P6)	0,076	-
2011	Laranjal	Roçado com Michele (P7)	0,057	-
2012	Vila	Porfíria e Wenderson (P8)	0,016	-

2012	Vila	Roçadinho Jambu (P9)	0,013	-
2012	Vila	Roçadinho jambu (P10)	0,005	-

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Figura 20 - Localização do roçado de dona Porfíria no Centro, utilizando a função trilha no GPS Etrex Garmim 30.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Figura 21 - Localização dos roçados (em vermelho) de dona Porfíria no Laranjal e na Vila Monteiro, utilizando a função trilha no GPS Etrex Garmim 30.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

a) Roçado Centro – P1

O roçado de 826,2 m² recebe essa designação pela sua localização na área de pertencimento coletivo do Centro, encontrado às margens do rio Jacariúba. Conforme a recordação de dona Porfíria, é dentre os outros, o mais antigo. Por ser o mais antigo, ela não lembra exatamente o ano que fez, mas recorda que sua filha mais velha, a Lígia (nascida em 1985) deveria ter em torno de sete a oito anos de idade. Assim, o ano de 1990 foi associado ao início das atividades naquele roçado durante o registro da entrevista.

Nesse tempo com as filhas pequenas, seu Trevoada foi que tratou de fazer a limpeza da área escolhida por dona Porfíria, que após a queima iniciou o plantio com o milho, a banana, macaxeira, açaí, jambu e a “semente do jambu”⁴².

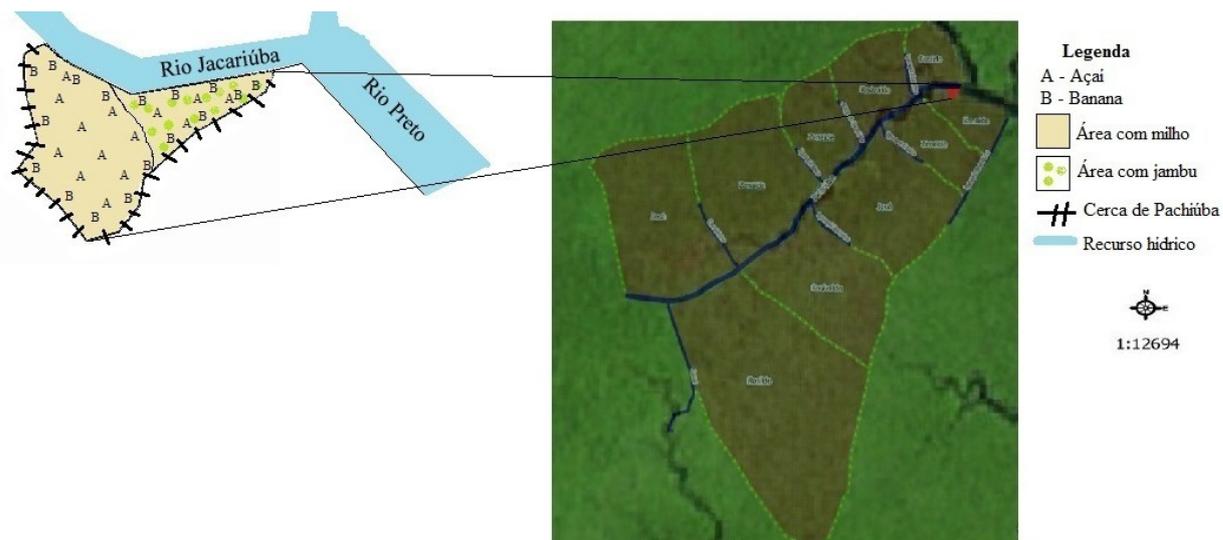
No Centro, caracterizado por suas áreas alagadiças, este é o único relato sobre roçado da família Monteiro neste ecossistema. Embora seja uma área que passe a maior parte do tempo coberta pela água, inclusive no verão, dona Porfíria relata que o local escolhido por ela fica localizado na porção inicial dessa área e ainda que no Centro as terras sejam

⁴² Em outro momento de entrevista dona Porfíria explica que fez roçadinho de jambu para “semente”, no caso, a “semente de jambu”. E embora o nome faça alusão ao embrião da planta, a semente do jambu corresponde a uma espécie de sementeira feita com a propagação vegetativa das hastes, visando a manutenção das “plantas de jambu”, como ela mesmo explica. Quando no tempo oportuno de plantio, o jambu será plantado para ser destinado à venda nas feiras de Macapá, principalmente.

consideradas baixas, fica a um nível mais alto do que as terras para “dentro” do Centro, dos açaiçais nativos.

O croqui demonstrando a disposição das espécies, o histórico das áreas, a atuação dos membros em cada etapa de trabalho podem ser conferidos na figura 22 e o quadro 12 abaixo.

Figura 22 - Croqui com a disposição das espécies na área de cultivo do roçado P1.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Quadro 12 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado P2.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	H	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas					x																			
	HMF	Deposição e secagem do material no solo					x																			
	HMF	Queima dos restos vegetais					x																			
	H	Coivara					x																			
Plantio	HMF	Milho					x																			
		Banana					x																			
		Macaxeira					x																			
		Açaí					x																			
		Jambu					x																			
Colheita	HMF	Milho												x												
		Banana																						x		
		Macaxeira																						x		
		Açaí																								
		Jambu													x	x	x									

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

b) Roçado Aturiá no Mangue ou Capoeira do Mangue. – P2

Cronologicamente este é o segundo roçado mais antigo de dona Porfíria, que inicia as atividades no ano de 1992. A sua designação “Roçado Aturiá no Mangue” por estar localizado as margens do igarapé Aturiá e próximo ao igarapé Mangue. Ela tem na memória a lembrança de estar grávida da Michaele durante o período de trabalho nesse roçado e de um tempo de ausência de seu esposo, pelo fato de passar três meses no município de Afuá fazendo curso para ser agente de saúde.

Ainda com as filhas pequenas, seu Zé e dona Porfíria trabalharam juntos para o início das atividades, sendo que o trabalho mais pesado de limpeza da área era realizado por ele. A sua filha Lígia, mesmo pequena, ajudava nas atividades de extração de açaí, enquanto a debulha e o traslado da produção era feita pelo seu Zé, ou na ausência dele, por dona Porfíria, conforme ela mesma conta:

“P: no mês que eu teve a Michaele, eu com a Lígia, nós, não era limpo assim, eu tirava açaí; o Zé passou 3 meses em Afuá fazendo um curso diz que pra agente de saúde e eu fiquei, grávida. Quando ele chegou aqui, que ele tava pra lá, que ele chegou, com 5 dias me deu dor. Eu carregava açaí nas costas daqui.

H: ela foi de 7 meses?

P: não, de nove meses. A Lígia tirava açaí e eu carregava! Que a Lígia era pequena, deixa eu ver mais ou menos quantos anos a Lígia tem. Eu num lembro, mas só sei que era a Lígia que tirava o açaí e eu debulhava e carregava, daqui do mato, e isso num tinha esse limpo, era mato mesmo, cipozal, lamal e eu carregava.

H: e a Michele?

P: a Michele era ‘gitinha’, ficava só em casa, coitada da Michele! A Michele ficava com a Idoca, ou era com a tia Antônia e eu ia com a Lígia tirar açaí. Ficava a Maria e a Michele, com a tia Antônia e eu ia pro mato com a Lígia. Eu carregava açaí na costa daí, a Lígia que era gitinha, coitadinha só dava conta de tirar né, e eu desbulhava e carregava”. (Fonte: Entrevista de campo, setembro de 2013).

Os filhos menores ficam a maior parte do tempo com a mãe, acompanhando-a nos trabalhos referentes ao ambiente doméstico. E, como vimos no relato e na vivência no trabalho de campo, é comum na ausência da mãe, esta deixar outra responsável para o cuidado com os seus filhos, que pode ser um parente, irmã, sogra, avó, comadre ou vizinha.

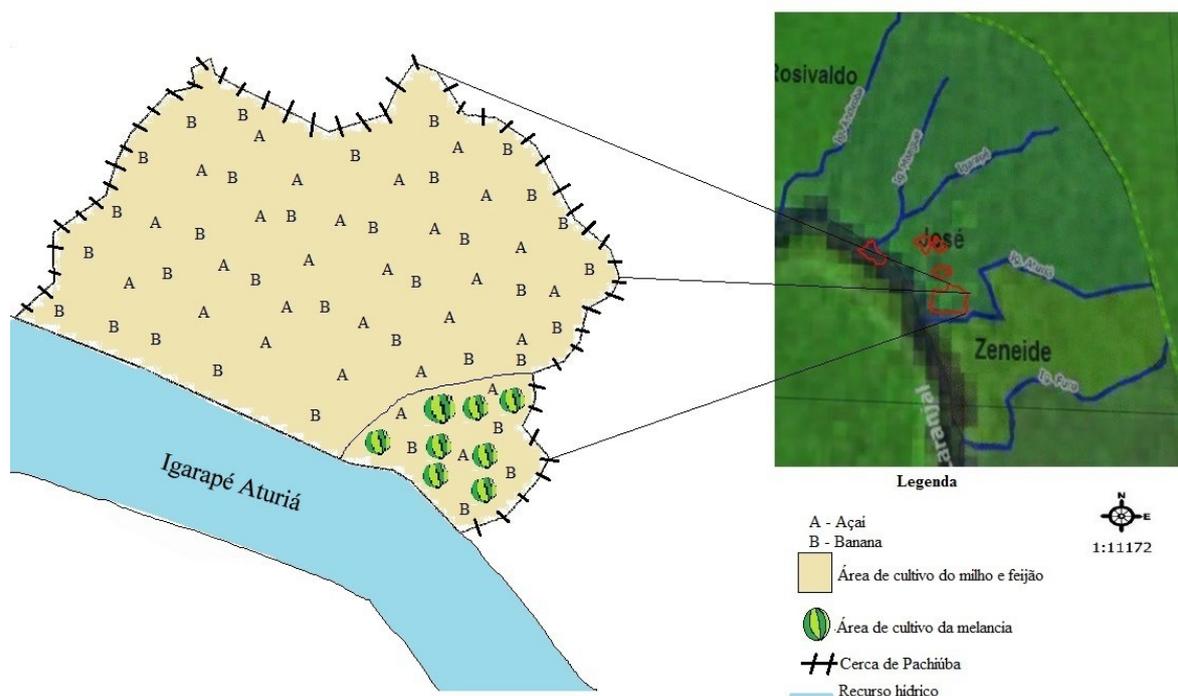
No período referente ao final da gravidez, estava sendo realizada a colheita no roçado. Assim, buscando referências relacionadas a esse tempo, dona Porfíria relembra que provavelmente em maio de 1991 iniciaram com a limpeza, roçagem e em torno de 20 dias a um mês depois fizeram a queima do material, para então seguir com o plantio no mês de junho. Um ano após o plantio nasce a Michaela.

O plantio foi iniciado com o milho, banana, feijão e melancia, não ao mesmo tempo. Foi plantado o milho e “cem filhos de banana” espalhada por toda a área e depois de colher o milho seco, aproximadamente 5 meses foi realizado a capina e o plantio da melancia.

Com o ponto de colheita variando em torno dos 70 dias, após a colheita das melancias é que foi plantado o feijão e o açaí.

No croqui abaixo pode ser vista a disposição das espécies plantadas nos 4220 m²:

Figura 23 - Croqui com a disposição das espécies cultivadas no roçado P2.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Atualmente a área é repleta pela vegetação e predomina o açaizal que foi repassado para sua filha Michele e seu genro Wando.

O histórico da área pode ser visto no quadro abaixo.

Quadro 13 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado P2.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	HF	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas					x																			
		Deposição e secagem do material no solo					x																			
		Queima dos restos vegetais					x																			
		Coivara					x																			
		Capina												x												
Plantio	HMF	Milho					x																			
		Banana					x																			
		Melancia											x													
		Feijão														x										
		Açaí														x										
Colheita	MF	Milho										x														
		Banana																						x		
		Melancia														x										
		Feijão																	x							
		Açaí																x								

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

c) Capoeira da Formiga – P3

“H: aqui chamava capoeira da formiga por quê? Tinha aquelas formigas de beliscar?”

P: Porque chama capoeira da formiga? Era porque dava muito reino de formiga e até quando deu açai, o Zé ia tirar açai no meio das formigas, era preciso ele matar tudo as formigas, botar veneno pra poder tirar o açai. Porque até quando as árvores deram num parou de dar formiga. Tinha aquelas casas de formiga embaixo, por isso que a gente chama Capoeira da formiga.

H: eu sei que ninguém queria trabalhar lá.

P: Não, a gente trabalhava, mas era tudo com bota, aí pra tirar o açai caía tudo em cima da gente [as formigas caíam]. Aí onde tinha ele botou o veneno pra acabar com as formigas, custou muito acabar”. (Entrevista com Dona Porfíria, setembro de 2013).

O conceito de capoeira está implícito nessa fala de dona Porfíria. Se observarmos, o termo roçado não foi citado no diálogo para explicar a designação daquela capoeira, mas remeteu ao período em que o açai já estava produzindo, o que implica em um período de tempo em torno de três anos após o plantio das mudas de açai. E mesmo que nos outros roçados estudados a designação capoeira não venha na nomeação do local, quando as famílias se referiam às áreas já utilizadas como roçado e que hoje se encontram cobertas com a vegetação natural, podendo ter açai ou não, sempre remetiam a ideia de que lá não era mais um roçado e sim uma capoeira.

Quanto ao roçado, as atividades começam no ano de 2003 pela limpeza da área realizada por seu Zé. Ele faz o trabalho mais pesado de limpeza da área com a retirada da vegetação lenhosa e herbácea e a queima do material vegetal. Mas, não foi todo o tempo assim, seu Zé não tem muito gosto com os trabalhos no roçado:

“P: Ele reclamava bastante que ele não gostava de roça. Quando eu casei com ele, aí eu deixava ele pra trás e ia fazer e ele tinha que ir. Aí eu me metia, ia me embora só eu e roçava, roçava lá na canoa, aí ele deixava. Bom já que tu já roçasse, aí quando ele via que ia só eu que ele não queria ir, aí ele ia comigo: ah hoje eu vou contigo!”

H: aí ele ficava que nem ele fala com o camarão [na retirada do viveiro da água]? Ah essa mulher fica inventando!”

P: hum rum. Ele: vai te aquietar, ele dizia: para com esse negocio de roça que eu não gosto de roça! Não amor, umbora tu só me ajuda pra derrubar, deixa que o resto eu faço. Que nada,

que quando chegava ele não deixava eu ir só. Ai ele: umbora, umbora. Ei, tu sabe que eu num gosto de roça, esse negocio de roçar não é comigo. Não demorava, de novo eu convidava ele e ele ia. Ai depois ele foi acostumando e de lá não reclamava mais quando eu convidava ele”. (Entrevista com dona Porfíria, setembro de 2013).

Nessa época, com a família ainda com membros na infância, dona Porfíria sempre tomava iniciativa de fazer o seu roçado. Com o crescimento de sua prole e com a inserção de outros membros na unidade doméstica (primos, genros), seu Trevoada tem sido poupado, em alguns momentos, dessas tarefas designada aos homens.

Após a realização da limpeza da área e a queima, iniciaram o plantio com o milho e a banana (30 mudas) do tipo prata e pacoçu, dispostas em todo o local e por fim as mudas de açaí (em torno de 200 mudas), após a colheita do milho. Segundo informações de dona Porfíria, a banana produziu bastante e foi destinada a venda, nesse tempo ao seu Pedro Batista, pai de dona Porfíria que fazia viagens à Macapá.

O uso da área como roçado propriamente dito, é reconhecido nas falas num período aproximado de três verões. Contudo, o aproveitamento dos produtos oriundos do roçado, como a banana neste caso, se dá por mais tempo. Até os dias atuais, depois de dez anos, ainda se faz a colheita de bananas plantadas nesse período.

Dona Porfíria atenta que um marco para a colheita do cacho de bananas é a “dobra do cacho”:

*“P: (...)a gente planta e com seis meses é que ela dobra o cacho. ai de lá é que com 6 meses é que vai amadurecer a banana prata. E a banana pacoçu eu acho que é 3 meses.
H: dobra o cacho é porque...[tentando entender o que é dobrar o cacho]
P: porque ela dobrou a flor, ai de lá vai caindo.
H: ai depois da banana?
P: ai vai abrindo, vai caindo aquelas coisas da palha”. (Entrevista com dona Porfíria, setembro de 2013).*

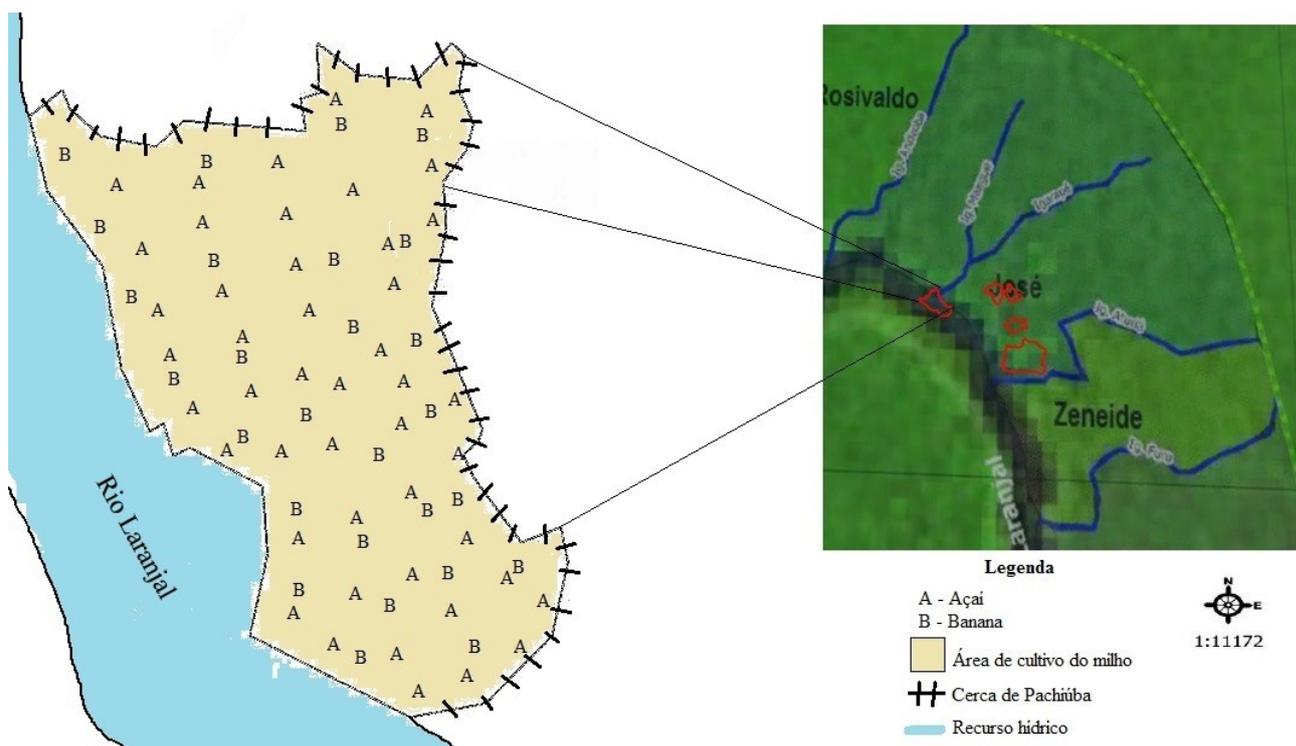
Há uma diferença a partir da dobra do cacho, entre o amadurecimento da banana prata e da pacoçu. A fala é clara em afirmar o tempo de três meses para o amadurecimento da pacoçu e seis meses para a banana prata.

O problema com as formigas não é tão citado no tempo do roçado, mas destacado na atividade de extração de açaí. Isso pode ter ligação com o contato direto do corpo do tirador com a palmeira de açaí quando precisa subir e retirar o cacho. Dessa forma,

proporciona uma possibilidade maior de dano com as picadas ocasionadas. O combate contra esses insetos é feito com o uso de formicidas comprados em lojas agropecuárias de Macapá.

A disposição das espécies nos 1575 m² de roçado e o histórico do local pode ser observada no croqui e no quadro abaixo.

Figura 24 - Croqui com a disposição das espécies cultivadas no roçado P3.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Quadro 14 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado P3.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	HMF	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas						x																		
		Deposição e secagem do material no solo						x																		
		Queima dos restos vegetais						x																		
		Coivara						x																		
Plantio	M	Milho						x																		
		Banana (Prata e pacoçu)						x																		
		Açaí										x														
Colheita	MF	Milho									x															
		Banana (Prata e pacoçu)																							x	
		Açaí																								

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

d) Roçado Açaí branco⁴³ - P4

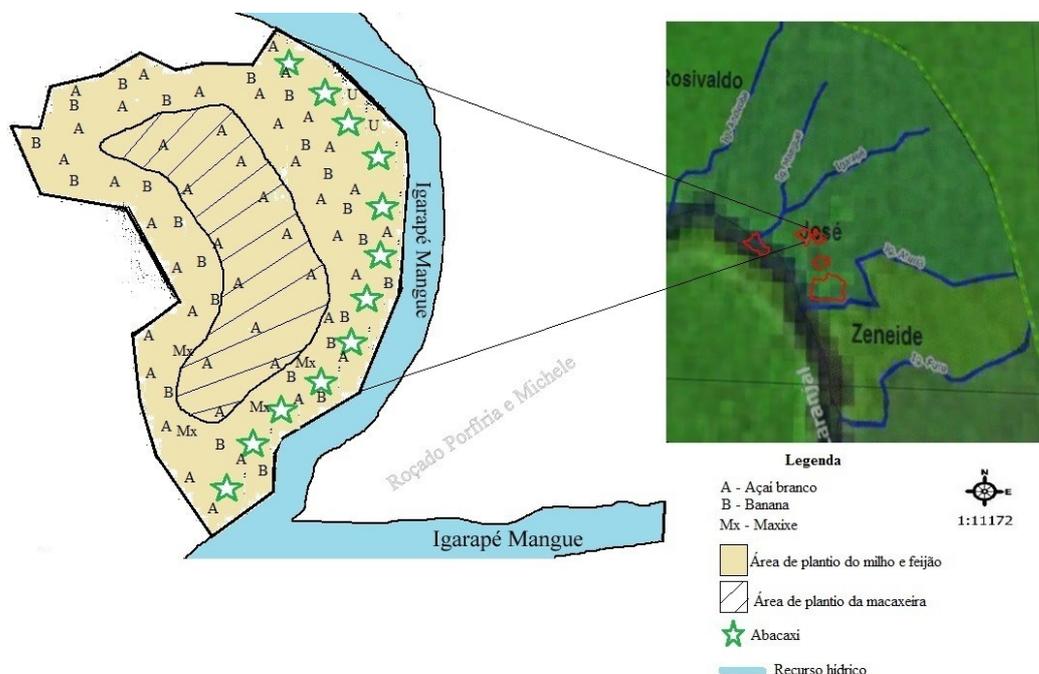
Este fica localizado à margem esquerda do igarapé Mangue e recebe a nomenclatura a partir do tipo de açaí que foi plantado após a consolidação do roçado, iniciado em 2008.

O relato aponta que anterior ao roçado a área era de mata fechada que foi aberta e limpa por seu Zé e Maurício. Logo após dona Porfíria prossegue com o plantio, com auxílio de sua filha Michele, sua neta Fernanda e Mauricio, nesta época com 20, 10 e 13 anos respectivamente.

Iniciaram com o milho, feijão, banana, abacaxi, maxixe, macaxeira e jambu. Primeiro o milho, e após um crescimento inicial acrescentou o feijão bem rente à planta de milho, dispostas em toda a área. O abacaxi foi disposto a partir da beira do rio Laranjal até o limite que faz com o igarapé, enquanto o maxixe (8 pés) já semeado anteriormente em paneiros foi plantado na região central do local. E a banana e a macaxeira foram dispostas pela área.

O croqui abaixo demonstra a disposição das espécies cultivadas no roçado de 861 m²:

Figura 25 - Croqui com a disposição das espécies cultivadas no roçado P4.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

⁴³ O açaí branco é assim chamado porque os seus frutos, mesmo após completa maturação, apresentam a polpa de cor esverdeada ou até cor de creme.

As sementes do milho, feijão, maxixe advém da compra em lojas afins, enquanto a macaxeira, o jambu, o abacaxi e a banana foram retirados de mudas oriundas dos roçados anteriores. O açaí branco foi conseguido com Dona Margarida, uma vizinha que mora na porção inicial do rio Preto, sentido rio Baiano. As sessenta mudas de açaí branco foram retiradas e plantadas por ela e seu genro Wenderson, e transportadas de casquinho até o roçado.

O açaí branco foi plantado por toda a extensão do roçado após a colheita dos produtos e uma capina, após dois anos do início das atividades no local.

As mudas são retiradas, com o auxílio do facão, conforme registro do diário de campo, onde Wenderson realiza essa atividade na área de herança de sua mulher, com o auxílio de seu irmão Janílson. No dia em que participamos, foi plantado 20 pés de açaí, apenas nos locais onde havia poucas palmeiras e cujo trabalho de capina já estava sendo feito por Wenderson.

A seleção das mudas é feita por Wenderson. Ele caminha em direção a umas palmeiras pequenas (na altura do joelho), que nasceram da germinação de frutos de açaí caídos ao chão. Com o auxílio do terçado, ele faz um corte profundo no solo ao redor da área das raízes, com bastante cuidado para não danificá-las, semelhante à retirada que fazemos de uma sementeira. A planta sai com um torrão de solo e raízes e é levada para o local de plantio, indicada por Wenderson.

O histórico da área assim como os membros envolvidos nas atividades afins está disposto no quadro:

Quadro 15 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado P4.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	HF	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas					x																			
		Deposição e secagem do material no solo					x																			
		Queima dos restos vegetais					x																			
		Coivara					x																			
Plantio	MF	Milho						x																		
		Feijão						x																		
		Banana						x																		
		Abacaxi						x																		
		Maxixe						x																		
		Macaxeira						x																		
		Jambu							x																	
		Açaí																								
Colheita	HMF	Milho																								
		Feijão																								
		Banana																						x		
		Abacaxi																						x		
		Maxixe																								
		Macaxeira																						x		
		Jambu																								
Açaí																										

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

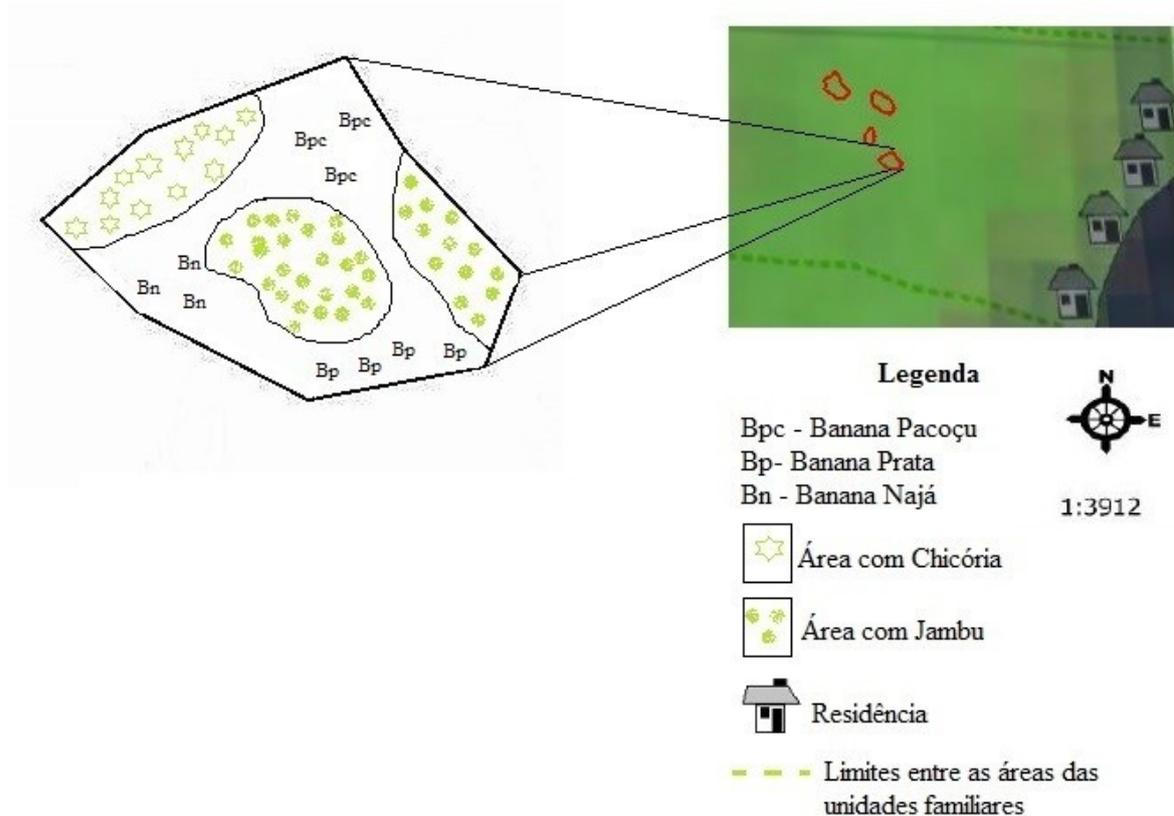
Fonte: Trabalho de campo, 2013.

e) Roçadinho do Maurício – P5

Dona Porfíria chama de roçadinho do Maurício porque ele que roçou a maior parte, mas contou também com a participação de seu Zé e dona Porfíria e quem fez o plantio foram estes e também a sua filha Micheli. Esse roçado está localizado dentro da área do açcaizal e ao lado dos dois roçadinhos de jambu (A2 e A3) e possui uma área de 96,86 m² ou 0,010 hectares.

Segundo ela, iniciaram ali em 2010, fazendo a derruba, limpeza, a queima e o plantio do jambu. Logo após foram preenchendo a área com as outras espécies escolhidas: bananas (Oricuri, Najá, Pacoçu), abacaxi, mandioca, as ingazeiras, o limoeiro, a cana (ver croqui e quadro abaixo).

Figura 26 - Croqui com a disposição das espécies cultivadas no roçado P5.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Quadro 16 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado P5.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	HF	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas							x																	
		Deposição e secagem do material no solo							x																	
		Queima dos restos vegetais							x																	
		Coivara							x																	
Plantio	MF	Jambu																								
		Banana (ouricuri, najá e pacoçu)																								
		Abacaxi																								
		Mandioca																								
		Ingá																								
Colheita	MF	Cana																								
		Jambu																								
		Banana (ouricuri, najá e pacoçu)																								
		Abacaxi																								
		Mandioca																								

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Em geral a propagação é feita por mudas advindas de outros roçados, como a banana, o abacaxi, a mandioca, a macaxeira, a cana. No caso do feijão, melancia, maxixe a compra das sementes foi realizada em uma loja de produtos agropecuários em Macapá, conforme nos explica dona Porfíria.

Quanto à destinação dos produtos, foram para consumo, para venda em Macapá e para a venda entre os moradores das proximidades da vila Monteiro.

Separando a comercialização entre local e externa, queremos destacar aquela que é feita localmente entre os moradores do rio Preto, entre vizinhos e parentes e também entre outros moradores das redondezas. Dona Porfíria nos conta que a comercialização é feita comumente de duas formas: de casa em casa ou são procurados acerca de algum produto que irão ou que já colheram do roçado.

Na primeira forma, os produtos como banana, milho, feijão são colocados na canoa ou rabeta e vão sendo oferecidos aos vizinhos. A segunda forma ocorre quando alguém que passa próximo ao roçado e observa os produtos que serão colhidos ou então em uma conversa, se informa sobre o que a família está colhendo e demonstra o interesse de compra. Ela registra que seu pai realizava essas formas de comercialização:

H: e o milho, a senhora plantou pra comer ou pra vender?

P: pra comer só, não tirei pra vender desse aqui.

H: e a banana? o jambu?

P: a banana também eu tirei pra vender daqui, banana. Ishi eu tirei foi muita banana pra vender, jambu pra vender, feijão eu ainda vendi ainda uns seis quilos de feijão, ainda vendi ainda.

H: lá em Macapá ou aqui dentro?

P: aqui pro pessoal mesmo, pro consumo deles daqui mesmo dentro do rio.

H: mas o pessoal que, porque eu já vi tanto oferecer assim nas casas como a pessoa vim perguntar se vende, né?

P: o jambu né?

H: não, qualquer coisa.

P: é isso aí.

H: Igual o Marlon chegou: ah me vende um pedaço dessa mortadela.

P: é assim que eles fazem nas casas.

H: é igual a: ah eu vi um milho ali, tu num quer me vender tantas espigas por tanto?

P: pois é assim que a gente faz. Ai eles vem. Olha o menino, antes de tu, naquele dia. Não, tu tava naquele dia que o menino veio vendendo não foi? As mão do milho?

H: hum rum.

P: Pois é assim que eles fazem, eles embarcam na canoa e sai vendendo. Aí quando eles querem, eles vem, sabem que a gente tá tirando feijãozinho, aí eles já vem de lá, os que não fazem roça, vem comprar com a gente, aí a gente pesa, tira, vai lá na vasilha pesa, vende. Aí no outro dia, vem de novo e a gente torna a vender”. (Entrevista com dona Porfíria, março de 2013).

Além das formas de comercialização local, a sanidade dos produtos do roçado é verificada na entrevista. Quando questionada sobre algum problema de doença nas plantas, a resposta foi positiva para a bananeira, “tem uns bichinhos que come de dentro para fora e mata a bananeira”, diz dona Porfíria.

Desde a primeira visita de campo, realizada em julho de 2012, foram registradas no diário de campo o relato de outros moradores (dona Margarida e Abimael) sobre a broca que tem atingido algumas bananeiras. Foi corroborado pela dona Porfíria e foi mais detalhado por Abimael o ataque de uma larva (foto 13) que penetra o interior do caule, se alimenta dos tecidos internos e causando a murcha e posterior morte da bananeira. Nas áreas de roçado de Abimael (no roçado Furo 1 e no roçado 2011/2012) após o plantio das bananeiras, sete ou oito meses quando já começava a “cachear”, é que ocorre a morte da planta. A pesquisa bibliográfica sobre a cultura da bananeira e possíveis insetos que se alimentam dessa espécie chegou a suspeita de que seja o “moleque da bananeira” (*Cosmopolites sordidus*) (TRINDADE et al., 2004).

Foto 13 - Larva visualizada após corte transversal no rizoma da bananeira em visita a um roçado de Abimael.



Fonte: Trabalho de campo, março de 2013.

f) Braço direito do Mangue –P6

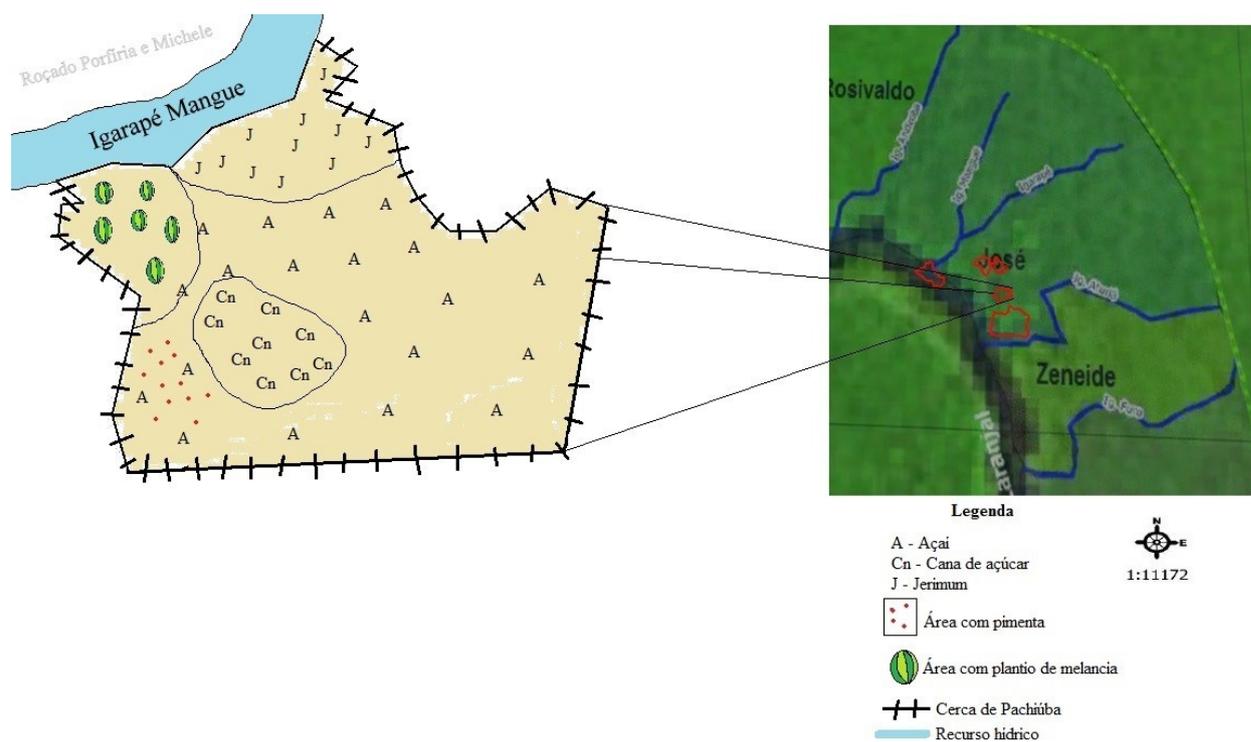
Em outra ponta do Igarapé Mangue, do lado direito encontra-se esse roçado, feito no ano de 2010 (de acordo com dona Porfíria, levando em conta o ano de início do plantio) que apresentou uma área de 762,35 m².

Seu Zé, Maurício e o Santana, primo de dona Porfíria trabalharam no preparo da área e na capina. E no plantio e colheita atuaram tanto dona Porfíria como as outras filhas e neta: Michele, a pequena Lijaelma (na época com 5 anos de idade, ia acompanhando sua mãe), a Fernanda e o Maurício.

Após a limpeza, roçagem e queima, realizados no mês de dezembro de 2009, inicia-se o plantio do milho com o feijão e a banana no mês de janeiro, somente no mês de maio, após a colheita dos dois primeiros cultivos é que foi feita uma capina e então, plantado o maxixe, a melancia, a cana, a pimenta, o jerimum e por último, o açaí.

A disposição das espécies e o histórico da área podem ser visualizados no croqui e no quadro abaixo:

Figura 27 - Croqui com a disposição das espécies cultivadas no roçado P6.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Quadro 17 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado P6.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	HF;A	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas													x											
		Deposição e secagem do material no solo														x										
		Queima dos restos vegetais														x										
		Coivara														x										
		Capina																								
Plantio	MF	Milho																								
		Feijão																								
		Banana																								
		Maxixe																								
		Melancia																								
		Cana																								
		Pimenta																								
		Jerimum																								
Colheita	HMF	Açai																								
		Milho																								
		Feijão																								
		Banana																								
		Maxixe																								
		Melancia																								
		Cana																								
		Pimenta																								
Jerimum																										
Açai																										

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

g) Roçado com Michele – P7

Localizado na ponta que divide o igarapé Mangue em dois braços, esse roçado de dona Porfíria tem início no ano de 2011 e foi feito com sua filha Michele, por isso a referência ao roçado é feita pela fala “o roçado meu com a Michele”.

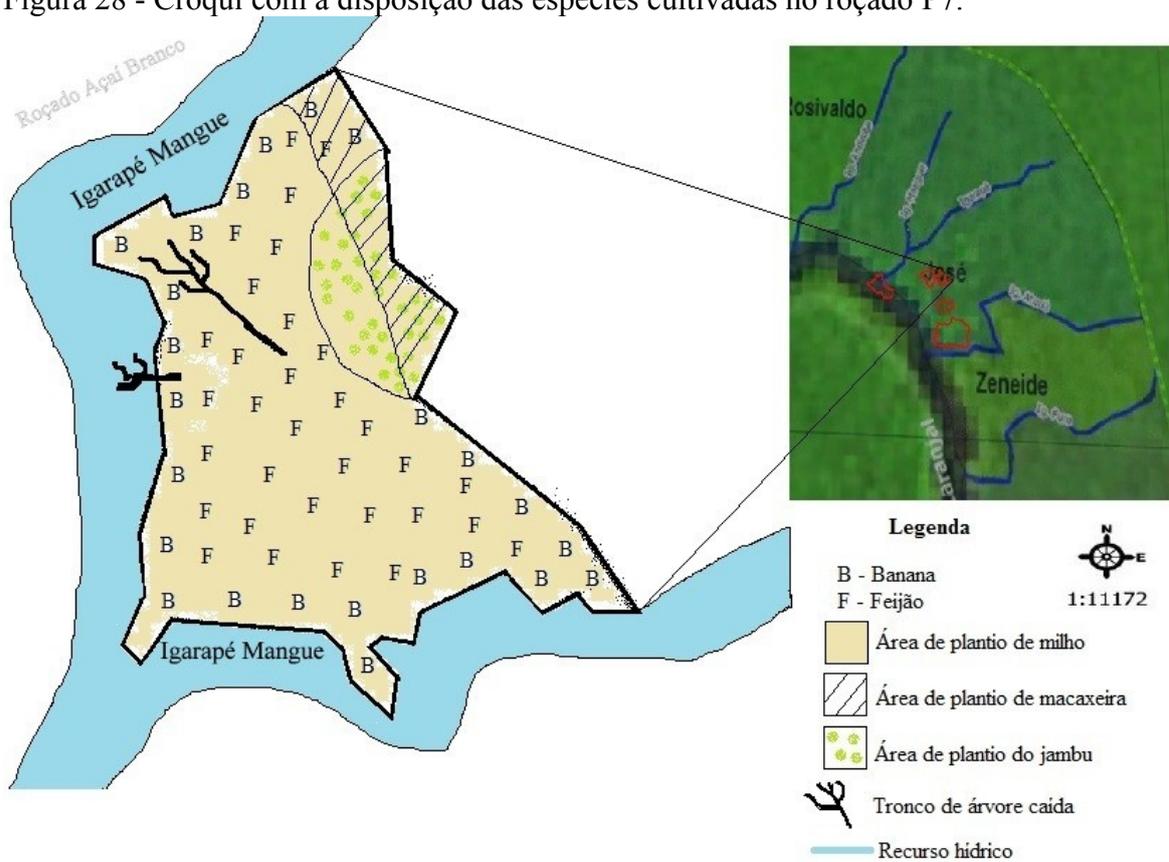
A designação menciona a responsabilidade assumida por Michele e Vando juntamente com dona Porfíria em trabalharem no roçado, objetivando o benefício das duas famílias. Vando realizou juntamente com Maurício e seu Zé a limpeza da área no fim de dezembro do ano de 2011. Donas Porfíria com a Michele fizeram a aquisição das sementes e mudas a serem plantadas. O milho e o feijão foram comprados, as mudas de banana (Najá, Prata e Pacoçu) foram retiradas de roçados anteriores, assim como a macaxeira, chicória e jambu.

Na área de 565,2 m² foi plantado primeiramente o milho e logo adjacente o feijão “no toco dos paus”⁴⁴ e a banana, disposta em toda a área. Após a colheita do feijão e do milho (feitas no fim de abril a maio), Vando e Maurício fizeram uma capina para o posterior plantio da chicória, macaxeira, jambu (no mês de junho) e novamente o milho no mês de julho de 2012. Neste segundo plantio do milho, coincidiu com o meu trabalho de pré-campo, onde participamos juntamente com dona Porfíria e Michele.

A disposição das espécies plantadas, assim como o histórico da área e a participação dos membros da família em cada etapa pode ser visualizada no croqui e no quadro abaixo:

⁴⁴ Dona Porfíria destaca que o feijão fica bem nos pés das plantas de milho e nos tocos restantes no terreno, vestígios da queima realizada no preparo da área do roçado.

Figura 28 - Croqui com a disposição das espécies cultivadas no roçado P7.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Quadro 18 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado P7.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																										
			Ano 1												Ano 2														
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D			
Preparo da área	HF;A	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas													x														
		Deposição e secagem do material no solo														x													
		Queima dos restos vegetais														x													
		Coivara														x													
		Capina																											
Plantio	MF;A	Milho															x												
		Feijão															x												
		Banana															x												
		Milho																									x		
		Chicória																									x		
Colheita	HMF	Milho																											
		Feijão																											
		Banana																											
		Milho																									x		
		Chicória																								x	x		

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

h) Roçado de dona Porfíria e Wenderson – P8

Dona Porfíria relata que o roçado é dela e do seu genro Wenderson e foi feito de setembro a outubro de 2012, visando a venda de jambu para o mês de dezembro. O Wenderson entrou com a mão de obra na limpeza da área e no plantio juntamente com dona Porfíria e as crianças Lohane e Lijaelma.

Mesmo que a descrição da área denote a presença do jambu, na área também foi plantado o milho, a chicória e a banana, contudo o que parece ser a justificativa para a abertura desse roçado é o jambu. A área tem 157,27 m² e está localizado na parte posterior do terreno da casa de seu Zé na vila Monteiro.

Para a escolha deste local para o roçado e também dos outros, ela verifica as cheias, e vazantes das marés. Segundo dona Porfíria informa, em geral, do mês de dezembro a maio a lançante alcança um nível mais alto e “passa por cima da terra” e já no final de maio até o mês novembro, início de dezembro, que ela denomina de verão, só nas mais terras mais baixas é que a água alcança o nível do solo. No verão fica seco a ponto de precisar fazer a rega de algumas culturas. Como aquele roçado visava o plantio de jambu para a venda, e essa cultura necessitava de mais água, ela escolheu ali por que o solo não era tão seco no verão. Conforme ela esclarece:

H: e como foi que a senhora escolheu aqui?

P: Porque eu escolhi aqui? Porque foi pra fazer o plantio de jambu pra mim vender na época do verão. É que só aqui era baixinho pra dar pra ele poder pegar. Porque na parte alta é seco e aí ele vai só amarelando a folha e ele vai morrendo por causa da seca.

H: humm. Aí...

P: Aqui todo tempo fica molhado, não fica enxuto...

H: Mas aí, como é que começou aqui? quem limpou?

P: Eu com o Wenderson “limpemo”.

H: a senhora veio só?

P: Eu, o Wenderson, a Lohane o Robson e a Lijaelma. (RISOS)...Era nós. Era nós que “vinha” limpar.

H: mas como era, era fechada? tinha muita vegetação?

P: não, aqui foi feita a limpeza do açaiçal. Aí nessa limpeza ficou aqui a roçagem da mata (...) Aí o menino roçou, o Tomé roçou, eu paguei pra ele roçar o açaiçal, e aí ficou aí o meio e a gente “viemo” e só “fizemo” amontoar aí o lixo e jogar pra fora e queimar e limpou até ir plantando” (Entrevista com dona Porfíria, março de 2013).

Com o trabalho de limpeza na área de açaizal feita pelo Tomé, através do pagamento de diárias (falta a informação acerca de valores de diárias), a vegetação a retirar para fazer o roçado é mais tenra e foi feita com o trabalho de seu genro Wenderson, dela e de sua filha menor, a Lijaelma e de mais dois netos, o Robson e a Lohane, filhos de Wenderson. A vegetação que tinha era a amontoa do lixo advindo da roçagem feita por Tomé e fizeram a queima do lixo fora da área em que iria fazer o roçado. E somente depois foram plantando. As mudas de jambu e de banana vem de roçados anteriores:

“H: e as mudas a senhora trouxe de onde?”

P: As mudas eu trouxe do outro.

H: do outro roçado?”

P: Do outro roçado. De um roçado leva a muda pra outro roçado. Quando já tá muito velho lá, que num presta mais pra limpar lá, aí já tira e planta no outro. Aí eu peguei muda lá da roça do Abimael.

H: Aí quando a senhora planta o jambu a senhora já conta pra onde é que vai o jambu?”

P: É.

(...)

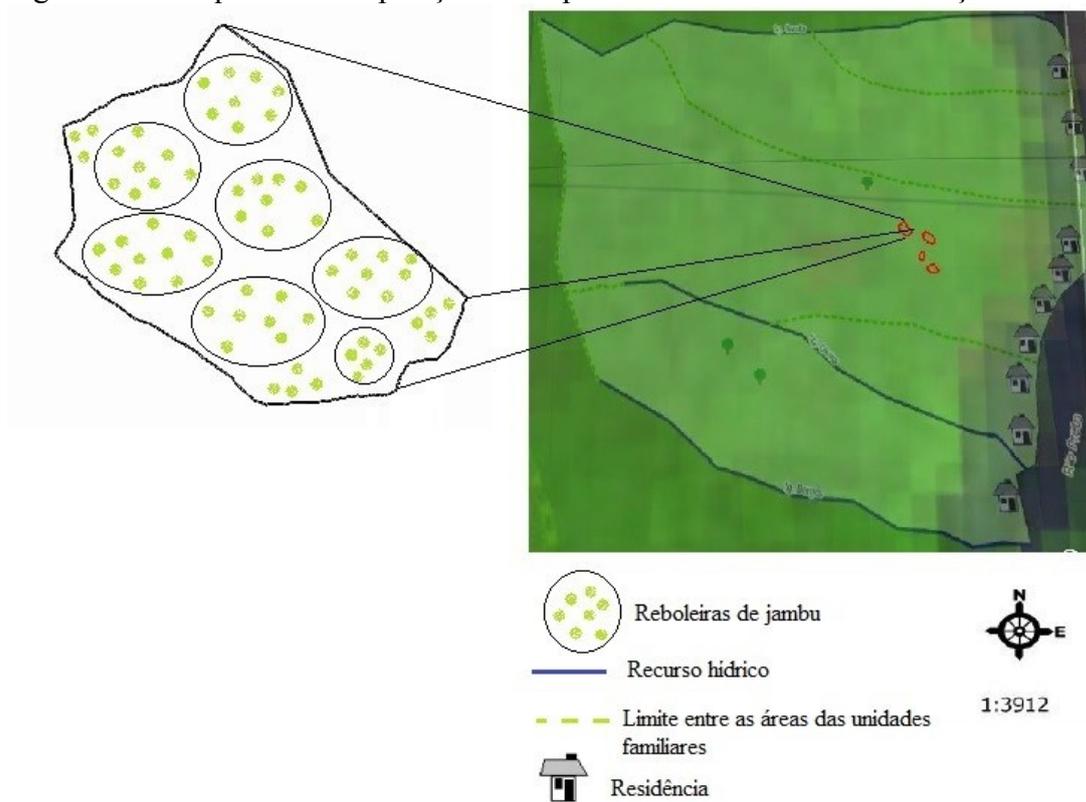
H: E a banana? A senhora trouxe de onde?”

P: a banana eu tirei também de lá, trouxe lá do outro roçado meu com a Micheli lá do Laranjal e plantamos pra cá”. (Entrevista com dona Porfíria, março de 2013).

O jambu, uma hortaliça herbácea, é reproduzido comumente de forma vegetativa e disposto em reboleiras, pois seus ramos são decumbentes, ou seja, crescem na horizontal e a partir das hastes se desenvolvem novas plantas. A reboleira, segundo o esclarecimento de dona Porfíria, é a disposição das hastes em círculos menores, em torno de cinco hastes próximas umas das outras e formando um círculo. Com o desenvolvimento das plantas, irá formar uma grande touceira, chamadas de reboleiras.

A visualização da disposição das espécies na área e o histórico podem ser vistos no croqui e no quadro abaixo:

Figura 29 - Croqui com a disposição das espécies cultivadas na área de roçado P8.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Quadro 19 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado P8.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	CMO;A	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas										x														
		Deposição e secagem do material no solo											x													
		Queima dos restos vegetais											x													
		Coivara											x													
Plantio	MF	Jambu											x													
		Chicória											x													
		Milho											x													
		Banana												x												
Colheita	HMF	Jambu												x		x										
		Chicória													x		x									
		Milho																	x							
		Banana																								

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

i) Roçadinho jambu - P9

Esse roçado foi feito na mesma época do roçado de dona Porfíria com Wenderson, em outubro de 2012 e eles são bem próximos, separados apenas pela vegetação, no caso, por uma “parede de açaí” conforme ela mesma descreve. Possui o tamanho menor que o anterior, medindo 125,74 m². Dona Porfíria me conta sobre a área:

H: e essa área a senhora fez no mesmo tempo daquela do Wenderson?

P: foi. Fiz tudo. Essa daqui foi só eu que limpei mesmo com a Lijaelma aí a Fernanda me ajudou a plantar. Plantei o jambu: Eu com a Fernanda e a Micheli, elas me ajudaram.

H: e a senhora plantou o quê, jambu?

P: jambu, banana, macaxeira, milho. Dois pés de macaxeira olha tá pequeno, tá até aqui ó (...)

H: aí aqui, a senhora plantou milho, banana, macaxeira...

P: foi.

H: O jambu também?

P: o jambu. Pimenta eu não plantei aqui nesses um. Nem nesse nem naquele lá.

H: e qual a diferença daquele roçado...

P: Por causa que aqui tem essa parede de árvore de açaí, olha. Aí não tem como varar direto, aí por isso que a gente separou: limpemo a parte de lá e a parte daqui. Aí onde presta o jambu e a banana aqui é onde é fora do açaí, do açaizal. Essa banana prata ela dá na sombra do açaí, agora a banana pacoçu num dá. Que é a banana cumprida, né, aquela grande de fritar. E o milho também na sombra ele não presta, só dá se for assim, no descampado. Aí por isso que a gente fizemo. Arrodiemo bem aqui no açaizeiro e deixou o açaizeiro pro meio, aí rodemo pra fazer o plantio do jambu. Aí daqui a gente vamo pra ali, lá naquelas de lá eu tenho limoeiro, eu tenho ingazeiro, tenho mais coisa plantado pra lá.

H: aqui foi mais pro jambu?

P: aqui foi mais pro jambu. Aí lá já pega o alto como eu te falei.

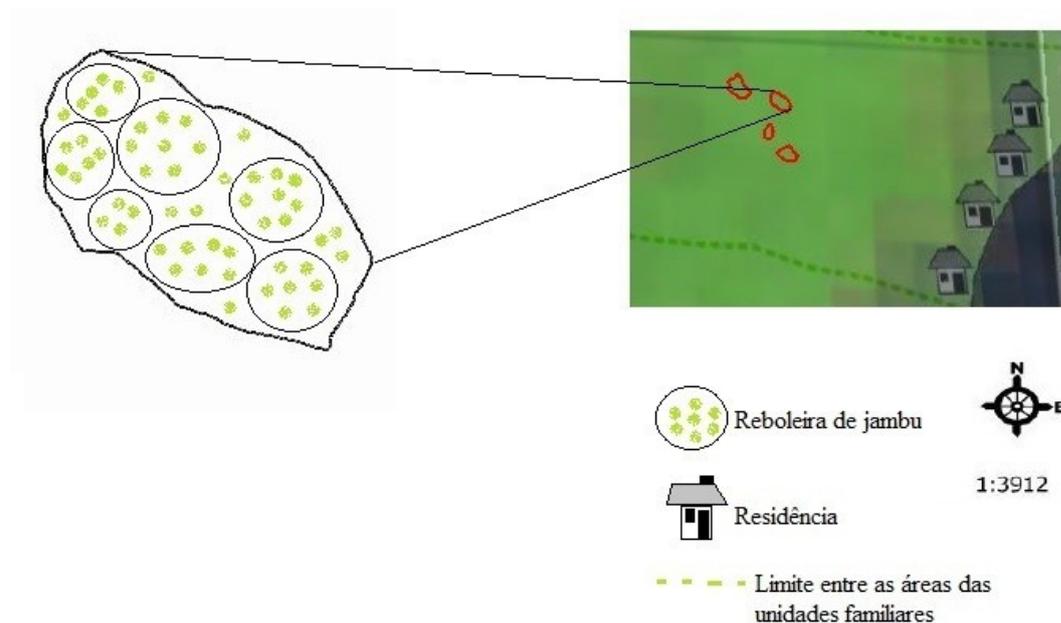
H: e essa daqui foi em 2012 também, em outubro”. (Entrevista com dona Porfíria, março de 2013).

A limpeza da área foi feita por dona Porfíria com a Lijaelma. Lembrando que nesse caso, a limpeza aqui consistiu na retirada do material indesejado, uma espécie de amontoa fora da área escolhida para fazer o roçado e fizeram a queima desse material vegetal e o plantio das espécies, porque o roço da área, que já é de açaizal, ocorreu anteriormente pelo menino Tomé. Na etapa de plantio participaram a sua neta Fernanda e sua filha Micheli com

as seguintes culturas: jambu, banana, macaxeira e milho. O jambu ela tirou até o mês de janeiro de 2013. As bananeiras ainda não produziram e a macaxeira e o milho não deram porque chegou a época em que as lançantes atingem o nível do solo o que prejudicou o crescimento e produção destes.

A disposição das espécies na área do roçado e o histórico são visualizados no croqui e no quadro abaixo:

Figura 30 - Croqui com a disposição das espécies no roçado - P9.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Quadro 20 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado P9.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	A;MF	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas																								
		Deposição e secagem do material no solo																								
		Queima dos restos vegetais																								
Plantio	MF	Milho																								
		Jambu																								
		Banana																								
		Macaxeira																								
Colheita	HMF	Milho																								
		Jambu																								
		Banana																								
		Macaxeira																								

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

j) Roçadinho jambu – P10.

Dona Porfíria anteriormente falou que não tinha feito roçado esse ano, mas nas visitas as áreas ela me apresentou essa como sendo um roçadinho de jambu. O termo roçadinho é usado por ela por causa do tamanho da área plantada. Este de fato é o menor do que esses outros visitados, possui 47,43 m². Inserido dentro do açazal e cercado por algumas buçuzeiras, para que o cultivo fosse possível foi necessário derrubar duas árvores de taperebás de porte ainda médio, de uns 4 metros de altura, e outras espécies arbóreas permitindo uma maior entrada de luz solar.

Dona Porfíria conta que, já tinha plantado em 2012 chicória, pimenta e o limoeiro. O mato já havia crescido em parte, mas ainda encontra-se tenro e a parte que ela limpou, com o auxílio do terçado, foi para plantar o jambu, segundo ela para não perder a semente.

H: Mas aqui, então deixa eu entender. Aqui a senhora fala que são três roçados então.

P: é.

H: ou pra senhora é tudo uma coisa só?

P: não, não é três.

H: aqui é três. E aqui é um só do jambu?

P: é esse aí é um só do jambu. Esse é bem rodeadinho, é só essa bolinha aí.

H: Mas, eu tenho que marcar.

P: tem que marcar, né?

H: Aí aqui, quem limpou também ? Ou foi na mesma leva que limpou os três?

P: Não, esse aqui fui eu que limpei um dia desses. Aquele lá quem roçou pra queimar foi o menino [Tomé, irmão de Abimael], como eu te falei. Igual quando ele fez. Aí eu já vim só limpei e só joguei fora pro lado de fora. Esse aqui eu não queimei, eu só joguei fora o lixo, pra fora. Olha que nem pra cá, olha, aqui eu limpei e ainda tá os matos que eu arranquei e joguei tudo pra aí. Assim eu fiz: joguei o lixo pra cá e plantei lá no meio.

H: Mas ele é por trás daquela leva lá que a senhora ainda vai...então eu vou andar para rastrear o perímetro com o GPS.

P: É, lá por trás? Que ainda eu vou limpar para terminar de encher ele pra cá. Porque agora olha, que nem agora pra cá não grelou mato, ele vai levantar aqui, depois que a água parar de entrar aí é só plantar ele.

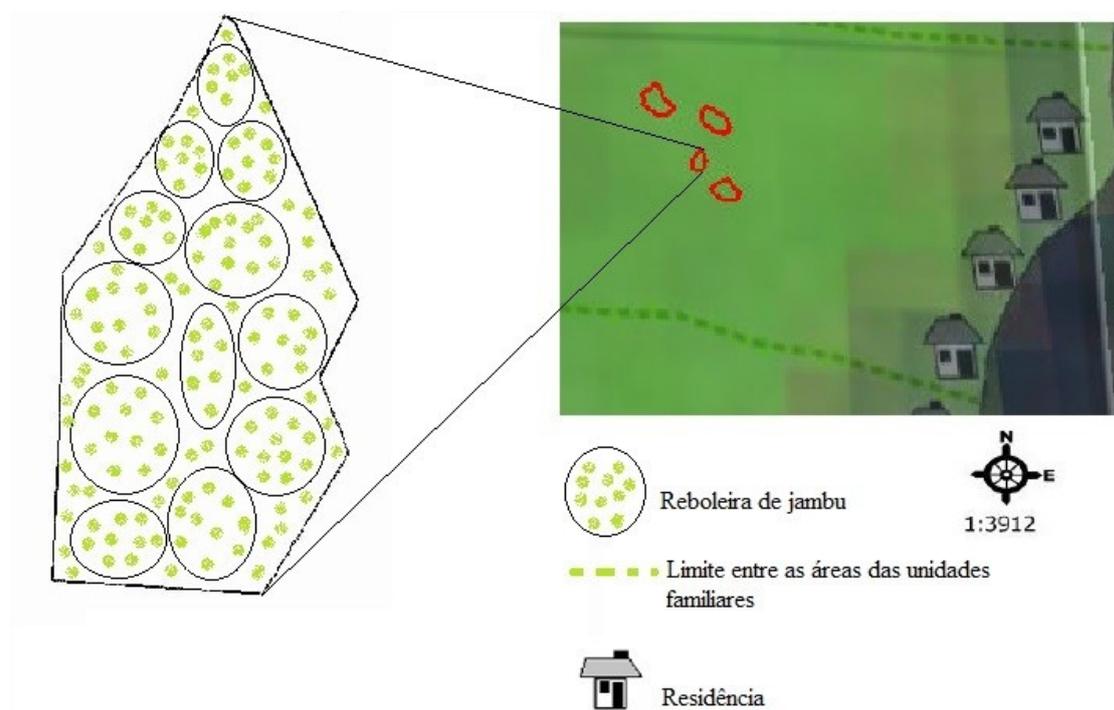
Quando essa água baixar, aí é lá pro mês de maio, aí já vou colocar chicória nessa parte aqui dentro e nessa parte fica o jambu”. (Entrevista com dona Porfíria, março de 2013).

Inicialmente foi plantado o jambu, em uma espécie de “sementeira”, visando um banco provisório para propagar em outros roçados. A chicória foi plantada após o mês de

maio, porque em geral, é quando a água não atinge o nível daquela área. Se a água atingir o solo após a deposição das sementes de chicória, a água lava o solo e arrasta as sementes. O jambu, como foi plantado por propagação vegetativa, não teria essa limitação e resiste um pouco mais à entrada de água na área, nessa parte que não há empoçamento.

A disposição das espécies assim como o histórico da área pode ser vista no croqui e no quadro abaixo:

Figura 31 - Croqui com a disposição das espécies cultivadas no roçado P10.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Quadro 21 - Histórico da área e principais protagonistas das práticas realizadas no roçado P10.

Práticas	Quem realiza?	O quê?	Quando?																							
			Ano 1												Ano 2											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Preparo da área	A;MF	Limpeza e derruba/Corte das herbáceas e lenhosas																								
		Deposição e secagem do material no solo																								
		Queima dos restos vegetais																								
		Capina																								
Plantio	HF	Chicória																								
		Pimenta																								
		Limoeiro																								
		Jambu																								
Colheita	HMF	Chicória																								
		Pimenta																								
		Limoeiro																								
		Jambu																								

H - Chefe da família; M- mulher; MF - mulher e filhos (as); HF - Homem e filhos/enteados; MV - Mutirão entre vizinhos; HMF - Homem, mulher e filhos (ou filhas; se houver); CMO - Contratação de mão de obra local; A - ajuda entre parentes.

Fonte: Trabalho de campo, 2013.

Conclusões

Na família de seu Trevoada, dona Porfíria é quem toma iniciativa de estabelecer os roçados. Seu Trevoada prefere trabalhar com as atividades do âmbito da extração de açaí, tais como a extração, a preparação, transporte e realização das viagens para levar os paneiros e sacas com açaí até o local de venda (Rampa do Açaí, em Macapá – AP ou no Porto Santa Inês, também em Macapá, em casos específicos).

Contudo, tanto homens quanto mulheres e crianças executam tarefas. Aos homens é atribuído as ações sobre a abertura da área, o corte da vegetação herbácea e arbórea, assim como a queima e a coivara. Enquanto, de forma geral, as mulheres e crianças atuam sobre o plantio, produção de mudas, repicagem, capinas e colheitas dos produtos do roçado.

São atribuídos ao sexo masculino as atividades concernentes a extração de açaí, do palmito e o manejo da área. Crianças do sexo masculino são incentivadas a acompanharem seus pais para aprender a subir (em alguns momentos atuam com mais rapidez e destreza do que os adultos) e a retirar os cachos que conseguem carregar, geralmente os menores. A presença feminina ocorre em momentos específicos de ausência masculina para o suprimento do consumo da família, e em casos mais restritos, a extração de açaí para a venda.

No levantamento dessas e de outras informações como a relação das áreas de roçado da família e o registro histórico dessas junto aos membros, percebemos que estes se entrelaçam com o histórico, lembranças e com o estágio de vida dos membros da família extensa. O que para nós, pesquisadores, são dados, para dona Porfíria são memórias e recordações sobre a sua vida familiar, sobre a transmissão de seu conhecimento conforme a idade de cada filho e filha. Entre os marcos citados por ela, destacamos o momento de gravidez e a execução de tarefas nesse período, o cuidado da sogra, das cunhadas e irmãs com as filhas ainda pequenas ou o desempenho de suas filhas nas atividades produtivas.

Ao descrever uma das áreas, identificamos como Dona Porfíria conceitua “capoeira”. Em outras palavras, capoeira corresponde a uma área que já tenha sido trabalhada⁴⁵, e que depois de um período de aproximadamente 2 anos, com o desenvolvimento da vegetação e a regeneração das espécies locais sem a manutenção⁴⁶ da área para continuidade da atividade, a vegetação local se estabelece novamente, até alcançar a aparência de uma floresta fechada (de

⁴⁵ Entre o grupo estudado, utiliza-se a área em geral com roçado durante um a três verões, realizando para isso o corte de parte da vegetação para abertura da área de floresta.

⁴⁶ Manutenção se refere as atividades necessárias para continuidade do uso com o roçado: capinas, corte de arbóreas para abertura do estrato.

forma rápida em comparação com o observado em outras regiões do Brasil, em torno de dois anos, talvez beneficiados pela movimentação de marés trazendo nutrientes, matéria orgânica, sementes e propágulos vegetais. Foram observados a predominância de cipós, palmeiras (murumuruzeiros, açazeiros), arbóreas (principalmente o pau-mulato, taperebazeiros) nessas áreas de capoeira. Embora algumas tenham se tornado açazal, a designação permaneceu como capoeira, o que indica o processo pelo qual a área passou até a atual configuração de uso. Mas a capoeira física é também um espaço social onde Porfíria transmitiu seu modo de vida a seus filhos.

Para escolha das áreas objetivando o estabelecimento dos seus roçados, dona Porfíria destaca que o relevo mais alto é uma de suas preferências, pois importa que no período de verão a água não alcance o nível do solo onde ela realizou o plantio, para que não “mate as plantas”.

Parte dos produtos oriundos dos roçados, jiraus e canteiros de dona Porfíria são destinadas à comercialização em Macapá. Além dos produtos oriundos de sua unidade de produção familiar, ela realiza a intermediação de produtos de algumas vizinhas, compadres e parentes. A intermediação é feita por ela, que aprendeu em sua mocidade, quando auxiliava o seu pai. E esse conhecimento, ela também transmitirá a seus filhos.

A comercialização e negociação de produtos locais são feitas também no rio Preto e no Laranjal entre o grupo estudado. Observamos que é feito de casa em casa oferecendo os produtos disponíveis, ou quando alguém, no momento do traslado, passa próximo a um roçado ou jirau e se interessa por algum produto e vai até o “dono” e demonstra o interesse pelo mesmo ou já faz a transação. E a renovação dessa arte do comércio de produtos oriundos da articulação entre o roçado e o extrativismo também faz parte da vida da vila Monteiro.

8. ASPECTOS DE INTEGRAÇÃO DAS PRÁTICAS DE ROÇADO E DE EXTRATIVISMO NAS UNIDADES DE PRODUÇÃO FAMILIAR.

Considerando as atividades que perpassam o cotidiano do grupo estudado, numa perspectiva crítica à concepção do ideal colonizador e desenvolvimentista que permeiam diversas interpretações sobre a Amazônia (ALMEIDA, 2009, COSTA, 2012), apoiada no dilema: agricultura x extrativismo, ainda impresso nas ações políticas executadas historicamente na região é que visualizamos os roçados como uma atividade que integra o subsistema de produção das famílias.

Os aspectos agrícolas em um grupo que se reconhece pela atividade extrativa de açaí se deram pela necessidade de estudar aquelas práticas que parecem menos integradas à principal fonte de renda, e nem por isso têm menor significação econômica (BRABO, 1979).

Assim, analisamos a diversificação de práticas do calendário produtivo das famílias, atreladas a fatores sazonais como a pluviosidade diferenciada no verão e no inverno, pelo ciclo fisiológico do açaí e pela intersecção de atividades agrícolas e extrativas (abertura de roçado visando formação de açcaizal e o manejo de açcaizal aproveitando a abertura dos estratos arbóreos para plantios). Pelas observações direta e participante em trabalho de campo, apreendemos que os critérios de importância, que definem os significados e articulação das práticas agrícolas e extrativas, e portanto evitamos classificá-las como primário ou secundário pelo viés da renda. Então, na análise está sendo considerado não apenas aspectos atuais monetarizados (renda, relatos da produção, produtividade e comercialização), mas aspectos econômicos e sociais da história do grupo para aferir o elemento roçado.

Já foi descrita em nosso trabalho a condição inicial dos primeiros moradores da Ilha Queimada, como fregueses do patrão Zé Carvalho, onde a extração da borracha, da madeira, das sementes oleaginosas e, posteriormente, do palmito, representavam produtos viáveis para a renda do patrão e que, portanto, definiam o investimento do trabalho das famílias. Nesta relação com o patrão e com a terra “cativa”, é relatada a proibição que tinham para estabelecer os roçados. A importância do roçado era e é tal que, a proibição era relativizada, e isso não os impedia de plantar.

Essa conjuntura nos leva a compreender o roçado, dentro do histórico das famílias com as relações de subordinação (em diferentes níveis, tanto ao patrão, quanto agora ao mercado), mas também como um elemento de busca e efetivação de autonomia. O sentido de

autonomia aqui não é de isolamento ou de total controle, mas um nível maior de acesso ao e controle sobre o produto, no qual investe a sua mão de obra familiar disponível.

O plantio de açaizais, segundo dona Antonia, uma das primeiras moradoras do rio Preto começa pela preocupação no consumo das novas unidades familiares que estavam se formando e que se formariam nos anos seguintes. Logo, não foram considerados somente aspectos de comercialização para o início da prática, haja vista que era bastante tímida a demanda. Contudo, essa concepção sofreu alterações com o decorrer dos anos e com o aumento de poder aquisitivo possibilitado pela popularização do produto e decorrente aumento de valores conseguidos com a comercialização dos frutos de açaí.

Além de elemento de autonomia, o roçado constitui um fundo de manutenção⁴⁷ (WOLF, 1970), capaz de atender “tanto as necessidades familiares e produzir um excedente capaz de alimentar as relações de sociabilidade com outros grupos domésticos e com a comunidade mais ampla” (ACEVEDO; CASTRO, 1998). O roçado pode ser em termos financeiros menos compensadores no atual contexto, mas continua a ser praticado porque ao longo dos anos é uma reserva garantida às famílias de forma cumulativa, sobretudo no que tange ao conhecimento que continua a ser renovado pelas relações entre as gerações e entre gêneros.

A diversidade dos agroecossistemas não se detém a suprir a carência alimentar das famílias ou grupos. A composição desses agroecossistemas em “parcelas produtivas e em pousio, hortas domésticas complexas e lotes agroflorestais” (ALTIERI, 2004, p.29), e estas observadas nas unidades de produção familiar dos tiradores de açaí, nos trazem a realidade de que terão também uma reserva de materiais para construção, lenha, medicamentos, produtos comercializáveis, banco de sementes, material para lazer, alimentos para as criações e para o consumo humano.

Na composição desses agroecossistemas estudados, a diversidade genética e a presença de plantas locais domesticadas como de plantas selvagens e silvestres também faz do sistema “repositório in situ de diversidade genética” (ALTIERI, 2004, p.30). Um exemplo disso é o jambu cultivado pelas famílias, cuja morfologia é diferenciada daquele mais comumente vendido nas feiras de Belém, tal como observada pela professora Noemi.

⁴⁷ De acordo com Wolf (1970) os camponeses buscam manter o equilíbrio no dilema de satisfazer suas necessidades de consumo e as exigências de fora. Dentro dessas exigências que perspassam outras além das alimentares, o autor denominou de fundo a reserva, acumulação ou investimento para determinado fim. Assim, dentre os citados por Wolf (1970) o fundo de manutenção envolve gastos mínimos para seu consumo calórico e esforços para base de sua produção como reparo de ferramentas, cuidado com os animais, conserto de suas construções.

Infelizmente, não foi possível averiguar essas diferenças em termos botânicos no andamento desta pesquisa, sobre as mudas de Jambu do roçado de dona Porfíria: suas folhas têm o aspecto mais grosseiro e áspero, o caule é mais rijo e curto do que a variedade comumente observada nas feiras de Belém. Contudo, no futuro, entraremos em entendimento com a equipe de etnobotânicos da UNESP – Botucatu, que em parceria com o PPGAA, buscam financiamento para um trabalho em conjunto nessa averiguação.

Além da diversidade genética, os policultivos e os cultivos intercalados permitem que os agricultores reutilizem o estoque de nutrientes do solo. A combinação de plantas com exigências nutricionais diferentes e o balanço intercalado de plantas que enriquecem o solo com matéria orgânica e com outros nutrientes são alguns desses benefícios (ALTIERI, 2004). O arranjo feito com o milho e o feijão (uma gramínea e uma leguminosa) juntos no início do roçado das famílias estudadas é um exemplo de duas espécies que enriquecem o solo com matéria orgânica e, no caso do feijão, há o incremento de nitrogênio ao solo.

8.1. MANEJO DE AÇAIZAIS E OUTRAS DINÂMICAS PRODUTIVAS

Nesta seção apresentaremos uma breve descrição das práticas que envolvem o manejo dos aç aizais e de outras dinâmicas do cotidiano das famílias de tiradores de açaí, esclarecendo a diferença entre o significado do termo adotado localmente e aquele assumido pelos agentes de sua promoção oficial (EMBRAPA e bancos). E ainda faremos uma breve discussão sobre a renda gerada pela venda de produtos agrícolas referentes ao ano de 2012, em uma das unidades familiares de produção estudadas.

8.1.1 Manejo de aç aizais

“(...) o açaí, a gente ia fazendo assim: era tudo mata. Aí a gente ia roçando, fazendo as derruba, os manejo e o aç aizal ia crescendo, ia aumentando, ia grelando, ia crescendo e a gente ia limpando e ia crescendo mais (...) (dona Porfíria, março de 2013)”.

Nas regiões tropicais, inclusive na Amazônia, o extrativismo, enquanto conjunto de noções e práticas que possibilitam a produção contando com a oferta nativa de recursos naturais, com ou sem a conjunção com práticas agrícolas, envolve atividades que podem ser designadas como manejo pelos agentes oficiais. Em determinadas situações os grupos locais tem adotado o termo, porém nem sempre o seu significado coincide com o entendimento técnico ou acadêmico.

A orientadora ressalta sobre a problematização do termo manejo: por exemplo, quando o ribeirinho elimina indivíduos de outras espécies que concorreriam com o açaí para aumentar sua produção e aproveitando a possibilidade de associá-lo a extração do palmito, o agente bancário que o financia tenderia a certa tolerância, pois a prática fortalece as chances de retorno dos investimentos; já o pesquisador biólogo ou agrônomo não entenderia como manejo florestal, pois a perda de biodiversidade erodiria o valor da floresta em si.

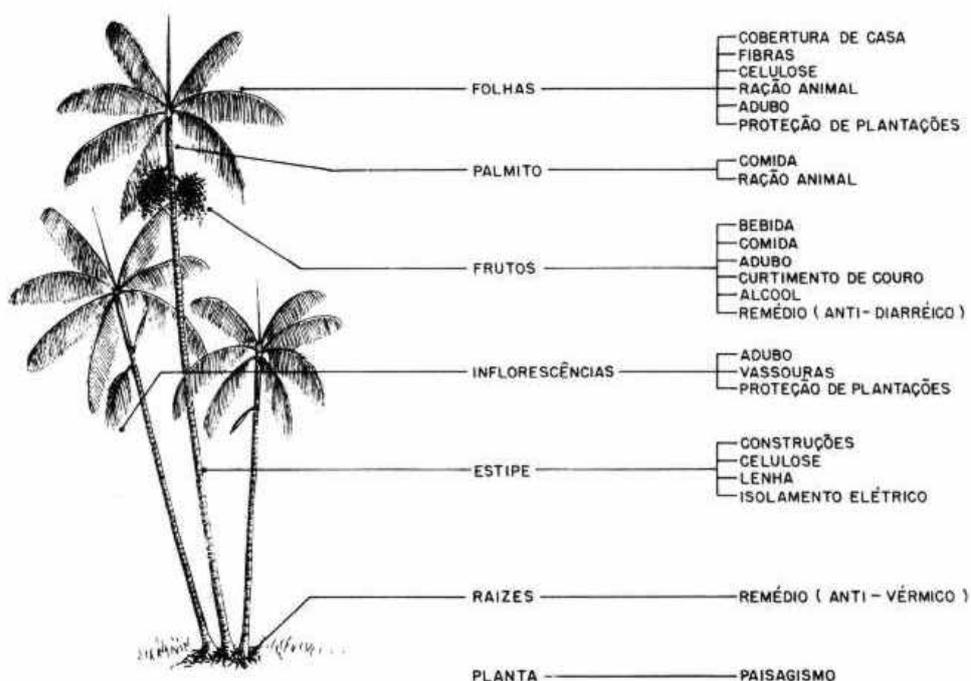
Hoje, o que os membros do grupo designam como manejo, é o conjunto de práticas, tais como a limpeza da área (roçagem do mato, seleção e retirada das árvores cuja copa são mais densas e que causam sombreamento excessivo) e o corte das palmeiras mais altas e finas que tornam a escalada na palmeira perigosa.

De toda maneira, o que hoje tiradores de açaí entendem como manejo está estreitamente associado ao aumento de produtividade por área e por unidade de trabalho, em conformidade com a atual intensificação da demanda do mercado.

Porém, a sua relação com o açaí no modo de vida tradicional vem de longa data e está baseada na integralidade de seu uso.

Nas matas de várzea, o açazeiro, possui ampla utilização pelos moradores locais. Aproveitam desde as “folhas, como os estipes, raízes, inflorescências e frutos” (figura 32) (JARDIM & ANDERSON, 1987, p.2).

Figura 32 - Principais usos do açazeiro pelas comunidades em áreas de várzea da Amazônia.



Fonte: (JARDIM & ANDERSON, 1987).

Destes, vamos nos deter ao uso do fruto e do palmito, por serem os produtos mais ofertados pelos sujeitos da pesquisa, na comercialização. A venda dos frutos de açaí é a atividade econômica que permite maior renda, segundo relato dos entrevistados. A extração de palmito é uma atividade de verão cuja retirada é associada pelas unidades familiares de tiradores com o manejo dos açazais, pois elimina palmeiras mais velhas e menos produtivas.

A coleta dos frutos é feita geralmente pelos homens, mas não exclui a atuação das mulheres em alguns momentos (pico da safra) e situações (consumo doméstico). A realização dessa atividade se dá com a escalada no estipe da palmeira, utilizando a peconha como apoio nos pés e o uso das mãos. O tirador sobe na açazeira, levando o facão e desce com o cacho em mãos. Daí ele comumente tem duas opções: ou debulha (ele mesmo ou outra pessoa que fica fazendo esse serviço enquanto outros trabalham retirando os cachos) no local e já leva os frutos acomodados em uma saca ou em paneiros ou ele acomoda os cachos com cuidado para não molhar em sua embarcação e debulha em casa. Após a debulha, os açais são acomodados em paneiros ou sacas e serão vendidos, no caso estudado, na Rampa do Açaí, localizada na capital Macapá-AP e/ou portos em Santana- AP, ou negociam com as geleiras, em determinada época do ano, que passam nas casas recolhendo a produção. Nesse último caso, a venda final dos produtos é feita geralmente em Belém, na Feira do Açaí no complexo do Ver-o-Peso.

A renda advinda da extração dos frutos tem relação com a situação de ocupar tradicionalmente uma área e ser reconhecido como áreas de limite de respeito ou não, e da situação de ter ou não uma embarcação. Na situação empírica do rio Preto e Laranjal, observamos as seguintes situações;

1) O tirador possui áreas de limite de respeito de extração e a embarcação – Tendo uma área cujas áreas de limite de respeito são reconhecidas e possuindo a embarcação adequada para realizar a viagem (lança ou catraio), além de receber o valor integral pela venda dos seus paneiros, este tirador realiza o transporte por meio de frete para parentes, vizinhos ou compadres desprovidos de embarcação. Sales (2012) registra o frete realizado pelo cunhado de uma de suas entrevistadas, onde o transporte de cada paneiro, do trapiche de casa até a rampa em Macapá, lhe custou R\$1,00. O valor, em geral é para cobrir os custos da viagem: óleo diesel, alimentação do piloto e uso do barco. Contudo, isso não impede que em outro dia, o dono da embarcação também escoe seus produtos (açaí e outros) pagando o frete a outros (por exemplo, quando a safra está terminando e a sua produção é mínima, e os gastos com a viagem não seriam possíveis de ser custeados pela quantidade de paneiros disponíveis).

2) O tirador não possui área de limites de respeito – Embora não tenha áreas de limites de respeito, ele trabalha coletando açaí para um patrão ou para outro que tenha esse reconhecimento da área de limite de respeito. Nos dois casos o tirador paga algum valor, como um arrendamento pelo uso do recurso que não está dentro de sua autorização de uso observando os limites de respeito.

3) O tirador possui posse da área de extração e não possui a embarcação – Paga o frete ao dono de uma embarcação ou vende para as geleiras.

Atualmente, na relação entre seu João e seu Trevoada, configura-se essa última situação, Seu Trevoada, como herdeiro de seu Rosemiro Monteiro, possui áreas de extração onde investe o seu trabalho e de outros membros de sua família. Seu João, tendo acesso a determinadas áreas de seu Trevoada (no Centro) através das relações de trabalho e parentesco não biológico, trabalha realizando a extração do açaí, acompanhado ou não pelo filho e pelos enteados.

Sales (2012) no término de sua pesquisa questiona se essas relações entre seu Trevoada e seu João são novas modalidades de freguesia ou se são relações de parentesco que criam essas afinidades. A dúvida de Sales (2012) é esclarecida com a declaração de dona Maria (esposa de seu João) sobre a procedência de algumas mudas plantadas nos roçados de seu João:

“M: ishi, o João já deu ihh mina [muitas]de fi [filhos, mudas]de banana pra Porfíria, um monte assim. Só que aqui no interior a maior força das pessoas vende. Mas só que nem nós, com a Porfíria lá, com o seu Zé que a gente é mais chegado: a Porfíria, o seu Zé, o Wenderson, o Abimael a gente um serve o outro entendeu? Ninguém se vende quase. Quando o Abimael tem ele serve a gente. Aí a Valda com o Neco, minha cunhada, mulher do meu irmão. É assim a gente num vende. Já pra os outros de fora aí a Porfíria vende, é assim”. (Entrevista com dona Maria, trabalho de campo, março de 2013).

A família extensa de seu João e dona Maria têm relações de trabalho e de parentesco com seu Zé e dona Porfíria. Quando ela afirma que com a família de seu Zé eles são mais chegados, então entendemos que estão envolvidos, nas relações de trabalho, laços de reciprocidade: Quem tem serve o outro, e esse “outro” consiste naqueles que são mais “chegados”. Isso não quer dizer que tais relações sejam completamente harmônicas, pois

existem diferenciais de poder, mas sim que o grupo mantém sua coesão social apesar dessas diferenças, através de regras de reciprocidade nas relações de trabalho entre diferentes.

Nessa relação, o que detém os limites de respeito da área de extração recebe uma porcentagem do valor de cada paneiro e/ou saca de açaí vendido. Seu Zé não acha justo cobrar “de meia”, como fazem outros nas imediações. Isso porque, seu João tem trabalho investido na realização do manejo dos açazais, conforme relata seu Trevoada (SALES, 2012). “Se a saca⁴⁸ está R\$ 250,00, seu Zé entrega R\$ 200,00 reais para o trabalhador, esclarece dona Maria” (Diário de campo, março de 2013). Poderia se assumir que a diferença de R\$ 50,00 seria o pagamento pelo uso da embarcação e dos recursos de sua área no limite de respeito. Há necessidade de futuras pesquisas sobre esse cálculo econômico.

Além da comercialização, a extração dos frutos é direcionada à alimentação das famílias. É quando eles tiram “o bebe”, conforme expressão local. A polpa do açaí é um produto básico da dieta regional e acompanha as refeições. Além do prato com arroz, feijão e a carne (carnes em geral, enlatados, peixes, camarão) é comum cada um da família ter em mãos a sua vasilha com açaí misturado com farinha (o açúcar é facultativo para a maioria).

Se a safra ou safrinha estiver acabando, de tal forma que perante a observação do tirador a extração dará somente para a alimentação da família dali a alguns dias, ele decide por não comercializar os frutos. Esse registro foi feito no diário de campo (setembro de 2013), na residência de seu Trevoada. Ele ligou para os seus contatos e avisou que não faria a viagem naquela semana, pois a safra já tinha acabado e os açaís só dariam para o consumo familiar.

Além de fonte alimentar, do açazeiro retira-se o palmito. Porém, essa extração gera a morte da palmeira, uma vez que o palmito é retirado pelo corte do estipe.

Por isso, sem o planejamento em longo prazo do extrator ou do dono da área, o corte raso de grandes áreas de açazeiro para a obtenção de palmito impedirá a regeneração das palmeiras e a colheita dos frutos, conforme vem ocorrendo no estuário amazônico desde a década de 60 com o estabelecimento das fábricas de palmito (JARDIM & ANDERSON, 1987; MOURÃO, 2010).

No grupo em que as famílias estudadas estão inseridas, a instalação da fábrica de palmito (do patrão) nos anos oitenta implicou em um marco histórico das famílias freguesas pela “ruptura com o patrão” (BARBOSA, 2012, p.72) resultando na defesa dos açazais, reconhecimento de suas territorialidades específicas, assim como o autorreconhecimento de sua identidade coletiva como ribeirinhos ou “os Monteiros do Rio Preto”.

⁴⁸ Uma saca possui o volume de dois paneiros. Um paneiro corresponde à medida de uma lata (recipiente reutilizado com capacidade para 18 litros).

Os acontecimentos resultantes da intensificação da exploração de palmito durante a entressafra do açaí, no rio Preto e rio Laranjal são decorrentes da consciência que as famílias tiveram frente à ameaça de extinção da sua base de recursos naturais, os açaizais. Caso a exploração persistisse da forma que estava sendo feita, pela demanda do patrão, por meio do corte raso de extensas áreas de açaizais, ficariam sem um dos principais componentes da dieta alimentar e sem a fonte de renda. Naquele período, em meados da década de 90, as geleiras começaram a aparecer na porta dos ribeirinhos do rio Preto.

A exploração estava tão intensa, a ponto de alguns trabalhadores contratados pelo patrão (os chamados palmiteiros) invadirem as áreas destinadas ao trabalho das famílias freguesas para realizar a extração, exterminando as palmeiras (BARBOSA, 2012).

A preocupação dos sujeitos das várzeas em situações que ameaças externas, alheias à realidade local que intenta sobre a reprodução social do grupo é caracterizada por Moreira (2004) em sua dissertação, como preocupação ambiental. Ela estudou os aspectos da organização social e o processo de mudanças na vida dos pescadores artesanais da Amazônia, mais precisamente no estado do Pará, mesorregião do Baixo Amazonas. Esse contexto de mudanças que a autora se refere foram as trazidas pela implantação do Programa Grande Carajás inserido pelo Governo Federal nos anos setenta. Fazem parte dessa implementação a Usina Hidroelétrica de Tucuruí e a instalação de indústrias de minérios, como a de alumínio, trazendo mudanças significativas na vida dos pescadores de diversos rios do Baixo Tocantins (MOREIRA, 2004).

Moreira (2004) ressalta que as tensões não são homogêneas sobre os sujeitos que vivem em regiões de várzeas, mas possuem traços comuns:

a) Contexto: municípios com características socioeconômicas e ambientais específicas.

b) Origem: Ameaça as propriedades coletivas e ao uso tradicional dos recursos naturais pela intervenção externa: grandes projetos minerais, pesqueiros, agropecuários e hidrelétricos [empresas exportadoras de produtos]⁴⁹.

c) Natureza da contraposição dos segmentos sociais em conflito;

d) Objetivo a ser almejado: manutenção/preservação do direito de uso da propriedade, reprodução social do grupo.

e) Medidas tomadas e soluções: proibições, regulamentação através de normas de uso da propriedade, delimitação de territórios.

⁴⁹ Acréscimo da pesquisadora

- f) Maior ou menor envolvimento da coletividade.
- g) Alianças: pesquisadores, técnicos e burocratas.

Os fatores comuns demonstrados e vivenciados pelos tiradores de açaí foram: A ameaça ao uso tradicional dos recursos por uma intervenção externa que interferia na manutenção e/ou a preservação do direito e uso da propriedade, no caso os limites de respeito, bases para a reprodução social do grupo. Isso os fez buscar o envolvimento em busca de seus direitos e aliar-se (com diferentes distâncias institucionais) a outras organizações: a denúncia ao órgão ambiental da época, o IBAMA e a participação no Sindicato de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Afuá, que contribuiu para a atual situação como PAE.

Para garantir a proteção e a disponibilidade dos seus recursos os tiradores de açaí criaram estratégias locais e de uso ordenado dos mesmos. Essas estratégias foram aprendidas através da observação de práticas em outros municípios. Dona Zeneide (irmã de seu Trevoada) relata que durante as viagens realizadas em outros municípios (municípios de Moju, Gurupá, Limoeiro e Breves) visando a compra de açaí para vender em Macapá, seus irmãos e seu cunhado viram outras formas de se retirar o palmito, através do manejo. A tecnologia adquirida em outras localidades permitia tanto a retirada do palmito como a extração dos frutos por meio da seleção das palmeiras a serem retiradas (SALES, 2012). A observação empírica para adoção de práticas no manejo realizado por outros grupos familiares é percebida em outras regiões do Pará, como em Abaetetuba (GROSSMAN et. al., 2004).

A constatação do uso de inovações técnicas no sistema de manejo ribeirinho de açazais é confirmado por estudiosos como Jardim e Anderson (1987), Grossmann et al. (2004), Queiroz e Mochiutti (2001), Azevedo (2005; 2010), Homma et.al (2006).

Aliar as duas atividades não parecia possível com o corte raso, mas com o manejo de açazais abre-se as possibilidades. Através de um conjunto de práticas que consiste em limpezas, seleção e retirada das palmeiras mais altas e velhas, aproveitamento do palmito e o replantio de açazeiras, quando ainda há espaços na área, tanto a extração do fruto e do palmito são mantidos.

Abimael nos levou para ver o açaí manejado durante a primeira visita de campo (pré-campo) ao rio Preto, em julho de 2012, em uma área as margens do Rio Laranjal. Nós descemos do rabeta e caminhamos no local, que consistia em uma área de herança de Lígia, mulher de seu irmão Wenderson. Palmeiras de açais entre as árvores podiam ser facilmente visualizados. Em meio a conversa, quando questionado sobre o que consistia o manejo,

Abimael explica descrevendo as práticas que seu irmão realizava naquele ambiente: começava com a limpeza, o roço para retirar o mato. Depois, retirava as árvores sem valor comercial e deixa as de copa mais abertas como o taperebá (cajá) (*Spondias lutea* L.) e aquelas úteis para construir as casas. Depois maneja o açai retirando as palmeiras mais altas, cuja subida para retirada dos frutos já se torna mais perigosa, deixando os “filhotes” que já estão se desenvolvendo no “pé da planta”, como diz Abimael. Dessa forma, as palmeiras que estão grelando vão se desenvolver e logo estarão produzindo também. As palmeiras derrubadas tem seu palmito retirado para a venda.

Jardim e Anderson (1987) destacam que esses procedimentos praticados por moradores das várzeas amazônicas e contemplados na fala de Abimael, tais como a seleção e redução de árvores da mata concorrentes e a eliminação seletiva dos açazeiros, permitem a integração da colheita do palmito e da coleta dos frutos.

A retirada de árvores para o manejo é uma preocupação de estudiosos e deve ser cautelosamente analisada para que se atente as tomadas de decisões. Uma forma mais intensa de abertura do dossel, dependendo do tamanho da área manejada, pode causar diminuição da composição florística da floresta de várzea.

Farias (2012) avaliou em que nível a intensificação da coleta do fruto de açai e a retirada das arbóreas para o manejo alteraram a composição florística e o uso tradicional das espécies. Para isso, caracterizou socioeconomicamente as comunidades, as plantas utilizadas, as práticas de manejo e a intensidade deste em três regiões do município de Mazagão – AP, município vizinho da capital Macapá. Ela concluiu que, de uma maneira geral, as práticas de manejo executados pelos ribeirinhos dessa área não mostraram alterações. Isso porque a escala em que o manejo era realizado ocorre em uma pequena parte da área utilizada.

Em Mazagão, o manejo consiste neste conjunto de atividades: plantio, enriquecimento das áreas, limpeza, desbaste dos estipes, desbaste das arbóreas e corte dos estipes para extração de palmito (FARIAS, 2012). Não nessa ordem, o manejo feito pelas famílias estudadas apresenta semelhanças: limpeza ou roço do mato, desbaste das arbóreas, desbaste das estipes e a extração do palmito.

O manejo em Abaetetuba foi visto pelos atores sociais trabalhados como uma forma de aumentar os dois produtos requeridos: o fruto e o palmito. Grossman e colaboradores (2004) registraram diversas formas de manejo e caracterizaram quatro grupos: manejo intensivo, manejo intermediário, manejo moderado e sem manejo. Todos estes, adotados empiricamente pelos ribeirinhos da região estudada.

A caracterização dos manejos, de acordo com a hipótese dos autores (GROSSMAN et. al., 2004), está ligada à disponibilidade de mão de obra, posse da terra, tamanho da área e a consciência na dependência dos produtos florestais.

O manejo intensivo se caracteriza pela eliminação de toda a vegetação e a permanência apenas do açaí, visando a entrada de luz e a diminuição da competição entre diferentes espécies, tendendo a formação de populações homogêneas. Nas famílias que assim procediam, o agricultor além de ter mão de obra disponível, possuía meios de contratá-la e possuía a posse da terra. O manejo intermediário consiste na eliminação de espécies sem valor econômico, permanecendo por seleção aquelas que são classificadas pelas famílias como úteis. A combinação de restrição de mão de obra e tamanho da área parece influenciar nesse tipo de manejo. No manejo moderado, ocorre a eliminação das espécies consideradas indesejáveis, principalmente por impedir o trânsito das pessoas pelas florestas, tais como o murumuruzeiro, cipós com acúleos ou espinhos, e preservam outras espécies arbóreas e palmeiras. O manejo moderado estava ligado à cultura da família em preservar o ecossistema por ser consciente na dependência dos produtos florestais e pela limitação em disponibilizar mão de obra. E a ausência de manejo parece estar ligada a falta de posse da terra e pelo investimento da mão de obra em outras atividades (GROSSMAN, et. al, 2004).

Reconhecemos entre as famílias estudadas, a realização do manejo intermediário, moderado e sem manejo. Há famílias, como de dona Porfíria em que encontramos os três tipos de manejo juntos em áreas diferentes. Ou que alcançam níveis diferenciados: começam com manejo moderado e, a partir da quantidade de intervenções, alcançam características de um manejo intermediário. Fatores como a disponibilidade de mão de obra, tamanho da área e característica do ecossistema nos levam a perceber as diferentes tomadas de decisão quanto a qual manejo aplicar em cada área. No açazal próximo à casa de seu Zé e dona Porfíria, pela proximidade com a casa, pelo tamanho da área e pela quantidade de intervenções para a renovação do açazal, reconhecemos como sendo praticado um manejo intermediário.

Nas áreas de açazal de Abimael, o manejo moderado e o intermediário são comuns principalmente na área que consiste a localização de sua casa e outro que foi um roçado no ano de 2011/2012.

Seu João não planta açaí no seu roçado, nem possui área de açazais, assim, a sua mão de obra e da sua família investida com manejo é realizada em uma área de limite de respeito de seu Trevoada. Seu Trevoada leva em consideração esse investimento, no cálculo do pagamento pelo açaí coletado em suas terras.

Ao analisarmos o manejo em seu conjunto de práticas, concluímos que, além dos produtos visados no manejo, como o fruto e o palmito, ainda acrescenta-se outros benefícios do desbaste de estipes, que são citados pelos membros das famílias: a renovação do açazal, produtividade constante, o crescimento de outras herbáceas conjuntamente com o açai e a deposição de restos vegetais no solo são alguns.

Sobre a renovação do açazal, Dona Porfíria conta:

“P: não lembro bem, não sei se o Zé lembra. A gente fizemo, mas já é de muitos anos [a área de açazal]. Só que cada ano que passa elas[as palmeiras] vão crescendo e a gente vai derrubando, tirando os palmitos, fazendo o manejo, assim como ele faz e vai ficando só as baixinhas. Parece todo tempo que elas são novinhas assim. Mas elas já, já foram muito açazal velho só que a gente renovou aí ficou assim. Vai fazendo o manejo, vai limpando e elas vão crescendo, aí vai ficando as baixinha e já vai tirando as altonas, cortando o palmito das altas. Aí por isso que fica assim tudo manejado. Só as pequenas”. (Entrevista com dona Porfíria, março de 2013).

Wenderson confere o mérito de aumento de produtividade dos açazais ao manejo que realiza. Ele considera benéfico permitir que durante um tempo, outras plantas se desenvolvam juntamente com o açai (em torno de um a dois anos) e também a deposição dos restos vegetais no solo.

Ele prossegue afirmando que a limpeza não é feita todo ano porque no “descampado” não dá açai: “Se roçar, todo tempo ficar roçando, esses matos e essas varas, outros matos não vem mais. Aí morre e fica só o açazal. Se ficar só o açazal o bicho fica fraco, começa a ficar com a folha amarela (...) Isso aqui [o mato roçado deixado no solo] é o estrume que apodrece”. E Janílson complementa: “esses mato que vem o cara roça e já serve de adubo pra açazeira”. Pelas falas vemos que eles reconhecem os benefícios de uma diversidade de espécies crescendo concomitantemente. Sobre isso Wenderson e Janílson me explicam:

“(...) W: Ali em cima tem um açazal de um pessoal ali em cima que eles roçam. Em um ano eles dão umas três roçadas. Aí já não tem mais esses pau, não tem mais essas varas, aí já só tem uns matos. Tu sabe o que é tiririca?

H: hum rum.

W: pois é, só tem aquilo lá. Aí não pode nem andar descalço que corta tudinho [a folha da

tiririca corta]. Porque eles roçam tanto, que já não tem esses matinhos, esse aqui ó [apontando para a tiririca]. Isso aqui. (...) Aí lá já tá essa terra aqui ó, lá já tá só essa terra seca, tá tão seca que já batida. Aí eu não deixo roçar aqui direto.

J: tá “esturricada” já. Eles acham bonito. E o açazal amarela a folha né mano?

W: E não dá açai. Olha aqui esse açazal aqui num falha açai”. (Fonte: Entrevista com Wenderson e Janilson, março de 2013).

Quando essas folhas, galhos e matos caem no solo ou são cortados na limpeza da área, a decomposição destes, além de disponibilizar nutrientes, contribui para a estrutura do solo (ALTIERI, 2004).

8.1.2 A capoeira e o manejo de açazais

A capoeira é considerada um mosaico de floresta secundária e terras agrícolas, resultantes do uso antrópico realizada por um período e posterior “abandono” ou pousio da área (VIEIRA et al., 1996). Diversos estudos destacam a sua importância para manutenção da diversidade do solo e das plantas e para recomposição de parte da biodiversidade perdida na transformação da floresta em espaço agrícola. Segundo a discussão de trabalho no Congresso de Ecologia do Brasil (2007), o número de espécies vegetais encontrados em uma capoeira velha (20 anos) alcançam valores parecidos com o da floresta primária, com menores quantidades de espécies.

O manejo aplicado aos açazais permite as famílias aliar a atividade extrativa do açai com a do palmito, além de aumentar a produtividade ao longo do ano. Em algumas localidades, a influência da demanda do mercado tem incentivado a retirada de muitas espécies florestais em “benefício” da palmeira de açai. Outras palmeiras, espécies arbóreas e arbustivas tem sido erradicadas em um processo que tem transformado os açazais em um povoamento quase homogêneo.

No rio Preto e rio Laranjal e nas proximidades observamos famílias que se apropriaram de uma intervenção mínima no açazal e que relatam seu entendimento sobre a importância da diversidade vegetal entre as palmeiras, do benefício de ter outras espécies entremeadas em sua área de açazal. Em alguns casos, aproveitavam a área para inserção de frutíferas e de espécies agrícolas em mosaico. Mas também observamos em derredor, e em outras ilhas, áreas de produção familiares com manejo intensivo e predominância do açazeiro.

A regeneração e reposição das espécies florestais tem ligação com o tamanho da área aberta para o estabelecimento do roçado (e assim da posterior capoeira ou açazal). O tamanho pequeno das áreas de floresta abertas para fazer o roçado parece beneficiar a diversidade e a rapidez na sucessão vegetal que ocorre na Ilha Queimada. Com áreas menores que um hectare, há uma proximidade com a floresta e assim com os propágulos vegetais que se desenvolverão após o uso agrícola e progressiva diminuição da intervenção humana. Somado a isso, o movimento das marés, ventos, insetos, animais e pássaros atuam como dispersores das sementes e materiais vegetativos que irão crescer na capoeira ou açazal.

Há uma imagem de sustentabilidade sobre o manejo de açazais de várzea, contudo, a expansão em larga escala dessa prática traz riscos ambientais a médio e longo prazo (HOMMA et al., 2006) quando este é intensificado e transformado em plantios homogêneos que privilegiam a palmeira de açaí em detrimento de outras espécies nativas.

8.2 COLETA DE SEMENTES DE ANDIROBA E PRACAXI

A coleta de sementes que flutuam na maré dos rios, ou mesmo “catar amêndoa” como chamam, é uma atividade ligada às mulheres e crianças menores. Pode ser feita de duas formas: pela catação no solo, quando as amêndoas caem das árvores e pela coleta no rio, quando estas são trazidas pelo vai e vem das marés. A forma mais comum é a última, onde vimos as crianças realizando essa tarefa como uma diversão.

É corriqueiro vermos crianças remando em seus botinhos, com ou sem suas mães, no período da manhã ou no fim da tarde. A catação é feita a partir do deslocamento de casco a remo, até os “lixos” (foto 15).

O “lixo” não corresponde ao senso comum que temos, como uma coisa que foi descartada ou um entulho, mas, corresponde a um emaranhado de galhos, folhas e sementes que são trazidos pela maré. Podemos encontrá-los no meio do rio e às margens presos em galhos ou em seco após a baixa da maré. Na foto abaixo vemos a quantidade de materiais que constituem esse “lixo”.

Foto 14 - “Lixo” e seus componentes.



Fonte: Trabalho de campo, março de 2013.

Dentre as sementes que vem no “lixo” há o interesse na catação manual das sementes da andiroba e do pracaxi para fazer o azeite.

Os limites impostos para que as crianças não vão para tão longe, são relatadas por elas mesmas e tem marcos aliados a crenças. Manu, uma das filhas pequenas de dona Maria me mostra uma árvore caída ao longe e que segundo contaram para ela, acharam um cadáver naquele local. E, de forma alguma ela junto com a irmã e as amigas, ao realizarem a coleta, podiam chegar até aquele marco, de sorte que aparecem bichos e assombrações que afundam os cascos e a pessoa desaparece misteriosamente.

Na coleta, quando passamos pelo “lixo”, paramos o casco e com a mão ou usando o remo (há crianças que usam um pequeno paneiro com alça, como uma peneira), as sementes são trazidas para dentro do casco e permanecem no assoalho do mesmo até a volta para casa. Em todo o tempo, as crianças disputam ludicamente para pegar as sementes, passando uma na frente da outra, apostam corridas para ver quem chega primeiro ao lixo que avistam ao longe, e contabilizam aquela que coletou mais. Ao retornar para casa, chegando ao trapiche, pegam um paneiro para cada espécie coletada e deixam com sua mãe.

A relação entre mães e filhas (os) nessa tarefa, transcende a execução de tarefas e alcança as formas de repassar conhecimentos. Daí as crianças aprendem conhecimentos acerca da fisiologia das árvores e o tempo de frutificação delas, observam o movimento das

marés para poder realizar a ida com os cascos quando a correnteza tiver mais amena e quando houver lixos disponíveis. Ainda participam das etapas de preparo tradicional do azeite realizando parte das tarefas, sabendo desde a tenra idade as receitas de preparo de produtos locais, conforme me explica a Lijaelma (07 anos):

*“L: A gente deixa ele de molho, depois tira, tudinho a casquinha dele. Depois a gente deixa no sol. Não, a gente soca ele, depois deixa secar no sol. E depois a gente tira o óleo dele.
H: como é que tu sabe?
L : porque eu já vi a mamãe fazendo ali.
H: tu faz alguma coisa com ela?
L: Não, eu só tiro as casquinhas dele. Tem vez que eu soco eles.
H: soca onde?
L: no “pião” [pilão].
H: Vocês tem pilão aí? Onde ele fica?
L: ele fica dentro do coiso e depois a gente pega um ferro e soca eles.
H: aí depois faz a bolinha e deixa pra escorrer?
L: e deixa pra escorrer.
H: demora quantos dias?
L: não sei”. (Entrevista com Lijaelma, 07 anos, março de 2013).*

Mesmo que faltem detalhes quanto ao tempo gasto com a preparação, mas é perceptível o nível de conhecimento da pequena Lijaelma e de outras crianças a respeito dessa atividade, aprendida junto às suas mães.

As atividades descritas e algumas etapas de preparo do azeite de andiroba estão ilustradas na figura 33.

Figura 33- Descrição em imagens de algumas etapas de coleta e preparo de azeite de andiroba. A), B) e C) Crianças coletando sementes trazidas pelas marés. D) Secagem das sementes de andiroba; E) Maceração manual do endocarpo da andiroba; F) Confeção das massas em forma de bolas e obtenção do azeite por gotejamento da massa em uma superfície inclinada.



Fonte: Trabalho de campo, julho de 2012 e março de 2013.

Ainda há a seleção das sementes, que ocorre depois da coleta e após um tempo de armazenamento. Não participamos integralmente do processo, por isso, há etapas que não foram registradas. Isso decorre do fato da pesquisadora não ter sido tão sensível à dinâmica familiar, quando se encontrava no ambiente do campo, quanto foi no trabalho do distanciamento. A visão analítica foi despertada junto à mesa de estudos, durante o processamento dos dados. Pela indisponibilidade de tempo de voltar antes da defesa, ficaremos com essa limitação no trabalho.

A coleta das castanhas para a fabricação de azeite de andiroba e de pracaxi ocorre no período de “inverno”, em geral, nos quatro primeiros meses do ano.

Os azeites fabricados são usados tanto como medicação local, aplicadas em feridas, coceiras, dores e picadas de insetos, como para obtenção de renda, através da venda feita em Macapá por dona Porfíria. O azeite de andiroba é vendido de R\$ 30 a R\$ 40 reais o

litro. Quando dona Porfíria pega azeite de outras pessoas para vender, compra de R\$ 25,00 reais e os revende aos seus clientes de Macapá.

8.3 COMERCIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO – ANÁLISE DO LUCRO ANUAL.

Nesta seção descreveremos o cálculo de dona Porfíria que intermedia a venda de produtos oriundos dos roçados e jiraus de vizinhos e parentes. As anotações das compras locais para revenda feitas por ela são referentes ao ano de 2012 e foi orientada e incentivada pela pesquisadora Barbosa (2012), quando realizou seu trabalho de campo no ano de 2011.. No ano seguinte, dona Porfíria anotou os respectivos dados referentes aos produtos comprados localmente de seus parentes e vizinhos, cuja comercialização é intermediada por ela.

No mês de março de 2013, quando estava no primeiro trabalho de campo, dona Porfíria compartilhou as suas anotações, desejosa para saber quanto teria de renda durante o ano que se passou. A partir dos dados, foi possível contabilizar o total de custos, o faturamento e a renda bruta advindas da comercialização dos produtos comprados localmente e intermediados por dona Porfíria. Com isso, não temos dados referentes aos custos que dona Porfíria tem para produzir e comercializar (insumos, gasolina, mão de obra). As despesas com transporte dos produtos é embutido com o transporte do açaí, pois são levados nas viagens que seu marido, Trevoada realiza até a cidade de Macapá, no período de safra (dezembro a março e a safrinha de julho a setembro). Nos outros meses, com pequenas quantidades ou sem nenhuma venda de açaí, dona Porfíria envia por outros parentes e vizinhos quando vão a cidade com outros objetivos, tais como cuidar da saúde, receber um benefício, realizar um curso, visitar algum parente, entre outros.

Seu Trevoada reconhece, em uma conversa com a orientadora, que a renda advinda das vendas de dona Porfíria no período de entressafra do açaí “segura as pontas”. Logo, a intermediação de relações comerciais (itens do roçado, jiraus, camarão), a venda de seus produtos agroextrativistas (roçado, jiraus, camarão, óleos vegetais), somado a comercialização local de redes, lençóis, toalhas, mantas, roupas é um considerado fundo de manutenção da família.

Destacando apenas os itens agrícolas cuja venda é intermediada por dona Porfíria, contabilizamos unicamente os custos referentes a compra de produtos locais destinados a revenda nas feiras e comércios de Macapá.

Os produtos dos quais estamos falando são: mudas de arruda, jambu, chicória, pimenta, azeite de andiroba, azeite de pracaxi, banana prata, banana Najá, urucum, Verônica (*Dalbergia monetaria* L.f.), estrume de açai e manjeriço.

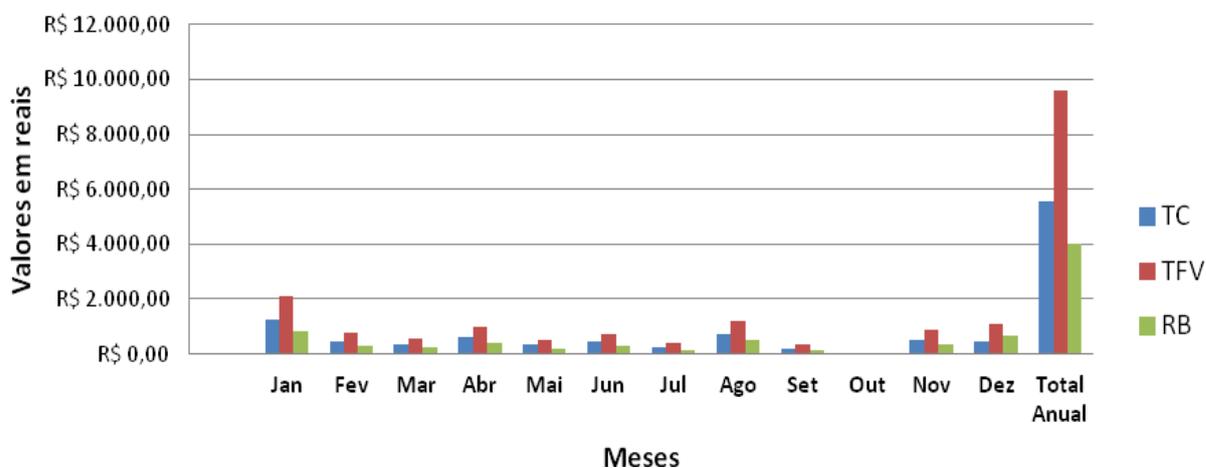
Os valores correspondentes aos custos (TC), faturamento (TFV) e renda bruta (RB) mensais e anuais foram calculados utilizando o Microsoft Excel, a partir das equações:

TC - Total de custo dos produtos comprados localmente = quantidade de produtos comprados localmente x preço unitário local de custo

TFV - Total faturamento com as vendas dos produtos em Macapá = quantidade de produtos comprados localmente x preço unitário de venda em Macapá

RB - Renda bruta = TFV (Total de faturamento com as vendas em Macapá) – TC (Total de custo dos produtos comprados localmente)

Gráfico 1 - Valores mensais e anuais correspondentes ao Total de Custo dos produtos comprados localmente (TC), ao Total de Faturamento com as vendas dos produtos em Macapá (TFV) e a Renda Bruta (RB), em reais.



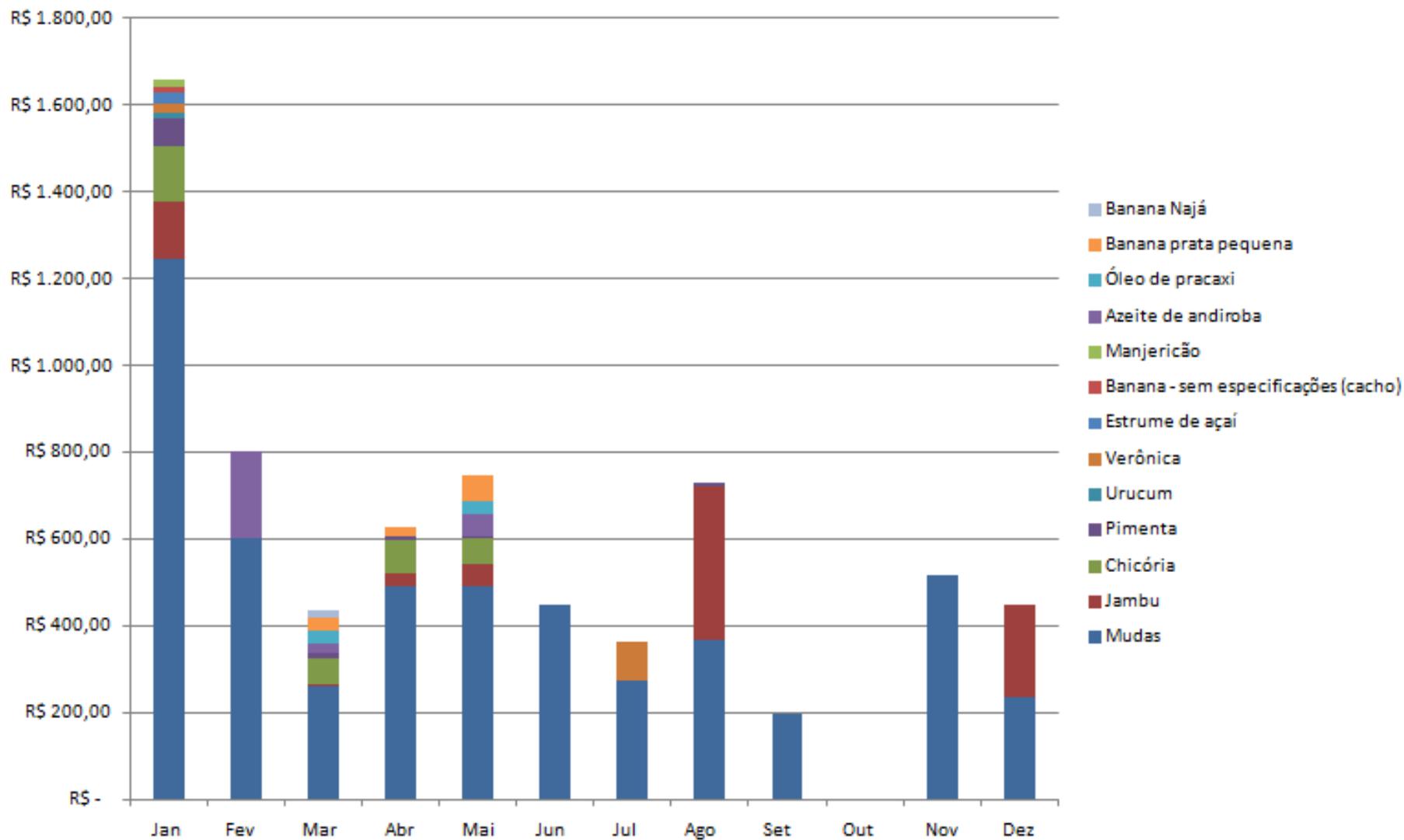
Fonte: Trabalho de campo, 2013.

O gráfico demonstra que a renda bruta oscila ao longo do ano, alcançando os maiores valores em janeiro, agosto e dezembro. No mês de dezembro o valor da RB (Renda Bruta) alcançou valores maiores do que o TC (Total de Custo dos produtos comprados localmente). Considerando que neste mês, houve o aumento no preço do jambu, que durante todo o ano foi vendido em Macapá pelo preço de R\$ 5,00 reais a roda, alcançou o preço de R\$ 10,00 reais.

É importante salientar que em outubro de 2012 não foi registrado por dona Porfíria a venda de nenhum desses itens analisados. Em outra oportunidade seria interessante verificar se tem conexão o fato de neste mesmo período houve, por iniciativa de dona Porfíria, a abertura de três roçados, registrados no capítulo anterior: o roçado P8, P9 e P10, cujo planejamento da implantação dos mesmos era visando a venda de jambu para o mês de dezembro, de forma estratégica. Provavelmente, a articulação com o mercado e o comportamento dos preços dos produtos ao longo do ano foram fundamentais para a tomada de decisão de dona Porfíria visando uma maior renda no mês de dezembro do ano em questão. A intensidade das chuvas e o aumento do volume das águas, que alcançando a superfície do solo impediram que a produção de jambu fosse satisfatória nestes roçados.

Os valores em reais de todos os produtos comercializados por dona Porfíria, tanto os que ela intermedia quanto os que advêm de sua produção podem ser analisados no gráfico 2:

Gráfico 2 - Valores em reais dos produtos vendidos por dona Porfíria nas feiras em Macapá, no ano de 2012.



Fonte: Trabalho de campo, 2013.

O gráfico 2 indica que durante o período de inverno, com destaque para os meses de janeiro, março, abril e maio, a diversificação de produtos foi maior do que nos outros meses do ano.

Um produto constante e em maior quantidade na comercialização realizada durante todo o ano, exceto em outubro onde não há registro de venda alguma desses produtos, são as mudas (arruda e catinga de mulato). Os produtos são oriundos do jirau, canteiros e roçados de sua unidade de produção familiar, bem como de outras que fornecem a ela mudas, rodas de chicória, de jambu, cachos de banana, camarão, entre outros demandados.

Dentre os outros produtos mais vendidos, que se destacaram nos primeiros quatro meses do ano foram o jambu, a chicória e a pimenta.

A oscilação entre a quantidade de produtos vendidos durante o ano de 2012 segue a tendência do comportamento pluviométrico da região, apontando a interferência das chuvas diretamente nas atividades agrícolas analisadas.

Os dados sugerem que as mudas, produzidas nos jiraus, canteiros e quintais são os produtos comercializáveis durante todo o ano e não os produtos agrícolas do roçado.

Assim, através dos dados referentes aos custos, faturamento e renda bruta, assim como os valores em reais correspondentes aos volumes mensais e anual dos produtos comprados localmente intermediação de dona Porfíria dos produtos comprados localmente no ano de 2012, vemos que, apesar da oscilação de preços e de oferta de produtos ao longo ano, essa atividade é constante durante todo o ano.

O jambu, a chicória, a pimenta e a banana são os produtos de origem dos roçados, mais demandados e absorvidos pelas feiras e comércios de Macapá. De tal modo que os produtos do roçado podem ser considerados tanto como reserva econômica e alimentar de forma cumulativa ao longo dos anos, como uma fonte de renda em alguns meses do ano.

9. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os roçados estabelecidos pelas famílias de tiradores de açaí estudadas possuem áreas pequenas, em média 0,45 há, tamanho máximo de 0,81 há e mínimo de 0,05 ha. A diversificação dos cultivos (utilizam em torno de 10 espécies, entre anuais e perenes) e o arranjo das espécies são estratégias das unidades familiares para otimização do espaço, adequação ao clima e diversidade de produtos agrícolas disponíveis. Esse arranjo das espécies não é feita de forma aleatória, mas observando a arquitetura das plantas, assim como a quantidade de sombreamento que cada planta precisa para seu melhor desenvolvimento e a tolerância as adversidades hidrológicas e edáficas.

Existem fatores que integram e que dissociam as duas atividades analisadas: as práticas agrícolas e extrativas. O roçado se apresentou como dissociado do açazal nos seguintes aspectos: Primeiro, o roçado não é feito necessariamente visando o plantio de açaís, embora entre muitas famílias seja uma prática comum. Eles podem ser abertos visando apenas a manutenção e reserva econômica da família no que concerne alimentos e plantas úteis para construção, confecção de ferramentas e utensílios de trabalho, medicinais, sementeira para roçados futuros e visando apenas a comercialização de produtos específicos.

Um segundo aspecto a considerar seria a hipótese sobre a relação entre o plantio do açazal e o domínio de uso da terra. Percebemos que o caso do seu João, que não possui direitos tradicionais sobre as áreas, não houve o interesse em estabelecer o cultivo da palmeira que, até então, constitui a renda que proporciona maior poder aquisitivo as famílias. Isso porque o trabalho investido em enriquecer o roçado e estabelecer um açazal que não será seu, não parece um investimento tão viável. Ao invés disso, a sua mão de obra é aplicada em açazais de seu Zé, realizando a extração do fruto, manejo de alguns açazais separados para que ele assim fizesse e aproveitasse o palmito, recebendo um valor e pagando uma porcentagem pelo uso dos recursos. A exceção ocorreu na área dispostas a ele por seu enteado Abimael, onde seu João se dispôs a plantar algumas espécies permanentes.

O fato de possuir ou não áreas sob limite de respeito parece refletir sobre as tomadas de decisão para continuidade de uso das áreas como roçado, como açazal ou capoeira, aliado a composição familiar e a disponibilidade de membros capazes de trabalhar.

O terceiro aspecto é que após o tempo de uso da área sob roçados, em torno de dois a três anos, com o crescimento da vegetação e a mudança da paisagem adquirindo aspecto de floresta, a área não é mais concebida pelo grupo como roçado e sim como capoeira ou açazal. Capoeira é quando a vegetação cresce livre e sem manejo e o açazal é quando a

área de roçado é planejada para o plantio de palmeiras dessa espécie e o crescimento da vegetação é conduzido de forma a beneficiar o açazal.

Contudo, atentamos para outros fatores que integram essas duas atividades e estas, com as outras práticas produtivas do grupo: sazonalidade do fruto do açaí ao longo do ano, aproveitamento da abertura de área de roçado para posterior enriquecimento com a cultura de interesse, constituição de um fundo de manutenção da unidade familiar quer seja pelo consumo, pela comercialização dos produtos agrícolas ou reserva de recursos naturais.

Compreendemos que no grupo dos tiradores de açaí estudado, a gestão dos recursos naturais é hoje feita de forma consensual e se revela através de estratégias locais e uso ordenado dos recursos. A integração de atividades, como o roçado, extração de açaí e de palmito (manejo de açazais) são exemplos de práticas adotadas pelas unidades familiares do grupo para garantir a proteção, direito de acesso e disponibilidade dos recursos. Essa gestão só foi possível devido ao acesso livre a terra e aos recursos naturais, afirmando o princípio de autonomia do campesinato amazônico. O processo que culminou com a tensão causada por uma intervenção externa (patrão e os palmiteiros), trouxe mudanças significativas na organização social, na adoção de tecnologias, reconhecimento de uma identidade coletiva e das territorialidades específicas.

De forma geral, através das práticas realizadas pelas unidades familiares dos tiradores de açaí, buscamos socializar e visibilizar a coexistência de processos de produção em territórios específicos, que expressam valores, organizações, estruturas, trajetórias tecnológicas e também formas de gestão em outras totalidades heterogêneas (SANTOS, 2009; COSTA, 2013).

Num contexto de intensificação e transformações no mercado do açaí, este grupo social, de forma articulada, participa de alguns processos relevantes no espaço público político. Porém, a sua reprodução social é regida por lógicas próprias, envolvendo laços de parentesco biológico e não biológico, compadrio, momentos de cooperação mútua, noções de direitos ao uso da terra. Os valores, simbologias, conhecimentos e crenças permeiam as práticas agrícolas e extrativas, e também religiosas, com isso, não são dissociados o modo de ser e viver de suas práticas.

Para fins de ações de desenvolvimento, caberia a qualificação das demandas dos diversos sistemas de regiões do nosso país, o reconhecimento, a credibilidade, a visibilização, a clarificação a essas variantes e não a sua negação. Convém salientar a existência de experiências sociais alternativas ao tempo linear, ao produtivismo, aos conceitos que regem a

lógica do pensamento ocidental capitalista, reconhecendo que independente do grau de articulação com as relações de poder (do mercado, das relações sociais, das tecnologias, dos que “legitimam” o conhecimento) não definem sua condição de existência (SANTOS, 2009; COSTA, 2013).

Neste sentido, não podemos entender o presente do modo de vida dos tiradores de açaí através do “boom” do açaí, invisibilizando as práticas articuladas entre a agricultura e o extrativismo.

REFERÊNCIAS

AB'SÁBER, Aziz Nacib. Bases para o estudo dos ecossistemas da Amazônia brasileira. **Estudos Avançados**, São Paulo, v.16, n.45, p.7-30, maio/ ago. 2002.

ACEVEDO, Rosa; CASTRO, Edna. **Negro de Trombetas: guardiões de matas e rios**. 2. ed. Belém: CEJUP/UFPA-NAEA, 1998. 278p.

ALMEIDA, A.W.B de. “Terras de preto”, “Terras de Santo”, “Terras de índio”: Uso comum e conflito. In: GODOI, Emilia Pietrafesa de; MENEZES, Marilda Aparecida de; MARIN, Rosa Acevedo (orgs.). **Diversidade do campesinato: expressões e categorias- Estratégias de reprodução social**. Brasília: Editora UNESP/Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009a . v.2. p. 39 – 66.

ALMEIDA, A.W.B de. Biologismos, geografismos e dualismos: notas para uma leitura crítica de esquemas interpretativos da Amazônia que dominam a vida intelectual. In: PORRO, R. **Alternativa Agroflorestal na Amazônia em transformação**. Brasília: Editora Embrapa Informação Tecnológica: Brasília, 2009. p. 65 – 122.

ALMEIDA, A. W. B de. Biologismos, geografismos e dualismos: notas para uma leitura crítica de esquemas interpretativos da Amazônia que dominam a vida intelectual. In: ALMEIDA, A. W. B de. **Antropologia dos Archivos da Amazônia**. Rio de Janeiro: Editora Casa 8, 2008.

ALMEIDA, A.W.B de. **Terras de quilombo, terras indígenas "babaçuais livres", "castanhais do povo", faxinais e fundos de pasto: terras tradicionalmente ocupadas**. Manaus: PPGSCA-UFAM, 2006. 140p.

ALMEIDA, Samuel Soares de; AMARAL, Dário Dantas do; SILVA, Antonio Sérgio Lima da. Análise florística e estrutura de florestas de várzea no estuário amazônico. **Acta Amazônica**, online, v.34, n.4, p. 513-524, 2004. Disponível em <<http://dx.doi.org/10.1590/S0044-59672004000400005>>. Acesso em: out. 2013.

ALTIERI, Miguel. **Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 5. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2004. 120 p.

ALTIERI, Miguel. **Agroecologia: Bases científicas para uma agricultura sustentável**. 2. ed. rev. ampla. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2002. 592 p.

AZEVEDO, J. Ribeiro de. **Sistema de Manejo de açazais nativos praticados por ribeirinho**. São Luís: EDUFMA, 2010. 100p.

AZEVEDO, J. R. **Tipologia do sistema de manejo de açazais nativos praticado pelos ribeirinhos em Belém, estado do Pará**. 2005. 93 f. Dissertação (mestrado em agriculturas familiares e desenvolvimento sustentável) – Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Centro Agropecuário, Núcleo de Estudos de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Belém, 2005.

BARBOSA, Maricélia Gonçalves. **“Quem mora em cima da terra é quem tem direito”: o fim da relação freguês-patrão e as novas relações de trabalho na unidade familiar de**

produção dos chamados “tiradores de açaí” da Vila Monteiro no rio Preto, no município de Afuá. 2012. 151 p. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável). Programa de Pós Graduação em Agriculturas Amazônicas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2012.

BARROS, B. F.; SILVA, L. M. S. A agroecologia nasce aonde? Aproximações sobre saberes amazônicos como essência do desenvolvimento sustentável nos trópicos. **Série Transição Agroecológica**, EMBRAPA – ABA, 2012, 30 p. (no prelo).

BENTES-GAMA, M. de M.; RIBEIRO, G. D., FERNANDES, C. de F.; MEDEIROS, I.M. de. Açaí (*Euterpe* spp.): características, formação de mudas e plantio para a produção de frutos. Porto Velho: EMBRAPA – RONDÔNIA, 2005. (Circular técnica, 80, ISSN 0103-9334).

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil, de 05 de outubro de 1988. Disponível em :<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm>. Acesso em: 18 jul. 2013.

BRASIL. Decreto nº 6.040 de 7 de fevereiro de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm>. Acesso em: 06 fev. 2013.

BRASIL. Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002. Dispõe sobre o novo código civil. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/110406compilada.htm>. Acesso em: 06 fev. 2014.

BRASIL. Medida Provisória nº 2186-16 de 23 de agosto de 2001. Dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado, a repartição de benefícios e o acesso à tecnologia e transferência de tecnologia para sua conservação e utilização, e dá outras providências. Disponível em : < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/mpv/2186-16.htm>. Acesso em: 18 jul. 2013.

BRONDÍZIO, Eduardo S.; NEVES, Walter A. Populações caboclas do estuário do Amazonas. In: PAVAN, Crodowaldo (coord.). **Uma estratégia latino americana para a Amazônia.** Volume 1. São Paulo: Editora UNESP, 1996. p. 167-182.

BRUNDTLAND, Gro Harlem. **Nosso futuro comum: comissão mundial sobre meio ambiente e desenvolvimento.** 2.ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1991.

CANCELA, Cristina Donza. **A família na economia da borracha.** Belém: Editora Estudos Amazônicos, 2012. Coleção Estudos Amazônicos.60 p.

CASTRO, Edna Maria Ramos de (org.). Estudo das mudanças socioambientais no estuário amazônico. Belém: NAEA, 2004. (Relatório do projeto MEGAM).

CHAYANOV, Alexander V. Sobre a teoria dos sistemas econômicos não capitalistas. In: SILVA, Graziano da ; STOLCKE, José; VERENA.. **A Questão Agrária.** Tradução de Edgar Afonso Malagodi; Sandra Brizollaç José Bonifácio Amaral Filho. São Paulo: Editora Brasiliense, 1981, p.133-163. [Original de 1929].

CONGRESSO BRASILEIRO DE METEOROLOGIA. Nº 16, 2010, Belém. Distribuição Espacial da Precipitação Climatológica nas Mesorregiões do Estado do Pará, nas Últimas Décadas (1978-2008). **Anais...** Belém: Sociedade Brasileira de Meteorologia, 2010.

CONGRESSO DE ECOLOGIA DO BRASIL. Nº 8, 2007, Caxambu. Sucessão secundária e efeito sobre a biodiversidade. **Anais...** Caxambu: CEB, 2007.

COSTA, Francisco de Assis. Administrador secular da biodiversidade: sobre a formação e contemporaneidade econômico cultural de um campesinato amazônico. In: MALCHER, Maria Ataíde; MARQUES, Jane Aparecida Marques; PAULA, Leandro Raphael de (orgs). **História, comunicação e biodiversidade na Amazônia**. São Paulo: Editora Acquerello, 2012.

COSTA, Francisco de Assis. Agropecuária e desenvolvimento na Amazônia: possibilidades e desafios. Belém, 2013, 33 slides. Trabalho não publicado.

DA CRUZ, Manuel de Jesus Masulo. **Territorialização camponesa na várzea da Amazônia**. 2007. 274 f. Tese (doutorado em geografia humana) - Faculdade de filosofia, letras e ciências humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2007.

DA MATTA, Roberto. Trabalho de Campo. In: DA MATTA. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 2000. p 143-173.

EMBRAPA - Centro Nacional de Pesquisa de Solos. **Sistema Brasileiro de Classificação de Solos**. 2. ed. Rio de Janeiro: EMBRAPA-SPI, 1999. 412 p.

EMBRAPA. **Práticas de conservação do solo e recuperação de áreas degradadas** Embrapa Acre: Acre, 2003. 29 p. Disponível em: <<http://iquiri.cpfac.embrapa.br/pdf/doc90.pdf>>. Acesso em: 20 novembro 2013.

FAGERIA, Nand Kumar. Produção de Sementes Sadias de Feijão Comum em Várzeas Tropicais. **Sistemas de Produção (Embrapa Arroz e Feijão)**, nº.4. , dezembro de 2004. Revista eletrônica. Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Feijao/FeijaoVarzeaTropical/solos.htm>>. Acesso em: 15 out. 2013.

FARIAS, Juliane Eveline dos Santos. **Manejo de Açaizais, riqueza florística e uso tradicional das espécies de várzea do estuário amazônico**. 2012. 90 f. Dissertação (Mestrado em Biodiversidade Tropical) . Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2012.

FLICK, UWE. **Uma introdução à pesquisa Qualitativa**. 2. ed. Porto Alegre: Editora Bookman, 2004. 312 p.

FRAXE, Therezinha de Jesus Pinto; WITKOSKI, Antônio Carlos; MIGUEZ, Samia Feitosa. O ser da Amazônia: identidade e invisibilidade. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v.61, n. 3, 2009. Disponível em <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252009000300012&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 12 out. 2013.

GADELHA, Regina Maria A. Fonseca. Conquista e ocupação da Amazônia: a fronteira Norte do Brasil. **Revista eletrônica do Instituto de Estudos Avançados**, v.16, n.45, maio/ago.

2002. Disponível em < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142002000200005> Acesso em: 17 out. 2013.

GALLO, Giovanni. Marajó: **A ditadura das águas**. 2.ed. Belém: Edição: “O nosso museu”, 1981. 314 p.

GARCEZ DA SILVA, E. C. **Territorialidades específicas e mudanças fundiárias: o processo de territorialização dos Monteiro do rio Preto, município de Afuá, Pará**. 2013. 138 f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.

GARCEZ DA SILVA, E. C. **Territorialidades específicas em uma comunidade tradicional de tiradores de açaí num contexto de mudanças na estrutura fundiária: o caso do pae da ilha queimada, município de Afuá, estado do Pará, Brasil** (Projeto de Qualificação do Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável). Belém, 56 p. Trabalho não publicado.

GEERTZ, Clifford. “Do ponto de vista dos nativos”: a natureza do entendimento antropológico. In: GEERTZ, Clifford. **O saber local: Novos ensaios em antropologia interpretativa**. Tradução Vera Mello Joscelyne. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2000. p. 85 – 107.

GROSSMANN, M.; FERREIRA, F. J. C.; LOBO, G.; COUTO, R. C. Planejamento Participativo visando a um manejo sustentável dos açais no estuário amazônico e regulamentações sociais. In: JARDIM, M. A. G.; MOURÃO, L.; GROSSMANN, M. (Ed.). **Açaí: possibilidades e limites para o desenvolvimento sustentável no estuário amazônico**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2004. p. 181 – 204.

GT ÁGUAS. **Perfil rio Amazonas: o maior rio do mundo**. Disponível em :< http://midia.pgr.mpf.gov.br/4ccr/sitegtaguas/sitegtaguas_4/noticia3_Perfil_rioAmazonas.html >. Acesso em: 05 dez. 2013.

HEREDIA, Beatriz Alasia de; GARCIA JR, Afrânio Raul. Campesinato, Família e Diversidade de Explorações Agrícolas no Brasil. In: GODOI, Emilia Pietrafesa de; MENEZES, Marilda Aparecida de; MARIN, Rosa Acevedo (orgs.). **Diversidade do campesinato: expressões e categorias- Estratégias de reprodução social**. v.2. Brasília: Editora UNESP/Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2009. p. 213 – 240.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. **Extrativismo vegetal na Amazônia: limites e oportunidades**. Brasília: Embrapa, 1993. 202 p.

HOMMA, A. K. O et al. Açaí: novos desafios e tendências. **Amazônia: Ciência e Desenvolvimento**, Belém, v.1, n. 2, p. 7-23, jan./ jun.2006.

IBGE. Sistema IBGE de Recuperação Automática - SIDRA. **Censo Demográfico 1980-2000**. Disponível em:< <http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 18 out. 2014.

INCRA. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. Normatiza as atividades do Projeto de Assentamento Agroextrativista das Ilhas. Norma de execução nº 93, de 19 de julho de 2010. **Diário oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, julho de 2010.

INCRA. Destina a Ilha Queimada no município de Afuá a ter sua regularização fundiária por meio do Projeto de Assentamento Agroextrativista. Portaria nº113 de 31 de dezembro de 2008. **Diário Oficial da República**, Brasília: dezembro de 2008.

INMET. Instituto Nacional de Meteorologia . **Dados de precipitação do ano de 2013 da estação meteorológica de Macapá – Amapá**. Disponível em: < http://www.inmet.gov.br/portal/index.php?r=home/page&page=rede_estacoes_conv_graf> Acesso em: 4 fev. 2014.

INPA. Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia. **Hortaliças alternativas para a Amazônia**. Disponível em: <<https://www.inpa.gov.br/cpca/areas/hortalicas.html>>. Acesso em: 31 jan.2014.

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

LEVI – STRAUSS, Claude. [1962]. A ciência do concreto. In: LEVI – STRAUSS, Claude .**O Pensamento Selvagem**. Tradução Tânia Pellegrini. Campinas: Editora Papirus, 1989. p. 15-49.

LIMA, Rubens Rodrigues; TOURINHO, Manoel Malheiros; COSTA, José Paulo Chaves. **Várzeas Flúvio marinhas da Amazônia Brasileira: características e possibilidades agropecuárias**. 2.ed. Belém: FCAP/ serviço de documentação e informação, 2001. 342 p.

LOPES, Marcio Nirlando Gomes; DE SOUZA, Everaldo Barreiros; FERREIRA, Douglas Batista da Silva. Climatologia regional da precipitação do estado do Pará. **Revista Brasileira de Climatologia**, v.12, Ano 9, jan/jul. 2013.

MANEJO COMUNITÁRIO DO CAMARÃO. Produção da Associação dos Trabalhadores Agroextrativistas da Ilha das Cinzas (ATAIC). 4 minutos, filme sonoro, português. Disponível em:< <http://www.youtube.com/watch?v=WlpOA0mlqlo> > Acesso em: 15 jan., 2014.

MARTINS, P.S. Dinâmica evolutiva em roças de caboclos amazônicos. **Revista Estudos Avançados**, online, v.19, n.53, p. 209-220, 2005. Disponível em< <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-40142005000100013>>. Acesso em: 06 nov.2013.

MOREIRA, Edma Silva. **Tradição em tempos de modernidade: reprodução social numa comunidade varzeira do rio Xingu/Pará**. Belém: EDUFPA, 2004. 198p.

MOURÃO, Leila. História e natureza: do açaí ao palmito. **Revista Territórios e Fronteiras**, v.3, n.2, Jul./dez. 2010.

OLIVEIRA FILHO, J. P. de. O caboclo e o brabo: notas sobre duas modalidades de força-de-trabalho na expansão da fronteira amazônica no século XIX. In: **Encontros com a civilização brasileira**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1979.

OSTROM, Elinor; GARDNER, Roy; WALKER, James. **Rules, games and Common Pool Resources**. Ann Arbor: The University of the Michigan Press, 1994. 394 p.

PANTOJA, Mariana Ciavatta. **Os Milton: Cem anos de história nos seringais : com pós-escrito sobre os Kuntawa**. 2. Ed. Rio Branco: EDUFAC, 2008. 420p.

PINTO, Jorge. **Manejo Comunitário de Camarões**. Manaus: Ibama, ProVárzea, 2005.

PLOEG, J. D. V. der. Sete teses sobre a agricultura camponesa. In: PETERSEN, Paulo (org) **Agricultura familiar camponesa na construção do futuro**. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2009, p. 17 – 32.

PLOEG, Jan Van Der Douwe. Diez cualidades de la agricultura familiar. **Revista de agroecologia LEISA**, Peru, v.29, nº 4, p. 6-8, dez., 2013. Disponível em < <http://www.leisa-al.org/web/revistas/vol-29-numero-4/982-diez-cualidades-de-la-agricultura-familiar.html> >. Acesso em: 20 jan. 2014.

PORRO, Antonio. **O povo das águas: ensaios de etno-história amazônica**. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 1996. 204 p.

PORRO, Noemi Miyasaka. Contribuição ao Debate Sobre a Proteção ao conhecimento Tradicional: Reflexões sobre as experiências das quebradeiras de coco babaçu no Vale do Mearim. In: ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de et.al.(orgs.). **Conhecimentos tradicionais e territórios na Pan-Amazônia**. Manaus: UEA Edições, 2010. Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia nº01, volume 01p. 72 – 80.

PRADO JUNIOR, Caio. **História Econômica do Brasil**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1976. p.101 – 240.

PRIBERAM. **Dicionário Priberam da Língua Portuguesa**. Disponível em:< <http://www.priberam.pt/dlpo/default.aspx?pal=NEO>>. Acesso em: 24 jul. 2013.

PRIBERAM. **Dicionário Priberam da Língua Portuguesa**. Disponível em:< <http://www.priberam.pt/dlpo/neo>>. Acesso em: 12 jan. 2014.

QUARESMA, S.M.; CUNHA, E. B. Manejo de Açaizais como prática de gestão e educação ambiental: um estudo de caso da comunidade de Franco Grande do Bailique – Amapá. **Revista meio ambiente e sustentabilidade**, v.2, n.1, jul/dez. 2012.

QUEIROZ, J.A.L. DE; MOCHIUTTI, S. **Guia prático de manejo de açaizais para produção de frutos**. Macapá: Embrapa Amapá, 2001. 24 p. Disponível em:<http://www.cpaafap.br/embrapa/wp-content/arquivos/2009/12/Documentos2001_26.pdf>. Acesso em: 31 jan. 2014.

RÊGO, J. F. do. Amazônia: do extrativismo ao neoextrativismo. **Revista Ciência Hoje**, Rio de Janeiro, n.147, 1999.

RIBEIRO, J.F.;WALTER, M. B. T. Fisionomias do bioma Cerrado. **Cerrado: ambiente e flora**. Brasília: EMBRAPA Cerrados, 1998. p 87-166. Disponível em:< http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Agencia16/AG01/arvore/AG01_23_911200585232.html>. Acesso em: 05 fev. 2014.

RUEDA, Rafael Pinzón. Evolução Histórica do Extrativismo. In: RUIZ, J.L.; RUEDA, R. P.(orgs). **Reservas Extrativistas**. Cambridge: UICN, 1995.

SABOURIN, Eric. Multifuncionalidade e relações não-mercantis: manejo de recursos comuns no Nordeste. **Caderno CRH**, Salvador, v.23, n.58, p.151-169, jan/abr. 2010.

SANTILLI, Juliana. O regime jurídico nacional. Medida Provisória 2186-16/2001. In: SANTILLI, Juliana . **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. São Paulo: Editora Peirópolis, 2009. p.273-293.

SANTILLI, Juliana. O Sociambientalismo na constituição brasileira. In: SANTILLI, Juliana. **Sociambientalismo e Novos Direitos: Proteção Jurídica à diversidade biológica e cultural**. São Paulo: Editora Peirópolis, 2005. p. 55-99.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Hacia una sociologia de las ausências y una sociologia delas emergencias. In: SANTOS, Boaventura de Sousa. **Una epistemología del sur: la reinvencción del conocimiento y la emancipación social**. México: CLACSO, 2009. p. 98 – 159.

SANTOS, Roberto. **História econômica da Amazônia (1800-1920)**. Volume 3. São Paulo: Editora T.A., 1980.

SALES, Sammy Silva. **Os Monteiros do Rio Preto: Estudo de uma unidade familiar camponesa entre os chamados “Tiradores de açaí”**. Belém: Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal do Pará, 2012. 114 p. Trabalho de Conclusão de Curso.

SCHMINK, Marianne; WOOD, Charles H [Tradução de PORRO, Noemi Miyasaka; MOURA, Raimundo]. **Conflitos Sociais e a Formação da Amazônia**. Belém: Editora ed.UFPA, 2012.496 p.

SCHMITZ, H. A transição da agricultura itinerante na Amazônia para novos sistemas. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v.2, n.1, fev., 2007.

SHIRAIISHI, Joaquim. A comoditização do Conhecimento Tradicional. In: ALMEIDA, A.W.B. (Org). **Conhecimento tradicional e biodiversidade: normas vigentes e propostas**. Manaus: PPGSCA – UFAM E PPGDA – UEA/Fundação Ford, 2008. Coleção Documentos de Bolso nº4. p.57-83.

SPU – Secretaria do Patrimônio da União. **Manual de regularização fundiária em terras da União**. Brasília: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, 2006.

TRINDADE et al. **O cultivo da bananeira**. Cruz das Almas: EMBRAPA Mandioca e fruticultura, 2004. 279 p.

VELOSO, H. P.; RANGEL-FILHO, A. L. R.; & LIMA, J. C. A. **Classificação da vegetação brasileira, adaptada a um sistema universal**. Rio de Janeiro: IBGE, 1991. 124p.

VIEIRA, et al. O renascimento da floresta no rastro da agricultura. **Ciência Hoje**, 1996.

WAGLEY, Charles. **Comunidade Amazônica: estudo do homem nos trópicos**. Tradução de Clotilde da Silva Costa. 3. ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988. 316 p.

WOLF, Eric R. **Sociedades camponesas**. 2.Ed. Trad. Oswaldo Caldeira C. da Silva. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1970. 150p. [Original: Peasants. 1966].